



ESCUELA DE POSGRADO

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

La gestión del programa nacional de alimentación escolar qali warma y la garantía de un adecuado servicio alimentario en las instituciones educativas beneficiarias de nivel primario, del distrito de Punchana - Maynas, 2017

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

Maestra en gestión pública

AUTOR:

Br. Arzubialdes Gonzales, Karina

ASESOR:

Mg. Santana Sifuentes Jorge Luis

SECCIÓN:

Ciencias Empresariales

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

Dirección

PERÚ – 2017

MIEMBROS DEL JURADO

MG. LOZANO ARANA, HUMBERTO

Presidente

MG. ARÉVALO TORRES, CARLOS

Secretario

MG. SANTANA SIFUENTES, JORGE LUIS

Miembro del jurado

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación está dedicado a mis adoradas hijas Ariana Luciana Saldaña Arzubialdes y Liv Brianna Saldaña Arzubialdes, quienes son el principal motivo de mi existencia, a mi querida madre Evila Graciela Gonzales Oroche por su tolerancia, sabios consejos y su abnegada vocación en mi formación, a mi padre Luis Arzubialdes Panduro por sus valiosos consejos y apoyo incondicional, a dios por darme salud, vida e ilumine su sabiduría cada día, a mi esposo Keuson Saldaña Ferreyra por su inagotable apoyo y comprensión durante mi formación profesional, a mi hermana Blanca Arzubialdes Gonzales, hermanos Luis, Manuel, Guillermo, José, Enrique y todos mis sobrinos.

AGRADECIMIENTOS

Deseo expresar mi agradecimiento sincero a las siguientes personas e instituciones:

- A mi asesor: Mg. Santana Sifuentes Jorge Luis, por su asesoramiento a lo largo del desarrollo del presente estudio.
- A todos los que pertenecieron a la muestra por haber participado muy gustosamente en el proyecto.
- A los miembros del jurado calificador por la dedicación prestada al revisar mi proyecto de investigación.
- A mis profesores de la Maestría en Gestión Pública, por sus sabias enseñanzas y por la entrega incondicional de su amistad y buen ejemplo.
- A la Universidad Cesar Vallejo, por darme la oportunidad de culminar mis estudios de Maestría en Gestión Pública.

MUCHAS GRACIAS

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Arzubialdes Gonzales Karina, estudiante del Programa de Maestría en Gestión Pública de la escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, identificado(a) con DNI N°: 40845596, con la tesis titulada:

“La gestión del programa nacional de alimentación escolar qali warma y la garantía de un adecuado servicio alimentario en las instituciones educativas beneficiarias de nivel primario, del distrito de Punchana - Maynas, 2017”.

Declaro bajo juramento que:

- 1) La tesis es de mi autoría.
- 2) He respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.

Por tanto, la tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.

- 3) La tesis no ha sido plagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
- 4) Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falseado ni duplicados, ni copiados y por tanto los resultados que se presenten en la tesis se constituirán en aportes a la realidad investigada.

De identificarse la falta de fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), autoplagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de información ajena) o falsificada (representar falsamente las ideas de otros), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción deriven, sometiéndome a la normativa vigente de la Universidad Cesar Vallejo.

Trujillo, 15 de junio del 2017

Nombres y Apellidos: Karina Arzubialdes Gonzales.

DNI N°: 40845596



PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado, presento ante ustedes la Tesis titulada: La gestión del programa nacional de alimentación escolar qali warma y la garantía de un adecuado servicio alimentario en las instituciones educativas beneficiarias de nivel primario, del distrito de Punchana - Maynas, 2017”, con la finalidad de analizar la gestión del programa nacional de alimentación escolar qali warma a fin de garantizar un adecuado servicio alimentario a las II.EE. del nivel primario de distrito de Punchana, del cual es requisito fundamental la elaboración del trabajo final, en cumplimiento del reglamento de la Universidad César Vallejo para obtener el grado académico de Magíster en Gestión Pública.

Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

Karina Arzubialdes Gonzales.

ÍNDICE

	Pág.
Página del Jurado.....	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento.....	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Presentación.....	vi
Índice.....	vii
RESUMEN	ix
ABSTRACT.....	x
I. INTRODUCCIÓN.....	12
1.1. Realidad problemática	12
1.2. Trabajos previos	20
1.3. Teoría relacionadas al tema.....	23
1.4. Formulación del problema.....	24
1.5. Justificación del estudio	24
1.6. Hipótesis.....	26
1.7. Objetivos.....	27
II. MÉTODO.....	28
2.1. Diseño de investigación	28
2.2. Variables, operacionalización	28
2.3. Población y muestra	29
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	29
2.5. Métodos de análisis de datos	30
2.6. Aspectos éticos	30
III. RESULTADOS.....	31
IV. DISCUSIÓN	57
V. CONCLUSIONES	60
VI. RECOMENDACIONES	61
VII. REFERENCIAS.....	62
ANEXOS	64

N° 1	Instrumento	66
N° 2	Validez de los instrumentos	72
N° 3	Matriz de consistencia	73
N° 4	Matriz de Validación	75

RESUMEN.

El presente estudio tuvo como propósito Mejorar la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar un adecuado servicio alimentario en las Instituciones educativas beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas 2017.

El estudio fue de tipo no experimental con un diseño descriptivo simple, la muestra estuvo conformada por 12 instituciones educativas, 25 padres de familia y 35 alumnos (as) del nivel primario del distrito de Punchana, que representa el 40 % del universo de la población.

La técnica que se empleó para la recolección de los datos fue primaria, el instrumento fue el cuestionario y para el análisis de los datos se empleó tablas de porcentaje y promedios, gráficos estadísticos y la prueba de hipótesis de chi cuadrado. Los resultados más relevantes fueron:

El 83 % de directores entrevistados manifestaron que los alumnos de II.EE. beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana no reciben adecuada asistencia alimentaria, solo el 17 % mencionaron que reciben este tipo de servicio.

El 58 % de directores manifestaron que los alimentos entregados por las instituciones educativas no son apropiados, el 42% argumento que estos alimentos son apropiados.

El 25 % de directores entrevistados han manifestado que el horario en que se brinda el servicio de alimentación son adecuados, mientras que el 75% declaro que no es el adecuado, el factor principal es la preparación de estos alimentos inician a partir de las 07:30 am.

El 67% de personas encargadas de la preparación de alimentos reciben capacitación por parte de los monitores de gestión local del PNAE Qali Warma, solo el 33 % manifestó no recibir capacitación técnica.

El lugar donde se realiza la preparación de alimentos no es el adecuado, los resultados demuestran que el 83 % de II.EE. no cuentan con instalaciones adecuadas para la elaboración de estos alimentos, solo el 17% cuentan con adecuados ambientes.

Del total de directores de I.E. entrevistados, el 58% califica de buena la gestión del PNAE Qali Warma, el 25 % le otorga una calificación de regular y el 17% le atribuye una mala gestión.

Del total de padres de familia entrevistados el 68% manifestaron que sus hijos han mejorado sus hábitos de alimentación e higiene alimentaria, el 32% respondieron que no hubo mejora en esas prácticas.

Los padres de familia encargados de la preparación de alimentos para los alumnos de las instituciones educativas beneficiarias del PNAE Qali Warma, 16% de insumos utilizados para las raciones son de la zona, y el 84% no lo son, siendo originarios de la costa y sierra, esto ha conllevado que estos alimentos no sean del agrado de algunos alumnos; además el 12% son de naturaleza orgánica y el 88% son manufacturados.

Se determinó el grado de aceptación de los alimentos, por lo cual, el 46% manifestaron que las raciones son de su agrado y el 54% argumentaron que los alimentos no son de su agrado, el principal motivo es el consumo de alimentos de la zona en los hogares es alta, como el plátano, carne de monte, pescado, yuca y otros que son accesibles según la economía del hogar.

Con los resultados obtenidos se interpretó por medio de cuadros y gráficos estadísticos, aplicando la prueba de chi cuadrado, se obtuvo lo siguiente:

$X_c^2 = 1.0198$ y $X_t^2 = 19.68$, con una confiabilidad de 95%, por lo que $X_c^2 < X_t^2$ y se aceptó la hipótesis de investigación: la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.

Palabras Claves: gestión del PNAE qali warma, servicio alimentario, comité de alimentación escolar, hábitos alimentarios.

ABSTRACT

The purpose of the present study was to improve the management of the National School Feeding Program Qali Warma to ensure adequate food service in the educational institutions benefiting the primary level of the district of Punchana, Maynas 2017.

The study was of a non-experimental type with a simple descriptive design, the sample was made up of 12 educational institutions, 25 parents and 35 students of the primary level of the district of Punchana, representing 40% of the universe of the population.

The technique used to collect the data was primary, the instrument was the questionnaire and for the analysis of the data we used percent and average tables, statistical graphs and the test of chi square hypothesis. The most relevant results were:

The 83% of directors interviewed stated that the students of II.EE. Beneficiaries of the primary level of the district of Punchana do not receive adequate food assistance, only 17% mentioned that they receive this type of service.

The 58% of principals stated that food delivered by educational institutions is not appropriate, 42% argue that these foods are appropriate.

The 25% of interviewed directors have stated that the timetable in which the food service is provided are adequate, while 75% state that it is not adequate, the main factor is the preparation of these foods start from 07: 30 am.

Seventy-six percent of the people in charge of food preparation are trained by the local PNAE Qali Warma monitors, only 33% said they did not receive technical training.

The place where food preparation is done is not adequate, the results show that 83% of II.EE. Do not have adequate facilities for the elaboration of these foods, only 17% have adequate environments.

Of the total number of directors of I.E. Interviewees, 58% rated the management of the PNAE Qali Warma as good, 25% gave it a regular rating and 17% attributed poor management.

Of the total number of parents interviewed, 68% stated that their children have improved their eating habits and food hygiene, 32% answered that there was no improvement in these practices.

The parents in charge of food preparation for the students of the educational institutions beneficiaries of the PNAE Qali Warma, 16% of the inputs used for the rations are from the area, and 84% are not, originating from the coast and Sierra, this has meant that these foods are not to the liking of some students; In addition 12% are of organic nature and 88% are manufactured.

The degree of acceptance of food was determined, so 46% said that the rations are to their liking and 54% argued that food is not to their liking, the main reason is food consumption in the area In households is high, such as bananas, bushmeat, fish, cassava and others that are accessible according to the household economy.

With the obtained results was interpreted by means of tables and statistical graphs, applying the chi square test, the following was obtained:

$X_c^2 = 1.0198$ and $X_t^2 = 19.68$, with a reliability of 95%, and the $X_c^2 > X_t^2$ research hypothesis was accepted: the improvement of the management of the National School Feeding Program Qali Warma, guarantees an adequate food service in the Educational Institutions of the level Primary of the district of Punchana, Maynas, 2017.

Keywords: PNAE management qali warma, food service, school feeding committee, eating habits.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática.

La FAO (2013) publicó “El Estado de la Alimentación Escolar a Nivel Mundial”, en base a una muestra de 169 países, se estima que al menos 368 millones de niños son alimentados diariamente cuando asisten a la escuela. Dadas las estimaciones actuales del costo per cápita de la alimentación escolar, esto puede representar una inversión anual potencial de entre 47.000 millones y 75.000 millones de dólares EE.UU, de la cual la mayor parte proviene de los presupuestos gubernamentales. Estas cifras ilustran un reconocimiento casi universal de la importancia de la alimentación escolar. Por lo tanto, en cuanto atañe a este informe y a los gobiernos y otros agentes que se encuentran analizando la alimentación escolar, la pregunta clave no es si los países deben implementar programas de alimentación escolar, sino cómo pueden aumentar la eficacia y eficiencia de los programas que ya están implementando.

En segundo término, la cobertura de los programas de alimentación escolar es más baja en los países en donde más se necesita. En los países de ingreso alto y medio, todos los niños generalmente tienen acceso a una alimentación a través de las escuelas y los niños más vulnerables generalmente tienen derecho a comidas subsidiadas o gratuitas. En los países de ingreso bajo-medio y bajo, por el contrario, los programas están disponibles generalmente solo para algunos niños, en ciertas áreas geográficas seleccionadas en virtud de factores de vulnerabilidad. Las estimaciones actuales sobre cobertura sugieren que, mientras que el 49% de los estudiantes en países de ingreso medio reciben comidas gratuitas, la cifra en países de bajo ingreso se aproxima al 18%. Estas estimaciones sugieren que, en los lugares en donde la necesidad es mayor debido al hambre, la pobreza y los bajos indicadores sociales, la cobertura continúa siendo inferior¹.

¹ Programa Mundial de Alimentos – 2013, El Estado de la Alimentación Escolar a Nivel Mundial.

Los gobiernos en países de bajo ingreso priorizan los programas de alimentación escolar dentro de la asistencia para el desarrollo que reciben. Desde una perspectiva global, la asistencia externa para el desarrollo es uno de los menores contribuyentes al costo total de la alimentación escolar, aportando menos de un 2% de ese total. En los países de bajo ingreso, sin embargo, la inversión de los donantes representa el 83% de los recursos asignados a los programas de alimentación escolar. Esto demuestra, no solo el nivel de necesidad existente en los países pobres, sino también la prioridad que los gobiernos de esos países le atribuyen a esta actividad. **(FAO, 2013).**

Cohen y Franco (2005) afirma; los programas de alimentación escolar (PAE) tienen una larga data en América Latina. Los más antiguos, como el PAE de Uruguay datan de comienzos del siglo XX. Otros fueron creados en las décadas de 1950 y 1960, como Merienda Escolar de Brasil, Comedores Escolares de Argentina y el PAE en Chile. En la actualidad, suelen ser ejecutados por los Ministerios de Educación o por entidades vinculadas a éstos, teniendo alcance nacional. Sus coberturas suelen ser altas (por ejemplo Merienda Escolar atendió a 37 millones de niños en el 2001, lo que equivale al 21% de la población brasileña) (FNDE, 2004), y el Programa de Alimentación Escolar de Honduras en 1993–1994 cubrió a cerca de 50% de las escuelas públicas del país (Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud, 1998) **(Cohen y Franco, 2005).**

El mismo autor menciona: el objetivo de estos programas no es exclusivamente de tipo alimentario y nutricional. La entrega de alimentos en la escuela fomenta la matrícula y la asistencia escolar, por cuanto constituye un incentivo para que las familias escolaricen a sus niños. También contribuyen al mejoramiento de los aprendizajes, dado que los niños desnutridos no tienen el mismo potencial para el aprendizaje que los niños con buena nutrición y sin problemas de salud (Miller, 1999). Los programas de alimentación escolar pueden asimismo fomentar la participación de la comunidad, sea en la preparación directa de las meriendas por parte de las madres fundamentalmente, ser en el desarrollo de otras actividades.

Los programas de alimentación escolar consideran la entrega de raciones - desayuno, merienda, almuerzo, refrigerio y/o comida - a niños y adolescentes que asisten a las escuelas públicas y privadas de educación inicial, primaria y secundaria². Las raciones proporcionadas suelen cubrir parcialmente las necesidades nutricionales de los niños, oscilando entre el 11% y el 100% de las necesidades de nutrición. En algunos programas, se entregan raciones cuyo aporte en calorías y proteínas se diferencia de acuerdo a la vulnerabilidad de las escuelas. Sin embargo, la mayoría de las iniciativas entrega raciones que no varían según las edades y el nivel de pobreza de la familia de los niños. **(Cohen y Franco, 2005).**

Estos programas muestran también diversidad de modalidades de gestión y de prestación de servicios. Se puede diferenciar entre aquellos que realizan todas las funciones requeridas para la entrega de alimentos (adquisición, distribución, almacenamiento, preparación y administración), y los que recurren a la contratación de proveedores para la realización de alguna o todas las funciones señaladas **(Cohen y Franco, 2005).**

En el Perú, los programas de alimentación escolar datan desde el año 1977, cuando en el Gobierno del General Morales Bermúdez, se creó la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario³.

Durante el primer periodo de Gobierno del Ingeniero Fujimori en el año 1992 se creó el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), el que en un primer momento estuvo destinado a apoyar a los comedores populares y luego pasó a entregar desayunos en las escuelas a nivel nacional con el objetivo de combatir la desnutrición en la población de escasos recursos y mayor vulnerabilidad **(Solís et al, 2015).**

² Cohen y Franco, 2005, Seguimiento y Evaluación de Impacto de los Programas de Protección Social Basados en Alimentos en América Latina y el Caribe

³ Solís et al, 2015, Proceso de Abastecimiento del Programa de Alimentación Escolar „Qali Warma“, Distrito de Acomayo – Cusco 2014

Con la creación en 1996 del Ministerio de Promoción de la Mujer y Desarrollo Humano, el PRONAA se convirtió en un Organismo Público Descentralizado. En el año 2000 el PRONAA entró en un periodo de reestructuración, al año siguiente el Ministerio de Promoción de la Mujer y Desarrollo Humano se convierte en el Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social y el PRONAA fue absorbido por este nuevo Ministerio; esto generó que en el año 2002 todos los programas alimentarios del Instituto Nacional de Salud pasaran al control del PRONAA. De la misma ma-nera, en el 2006 todos los programas con la misión de brindar atención alimentaria a menores de 12 años se integraron en el PRONAA bajo la denominación de Programa Integral de Nutrición **(Solís et al, 2015)**.

En el 2011 se crea el MIDIS y el PRONAA pasó a su control. Posteriormente, en el 2012 se crea el PNAEQW y se determina su implementación y ejecución a partir del mes de marzo del 2013 **(Solís et al, 2015)**.

Mediante Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS, A través del cual, se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en adelante Programa Qali Warma, con la finalidad de brindar servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas de Instituciones Educativas públicas del nivel inicial (a partir de los 3 años) y primaria, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local. Adicionalmente, se establece que el Programa Qali Warma, tiene como uno de sus objetivos estratégicos “promover mejores hábitos en los usuarios del programa”. Lo que implica contar con estrategias y recursos que promuevan aprendizajes los usuarios y operadores de servicio que les permitan incorporar nuevos hábitos saludables de alimentación e higiene. También tenemos como objetivo general el Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven. Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia. Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del programa **(Vásquez, 2013)**.

El programa nacional de alimentación escolar qali warma ingresó en operaciones en el año 2013 en reemplazo del Programa Nacional de Apoyo Alimentario (PRONAA) que se estableció en los años 90. El Programa Qali Warma tuvo un proceso de concepción por espacio de casi un año y las primeras raciones alimentarias se comenzaron a entregar en marzo de 2013 y con ello emergieron denuncias⁴.

La misión del programa Qali Warma es brindar alimentos a los niños para complementar la educación, contribuyendo a mejorar la atención y la asistencia a clases, así como ayudando a mejorar los hábitos alimenticios de los niños. Para cumplir con las metas, el programa ha sido estructurado en base a una modalidad de cogestión, donde participan articuladamente actores civiles, públicos y privados (**Vásquez, 2013**).

A continuación se pretende realizar un análisis con la información existente sobre la problemática que presenta el programa de alimentación escolar qali warma en relación a brindar un adecuado servicio alimentario a la población escolar del nivel primario.

Vásquez (2013) menciona que el programa Qali Warma se propuso como meta entregar desayunos y almuerzos escolares a más de 2.7 millones de niños peruanos ubicados en más de 47 mil instituciones educativas públicas a lo largo de todo el país en el 2013. Se proyectó que para el año 2016 se debería atender a más de 3.8 millones de niños en los niveles inicial y primaria de las escuelas públicas peruanas. Las instituciones educativas beneficiarias que recibirían ambas raciones serían aquellas ubicadas en los distritos correspondientes a los quintiles I y II de pobreza; en los demás quintiles se entregará solo una ración.

Las recetas se establecieron tomando en cuenta diversos factores como las preferencias locales y el nivel nutritivo necesario de cada región. Por otro lado, los

⁴ Vásquez, 2013, Las políticas y programas sociales del gobierno de Ollanta Humala desde la perspectiva de la pobreza multidimensional

responsables de la fase de distribución son los Comités de Compras y Comités de Alimentación Escolar (CAE). El primero está encargado del proceso de compra y agrupa a varias escuelas por departamento. En particular, se encargan de convocar, seleccionar y gestionar contratos con los proveedores y rendir cuentas a sus Unidades Territoriales. Los CAE, por su parte, son los encargados de prestar y vigilar el servicio alimentario y existe uno por cada escuela. Entre sus funciones principales se encuentran la recepción de los productos o raciones y la distribución entre los niños de cada escuela **(Vásquez, 2013)**.

El problema está en la concepción de la provisión de alimentos. Brindar alimentación inocua, oportuna, nutritiva y en óptimas condiciones para seres humanos es de una complejidad extrema. Hacerlo para escolares y aún más, para pre-escolares es aún mucho más complicado por la extrema vulnerabilidad de los infantes ante cualquier riesgo de salubridad. Si se analiza que el Presupuesto de Qali Warma es de aproximadamente S/1,000 millones y con ello debe brindar alimentación a 2.7 millones de niños y niñas durante 200 días de clase, aproximadamente, el Estado estaría destinando S/1.85 por cada beneficiario al año. ¿Cómo brindar alimentación con estándares HACCP con menos de 2 nuevos soles? **(Vásquez, 2013)**.

HACCP implica niveles que la industria alimentaria debe seguir para asegurar que seres humanos no tengan riesgo alguno de intoxicación con la ingesta de alimentos pues la vida es lo más preciado. **(Vásquez, 2013)**.

Imposible de llevar a cabo también la idea de brindar desayunos calientes a la misma hora, con diferentes dietas a miles de puntos de distribución a la vez. Se percibe que Qali Warma estuvo de espaldas con la realidad de la logística alimentaria y de preparación de raciones especialmente elaboradas para niños **(Vásquez, 2013)**.

Si el Perú urbano es difícil, aún más las zonas rurales exigían mayor laboriosidad en el análisis de tiempos y movimientos así como en la selección del tipo de intervención alimentaria y de las empresas que asumirían las responsabilidades **(Vásquez, 2013)**.

De acuerdo con la Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, a pesar de que el proceso de compra es llevado a cabo de manera cogestionada con Qali Warma, el Comité tiene autonomía y criterio de decisión para elegir al proveedor. Esto podría generar ciertos problemas. No todos los comités se encuentran correctamente capacitados y los proveedores elegidos no necesariamente son los mejores para la función que deben cumplir. Como se analizará más adelante, muchas de las empresas tienen muchas deficiencias y representan un gran riesgo para el cumplimiento de las notas **(Vásquez, 2013)**.

Otro problema que puede generarse de este proceso es la dificultad para supervisar a cada comité. Como estipulo la Ley N° 29951 de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2013, los Comités de Compra se rigen por los procedimientos de rendición de cuentas establecidos por el MIDIS, y supletoriamente, por las normas del ámbito del sector privado. En particular, cada comité tiene la responsabilidad de aprobar los pagos a los proveedores y de llevar el registro de estos pagos. Además, de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, las transferencias de dinero se hacen directamente hacia las cuentas del Comité. El hecho de que los comités sean agentes privados podría dificultar la supervisión y vigilancia por parte de entidades públicas, sobre todo Contraloría. Además, siempre está presente el riesgo de que los comités no lleven un registro correcto de los pagos. En síntesis, a pesar de los beneficios que puede generar este sistema compartido público-privado, se debe considerar los posibles riesgos que podrían generarse de la independencia de los comités para gestionar dinero **(Vásquez, 2013)**.

Los CAE (Comités de Alimentación Escolar) son los encargados de la recepción y distribución final de los alimentos a los niños. Tienen que gestionar el acopio y almacenamiento de los alimentos, prepararlos cuando sea necesario y distribuir

las raciones entre los preescolares y escolares. En conclusión, se necesita un mayor seguimiento a los CAE y ofrecerles una mejor capacitación. Esto con el objetivo de tener un mejor registro de la calidad de los proveedores y ofrecer a los beneficiarios mejores alimentos con mejor higiene **(Vásquez, 2013)**.

La etapa crítica en el proceso de gestión del servicio alimentario, se da en la preparación y servido de alimentos, dado que las instituciones educativas del nivel primario no cuentan con adecuada infraestructura para preparar alimentos, además el lugar donde los alumnos realizan el consumo de estos, carecen de mesas, sillas, y el ambiente es totalmente inadecuado. Algunas instituciones a fin de minimizar este problema han instalado pequeños comedores con material de la zona, pero aun así es insuficiente **(Vásquez, 2013)**.

Ante ello, otros de los problemas identificados en la etapa del servicio alimentario es la inadecuada práctica de higiene en la manipulación en la preparación de alimentos por parte del CAE y los padres de familia que participan en la elaboración de desayuno para los niños (as) de zonas rurales del país **(Solís et al, 2015)**.

Por su parte la Norma Técnica para la Cogestión del Servicio Alimentario del PNAE Qali Warma, establece las orientaciones de observancia obligatoria y de aplicación nacional, para asegurar que las niñas y niños de la I.E. publicas reciban adecuadamente la alimentación que brinda el PNAE Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social⁵.

El comité de alimentación escolar tiene una función muy importante en la prestación del servicio alimentario. El CAE gestionara, la recepción, el acopio y almacenamiento de los productos o raciones preparadas o entregadas por los proveedores seleccionados, debiendo tener en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, orden, salubridad, cuidando que sea de manera adecuada según las indicaciones de Qali Warma, a fin de evitar la contaminación de los productos o raciones, garantizando su buena conservación. El CAE debe promover prácticas

⁵ N.T. para la Cogestión del Servicio Alimentario del PNAE Qali Warma, 2014.

de higiene para una alimentación segura y la adecuada eliminación de los desperdicios (N.T. para la Cogestión del Servicio Alimentario del PNAE Qali Warma, 2014).

1.2. Trabajos previos.

Cada vez hay mayor evidencia de que la alimentación escolar contribuye a lograr una mejor disposición de los estudiantes para aprender. A nivel mundial, el presupuesto destinado a estos programas va en aumento por la inversión en capital humano que ello significa, al fomentar resultados positivos a nivel educativo y nutricional **(Magallanes, 2015)**.

La FAO (2013) en coordinación con el PNAE del Brasil formuló la investigación "Alimentación Escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar – Estudio de caso en ocho países". Investigación que se basó en la experiencia del Brasil en la atención de programas de alimentación escolar por más de cincuenta años con una cobertura de casi 250.000 escuelas y en el análisis de los programas que se ejecutan en Bolivia, Colombia, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Paraguay y Perú, habiendo establecido que cada país mantiene una modalidad distinta **(Solís et al, 2015)**.

Vásquez, C. 2012 "Asistencia Técnica para la elaboración y validación de herramientas educativas con enfoque de seguridad alimentaria nutricional para instituciones educativas." La Seguridad alimentaria es un concepto operacional adoptado por organizaciones políticas y económicas a nivel mundial.

Vásquez, H. 2013, plantea un estudio de discusión sobre "Las políticas y programas sociales del gobierno de Ollanta Humala desde la perspectiva de la pobreza multidimensional", realizando un análisis sobre el programa Qali Warma, cuya concepción y operatividad se ajusta tanto a la realidad de los beneficiarios y como la de los proveedores. El Programa Qali Warma habría presentado un mejor desempeño de brindar alimentación a más de 2.7 millones de niños en el 2013.

Sin embargo, cabe preguntarse si con S/1.80 diario por escolar se puede brindar un servicio alimentario con los más altos estándares HACCP de producción y distribución de alimentos para niños.

El mismo autor, en términos de eficiencia, halló que el presupuesto destinado al costo administrativo como porcentaje del presupuesto total fue menor al nivel asignado por el programa previo PRONAA. Segundo, en términos de equidad se encontró que en las regiones con mayores niveles de niños entre 6 y 11 años en hogares con déficit calórico no necesariamente recibían un mayor gasto por escolar. Esto implica que si bien los recursos públicos se presupuestaron de manera más eficiente, la focalización de estos se desvió de las poblaciones que los necesitan con mayor urgencia debido a su vulnerabilidad nutricional.

Cohen y Franco (2005) “Seguimiento y evaluación de impacto de los programas de protección social basados en alimentos en América Latina y el Caribe”, plantean que los programas de alimentación escolar consideran la entrega de raciones - desayuno, merienda, almuerzo, refrigerio y/o comida - a niños y adolescentes que asisten a las escuelas públicas y privadas de educación inicial, primaria y secundaria. Las raciones proporcionadas suelen cubrir parcialmente las necesidades nutricionales de los niños, oscilando entre el 11% y el 100% de las necesidades de nutrición.

En segundo término, estos programas muestran también diversidad de modalidades de gestión y de prestación de servicios. Se puede diferenciar entre aquellos que realizan todas las funciones requeridas para la entrega de alimentos (adquisición, distribución, almacenamiento, preparación y administración), y los que recurren a la contratación de proveedores para la realización de alguna o todas las funciones señaladas.

El proceso para la atención del servicio alimentario comprende tres fases: Planificación del Menú Escolar, Proceso de Compra y Gestión del Servicio Alimentario. El programa supervisa y brinda asistencia técnica permanente

durante las fases que comprende el proceso de atención del servicio alimentario mediante el modelo de cogestión, a través de sus Unidades Territoriales⁶.

Solís et al (2015) realizó un trabajo de investigación que tuvo como objetivo determinar el efecto del proceso de abastecimiento en el cumplimiento de los objetivos del Programa Qali Warma en las escuelas del nivel primario del distrito de Acomayo, departamento del Cusco, con la finalidad de realizar un diagnóstico para determinar sus fortalezas y debilidades, estableciendo mecanismos que permitan optimizarlo para poder alcanzar los objetivos planteados, formulo recomendaciones que sirvan para mejorar el proceso de abastecimiento y por ende generar el máximo de beneficios y bienestar a los usuarios del programa.

Ante ello, además de las deficiencias en la infraestructura de almacenamiento, la falta de supervisión y control, los resultados arrojaron la necesidad de modificar el proceso de abastecimiento haciendo uso de las FF.AA. para atender en el transporte y distribución de los productos a las comunidades ubicadas en el ámbito rural que no pueden ser atendidas por el mercado, cumpliendo de esta manera con el rol subsidiario que le corresponde en cumplimiento a la norma constitucional **(Solís et al, 2015)**.

La Defensoría del Pueblo (2013) formuló el “Primer reporte de supervisión al funcionamiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las instituciones educativas ubicadas en zonas rurales” pudiendo establecer que la mayoría de las falencias y debilidades se presentan en los aspectos de control y logísticos **(Solís et al, 2015)**.

⁶ Magallanes, M. 2015, La radio comunitaria como mecanismo de aporte a la inclusión social. Análisis del componente comunicacional del programa nacional de alimentación escolar, Qali Warma.

1.3. Teorías relacionadas al tema.

Comité de Alimentación Escolar: es una agrupación de personas que prestan y vigilan el servicio alimentario en las I.E. públicas. El CAE está conformado según Resolución Jefatural N° 012-2013-MIDIS/PNAEQW-UP, que aprueba el protocolo para la conformación de los CAE 2013-2014 (**Norma Técnica N° 602-2014-MINEDU, p. 03**)

Gestión del programa nacional de alimentación escolar qali warma: entiéndase por gestión del PNAE como al conjunto de procesos u operaciones que realiza una entidad directa o indirectamente en favor de la población beneficiaria (**www.mecd.gob.es/servicios-al-ciudadano-mecd**).

Institución educativa: es un establecimiento destinado a la enseñanza. Es posible encontrar centros educativos de distinto tipo y con diferentes características, desde una escuela hasta una institución que se dedica a enseñar oficios pasando por un complejo cultural (**Montañez, Turco, 2016**).

Programa de alimentación escolar: un programa de alimentación escolar dependiendo de la naturaleza de la intervención, tiene la capacidad de influenciar positivamente sobre un conjunto amplio de indicadores de participación escolar (matrícula, asistencia, deserción escolar y progresión, entre otros) y de logro educativo (desempeño en evaluaciones estandarizadas) (**MIDIS, 2013**).

Programa social: se concibe como el conjunto de proyectos que persiguen los mismos objetivos, aunque difieran en otros aspectos, por ejemplo, en las diferentes poblaciones a las que están destinados, o en las estrategias de intervención que utilizan (**Cohen y Franco, 2005**).

Política social: establece las orientaciones más generales, así por ejemplo identifica los problemas sociales que la agenda de la sociedad respectiva entiende que deben enfrentarse en ese momento, y fija prioridades de

implementación, al asignar recursos para determinadas líneas de acción, que se llevarán a cabo mediante programas y proyectos **(Cohen y Franco, 2005)**.

Qali warma: vocablo quechua que significa “niño vigoroso”, brinda un servicio alimentario de calidad con alcance universal a todos los niños y niñas de Instituciones Educativas Públicas de los niveles de inicial y primaria del país a partir de los 3 años de edad **(PNAE Qali Warma, 2014)**.

Servicio alimentario de calidad: tiene como finalidad brindar un servicio de calidad cumpliendo los siguientes, garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven; contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del programa **(Magallanes, Turco, 2016)**.

1.4. Formulación del problema.

Es por ello que se plantea el siguiente problema de investigación:

¿Cómo se mejora la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar un adecuado servicio alimentario en las Instituciones educativas beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas 2017?

1.5. Justificación del estudio.

Desde los años 50, los programas de alimentación escolar tienen, cada vez más, una función importante en los sistemas de protección social en América Latina y el Caribe (ALC). Los PAEs nacionales han sido implementados para lograr una variedad de propósitos, principalmente relacionados con el acceso a la educación y a otros beneficios en las áreas de la salud, nutrición y transferencias de ingresos a las familias **(FAO, 2013)**.

La educación de calidad debe contemplar servicios que creen las condiciones necesarias para que un niño o niña aprendan como son: salud, alimentación escolar y materiales escolares en la escuela. En el Perú, la alimentación escolar es un derecho contemplado en el artículo 4 de la Ley N° 28044, Ley General de Educación que precisa la obligatoriedad de complementar la educación inicial y primaria con programas de alimentación escolar **(Magallanes, 2013)**.

Según información del INEI durante el período 2006 - 2014, los programas de alimentación llegaron a la población beneficiaria de manera inequitativa ya que no beneficiaron totalmente al grupo objetivo, ya que hubo un porcentaje importante de personas que no les correspondía recibir esta ayuda alimenticia **(Montañez, Turco, 2016)**.

Por tal motivo en el Perú, por Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS, se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, teniendo por objetivos: garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven. Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia. Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

El presente estudio desea establecer la gestión del programa nacional de alimentación escolar qali warma, con la provisión del servicio alimentario, hábitos de higiene y los contenidos nutricionales adecuados a los grupos de edad en las instituciones educativas beneficiarias de nivel primario, del distrito de Punchana.

1.6. Hipótesis.

H₀: la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.

H_a: la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, no garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.

1.7. Objetivos.

1.7.1. Objetivo General:

- Mejorar la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar un adecuado servicio alimentario en las Instituciones educativas beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas 2017.

1.7.2. Objetivos específicos:

- Describir la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el distrito de Punchana, Maynas 2017.
- Analizar el servicio de Alimentación Escolar en la etapa de preparación, servido y consumo, que ofrece el programa de Alimentación Escolar Qali Warma en el distrito de Punchana, 2017.
- Evaluar la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar un adecuado servicio alimentario en las Instituciones educativas beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana, 2017.

II. METODO.

2.1. Diseño de la Investigación

El diseño que se empleó en el presente estudio es de tipo descriptivo simple, porque se buscara y recogerá información relacionada con el objeto de estudio. El esquema del diseño es el siguiente:



Dónde:

M = alumnos, padres de familia y directores de instituciones educativas.

O = servicio alimentario.

2.2. Variables, operacionalizacion.

Las variables en estudio fueron:

Variable independiente (X):

La gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Variable dependiente (Y):

Servicio alimentario en I.E. del nivel primario del distrito de Punchana.

Cuadro N° 01.

Operacionalización de variables.

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicadores	Índices
Variable independiente (X) La gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Gestión del PNAE como al conjunto de procesos u operaciones que realiza una entidad directa o indirectamente en favor de la población beneficiaria	Entidades articuladas a la gestión del PNAE Qali Warma	Cobertura del servicio alimentario. N° de I.E. con infraestructura adecuada.	Nominal
Variable dependiente (Y) Servicio alimentario	Tiene como finalidad brindar un servicio de calidad a fin de garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar.	Etapas del servicio alimentario	Mejora de hábitos alimenticios. Alimentos otorgados por PNAE Qali Warma	Nominal

Fuente: elaboración propia.

2.3. Población y muestra.

2.3.1 Población.

La población del presente estudio estuvo conformada por 29 instituciones educativas, 418 padres de familias y 2,093 alumnos del nivel primario del Distrito de Punchana, a fin de establecer la gestión del PNAE Qali Warma.

2.3.2 Muestra.

La muestra está conformada por 12 instituciones educativas, 25 padres de familia y 35 alumnos (as) del nivel primario del distrito de Punchana, que representa el 40 % del universo de la población.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.

2.4.1 Técnicas.

La técnica que se empleó para recolección de datos fue primaria, la información secundaria se obtuvo de la Unidad Territorial Qali Warma en la ciudad de Iquitos, se utilizó textos de diferentes autores, publicaciones especializadas de circulación nacional, regional y local que analicen y comenten el tema de gestión de Qali Warma, así como de los diferentes portales de internet que tienen relación con el tema central de la investigación y fueron considerados importantes.

2.4.2 Instrumentos.

El instrumento de recolección de datos fue el cuestionario.

2.5. Métodos de análisis de datos.

La información primaria obtenida fue procesada en forma computarizada utilizando el paquete estadístico computacional PASW versión 22 en español, sobre la base de datos con el cual se organizó la información en cuadros de promedios y frecuencias, para luego representarlos en gráficos (torta y barras), así también se aplicó la prueba estadística de chi cuadrado para el contraste de la Hipótesis.

2.6. Aspectos éticos.

La información recolectada para el estudio se realizó estrictamente de encuestas realizadas a una muestra de 12 instituciones educativas, 25 padres de familia y 35 alumnos de nivel primario del distrito de Punchana, de esta forma garantizamos que los resultados son de lo actuado en entrevistas a directores, alumnos y padres de familia, pero se guardará en forma reservada la identidad individual de los encuestados.

III. RESULTADOS.

De los datos recopilados a través del cuestionario y procesado la información a través del SPSS versión 20, se ha obtenido los resultados siguientes:

3.1. Resultados de encuesta practicada a directores de II.EE. beneficiarias.

n	Intervalo de confianza	α
12	95.00%	5.00%

Tabla 01.

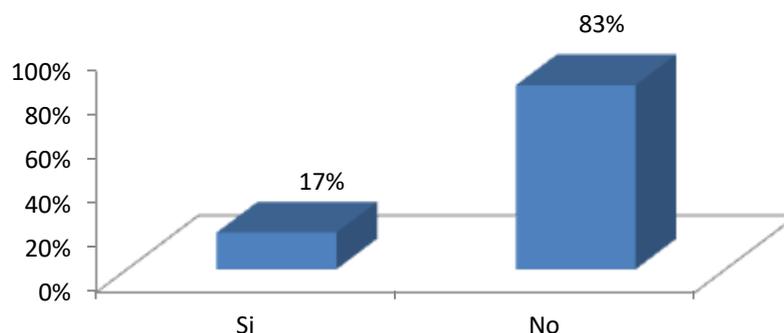
Adecuada asistencia alimentaria de la II.EE. a los alumnos.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	2	17%	17%
No	10	83%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 01.

Adecuada asistencia alimentaria de la II.EE. a los alumnos.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 83 % de directores entrevistados manifestaron que los alumnos de II.EE. beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana no reciben adecuada asistencia alimentaria, solo el 17 % mencionaron que reciben este tipo de servicio.

Tabla 02.

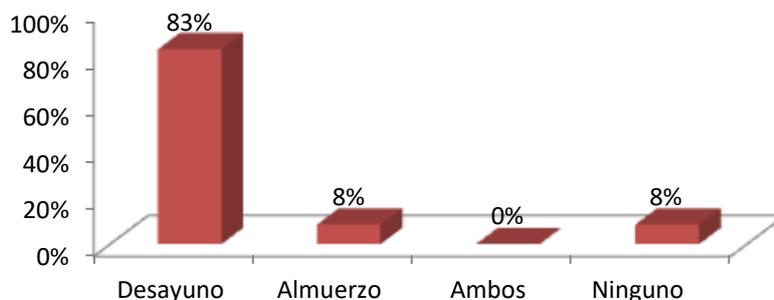
Tipo de servicio de alimentación que brinda la II.EE.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Desayuno	10	83%	83%
Almuerzo	1	8%	92%
Ambos	0	0%	92%
Ninguno	1	8%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 02.

Tipo de servicio de alimentación que brinda la II.EE.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 83 % de directores manifestaron que las instituciones educativas brindan solo desayuno como servicio de alimentación a los alumnos, estos son preparados con los insumos que otorga el PNAE Qali Warma, el 8% reciben solo almuerzo y el restante 8% no reciben ningún tipo de servicio alimentario.

Tabla 03.

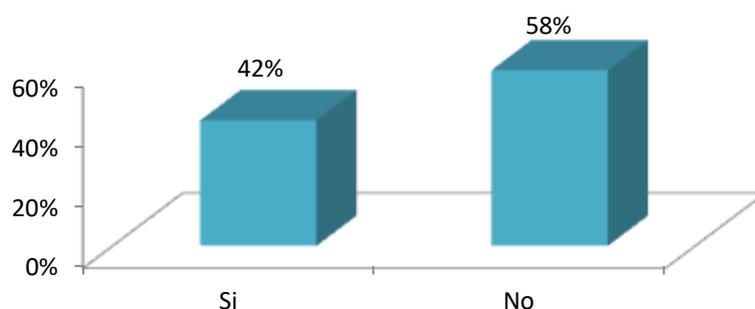
Adecuados alimentos otorgados por II.EE.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	5	42%	42%
No	7	58%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 03.

Adecuados alimentos otorgados por II.EE.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 58 % de directores manifestaron que los alimentos entregados por las instituciones educativas no son apropiados, esto se debe a que los alumnos no están acostumbrados al consumo de quinua, kiwicha, u otro alimento procedente de otra zona del país, el 42 argumento que estos alimentos son apropiados.

Tabla 04.

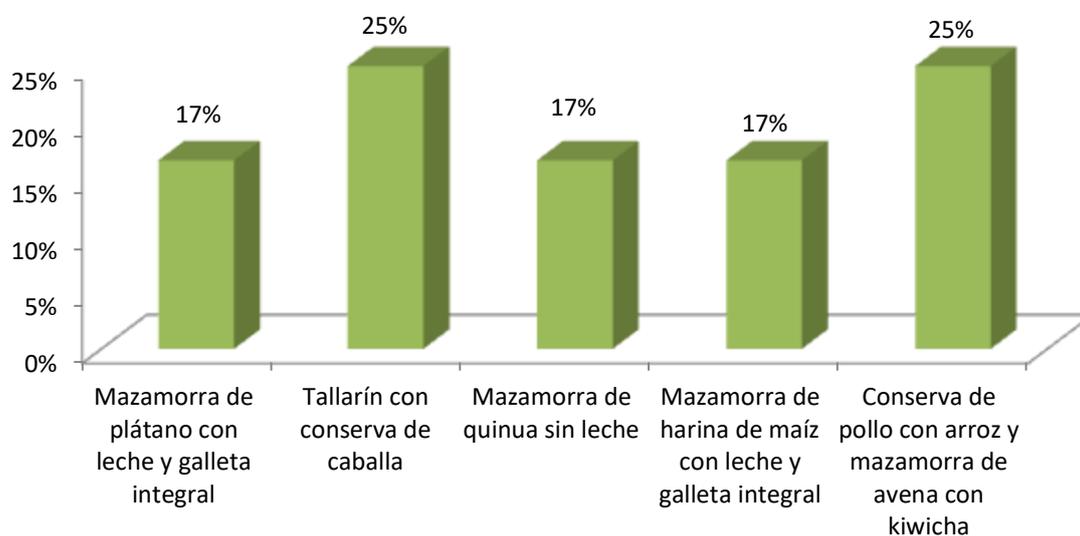
Combinado de raciones otorgados por II.EE. a los alumnos.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Mazamorra de plátano con leche y galleta integral	2	17%	17%
Tallarín con conserva de caballa	3	25%	42%
Mazamorra de quinua sin leche	2	17%	58%
Mazamorra de harina de maíz con leche y galleta integral	2	17%	75%
Conserva de pollo con arroz y mazamorra de avena con kiwicha	3	25%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 04.

Combinado de raciones otorgados por II.EE. a los alumnos.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 25 % de directores entrevistados declararon los alimentos más combinados son el tallarín con conservas y conserva de pollo con mazamorra de avena y kiwicha, tres tipos de combinados de alimentos como mazamorra de plátano, mazamorra de quinua sin leche y mazamorra de harina de maíz presentaron un valor del 17 %; en el grafico 04 se puede apreciar claramente que los insumos empleados en la elaboración de raciones para los alumnos son básicamente de sierra y costa.

Tabla 05.

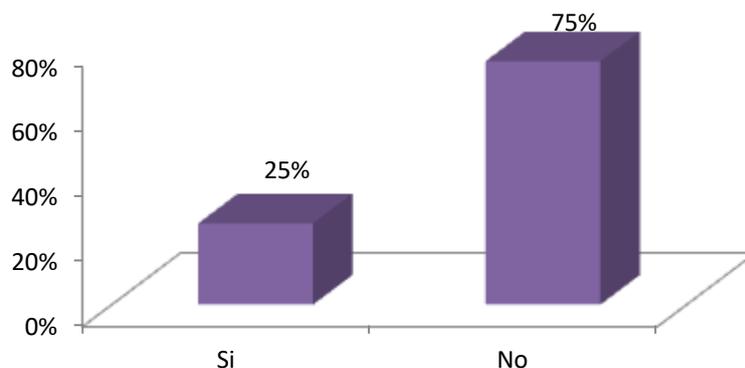
Las horas en las que se brinda las raciones son las adecuadas.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	3	25%	25%
No	9	75%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 05.

Las horas en las que se brinda las raciones son las adecuadas.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 25 % de directores entrevistados han manifestado que el horario en que se brinda el servicio de alimentación son adecuados, mientras que el 75% declaró que no es el adecuado, las horas en que otorga las raciones a los alumnos son en promedio entre las 10:00 a 11:00 am, y no es una hora adecuada debido a que los alumnos deberían tomar sus alimentos temprano, más tardar a las 08:00 am, el factor principal es la preparación de estos alimentos inician a partir de las 07:30 am, debería realizarse a las 05:00 am, para que a las 07:00 am los alumnos puedan consumir estas raciones y a las 07:30 am se inicie las labores académicas.

Tabla 06.

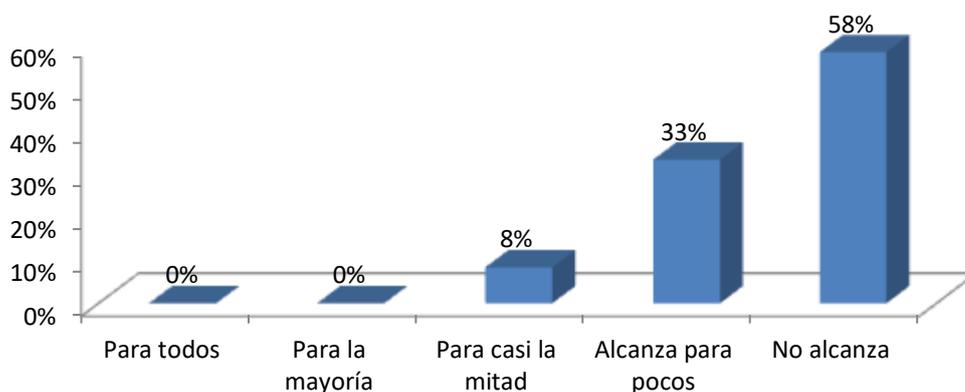
Los productos alimenticios alcanzan para todos los alumnos.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Para todos	0	0%	0%
Para la mayoría	0	0%	0%
Para casi la mitad	1	8%	8%
Alcanza para pocos	4	33%	42%
No alcanza	7	58%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 06.

Los productos alimenticios alcanzan para todos los alumnos.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 58 % de entrevistados manifestaron que la dotación de productos alimenticios a los alumnos no alcanza, en su mayoría las raciones otorgadas no son las cantidades mínimas establecidas por el PNAE Qali Warma, el 33 % argumentaron que alcanza para pocos y el 8% para la casi la mitad de alumnos.

Tabla 07.

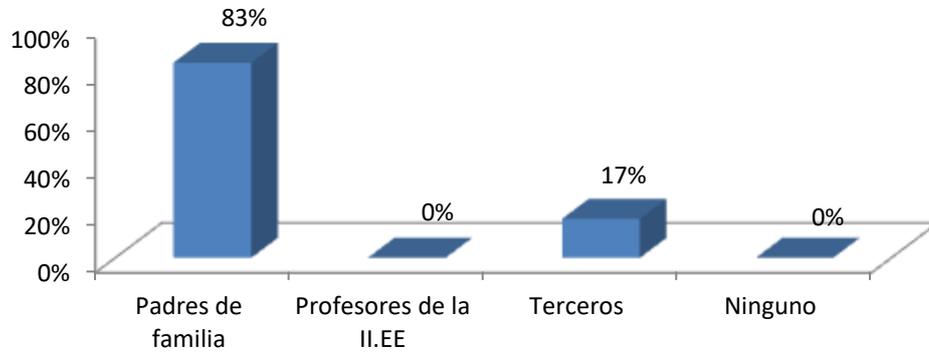
Responsable de la preparación de raciones alimenticias en II.EE.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Padres de familia	10	83%	83%
Profesores de la II.EE	0	0%	83%
Terceros	2	17%	100%
Ninguno	0	0%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 07.

Responsable de la preparación de raciones alimenticias en II.EE.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: la organización y participación de padres de familia en la preparación de las raciones a partir de los insumos alimenticios que son entregadas a las II.EE es muy importante, esto representa el 83 %, seguido de terceros con un 17%.

Tabla 08.

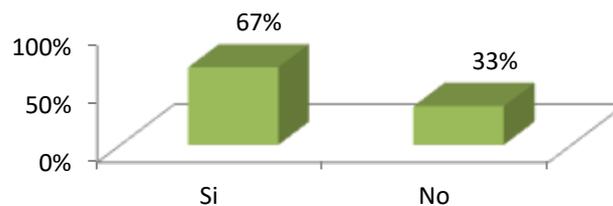
Las personas encargadas de la preparación de alimentos reciben capacitación

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	8	67%	67%
No	4	33%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 08.

Las personas encargadas de la preparación de alimentos reciben capacitación



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 67% de personas encargadas de la preparación de alimentos reciben capacitación por parte de los monitores de gestión local del PNAE Qali Warma, cuya función principal es la de brindar soporte técnico durante toda la etapa del servicio alimentario, solo el 33 % manifestó no recibir capacitación técnica, uno de los principales problemas se suscitan cuando ambas partes (director y padres de familia) también deben de realizar replicas a las personas encargadas de la preparación de estas raciones que normalmente varían su turno semanal o quincenal.

Tabla 09.

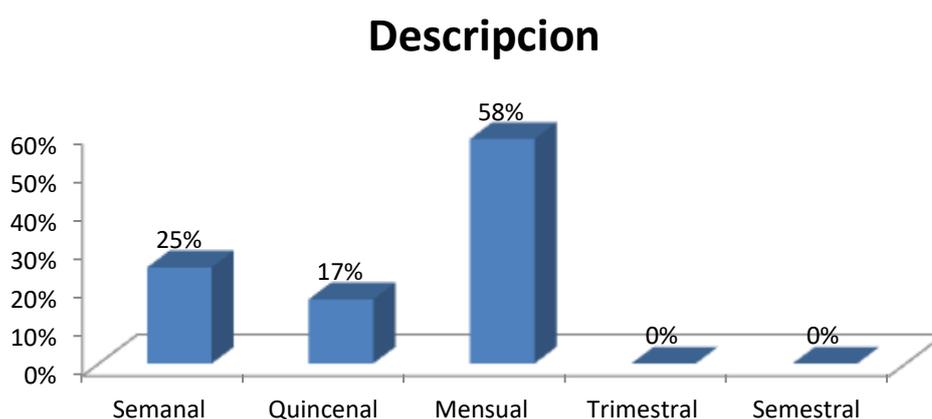
Frecuencia de asistencia técnica por parte del equipo técnico de PNAE Qali Warma.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Semanal	3	25%	25%
Quincenal	2	17%	42%
Mensual	7	58%	100%
Trimestral	0	0%	100%
Semestral	0	0%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Gráfico 09.

Frecuencia de asistencia técnica por parte del equipo técnico de PNAE Qali Warma.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: la frecuencia con que los monitores de gestión local realizan asistencia técnica a las personas encargadas de preparación de alimentos son de forma mensual con el 58 %, quincenal 17% y semanal 25 %.

Tabla 10.

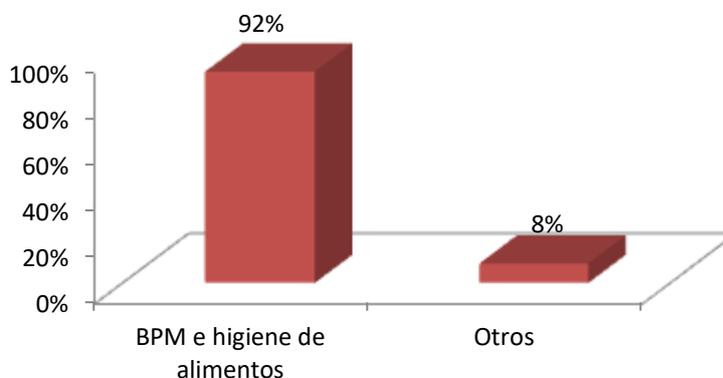
Soporte técnico que brinda los monitores de gestión local.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
BPM e higiene de alimentos	11	92%	92%
Otros	1	8%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 10.

Soporte técnico que brinda los monitores de gestión local.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: la asistencia técnica que brindan los monitores de gestión local durante la etapa del servicio alimentario es básicamente en buenas prácticas de manufactura (BPM) e higiene de alimentos que representa el 92 %, seguido del 8% en metas de legislación alimentaria, HACCP, y otros vinculados a sus funciones.

Tabla 11.

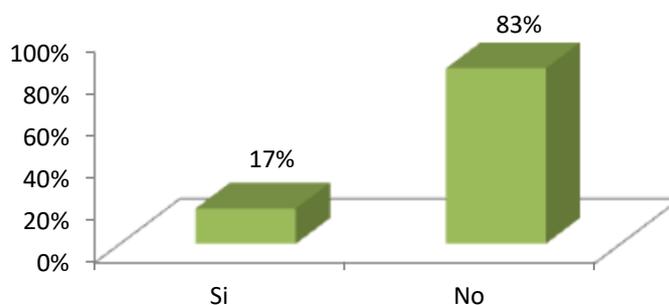
El lugar donde preparan los alimentos es el adecuado.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	2	17%	17%
No	10	83%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 11.

El lugar donde preparan los alimentos es el adecuado.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el lugar donde se realiza la preparación de alimentos no es el adecuado, algunas instituciones educativas han realizado las gestiones ante el Gobierno Local a fin que puedan implementar estos lugares con material rustico (madera, hoja de irapay), sin obtener resultado en su mayoría; ante ello, los resultados demuestran que el 83 % de II.EE. no cuentan con instalaciones adecuadas para la elaboración de estos alimentos, solo el 17% cuentan con adecuados ambientes productos de gestiones realizadas por el Director ante al Dirección Regional de Educación.

Tabla 12.

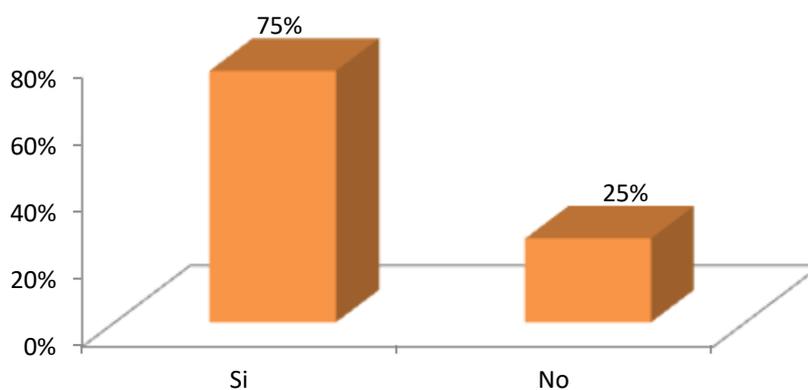
La I.E. Cuenta con los utensilios y materiales adecuados para la preparación de alimentos.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	9	75%	75%
No	3	25%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 12.

La I.E. Cuenta con los utensilios y materiales adecuados para la preparación de alimentos.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: caso contrario a los utensilios y materiales adecuados para el preparado de alimentos de parte de las II.EE, el 75 % disponen de estos, solo el 25 % no cuentan con lo necesario.

Tabla 13.

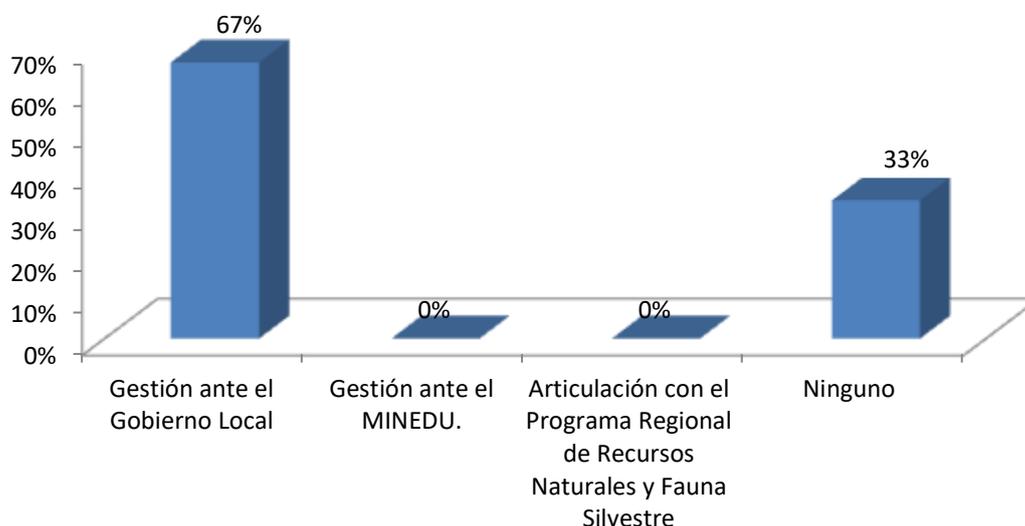
Qué ha realizado el PNAE Qali Warma a fin de mejorar el estado de la infraestructura del lugar de preparación de alimentos.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Gestión ante el Gobierno Local	8	67%	67%
Gestión ante el MINEDU.	0	0%	67%
Articulación con el Programa Regional de Recursos Naturales y Fauna Silvestre	0	0%	67%
Ninguno	4	33%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 13.

Qué ha realizado el PNAE Qali Warma a fin de mejorar el estado de la infraestructura del lugar de preparación de alimentos.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 67 % de directores entrevistados de las instituciones educativas beneficiarias del distrito de Punchana, manifestaron que el PNAE Qali Warma realizó gestiones ante el Gobierno Local para el mejoramiento de instalaciones donde se realiza el preparado de alimentos, pero no es suficiente debido a que siguen teniendo problemas de infraestructura de este ambiente, solo el 33 % manifestaron que no el programa no realizó ninguna gestión.

Tabla 14.

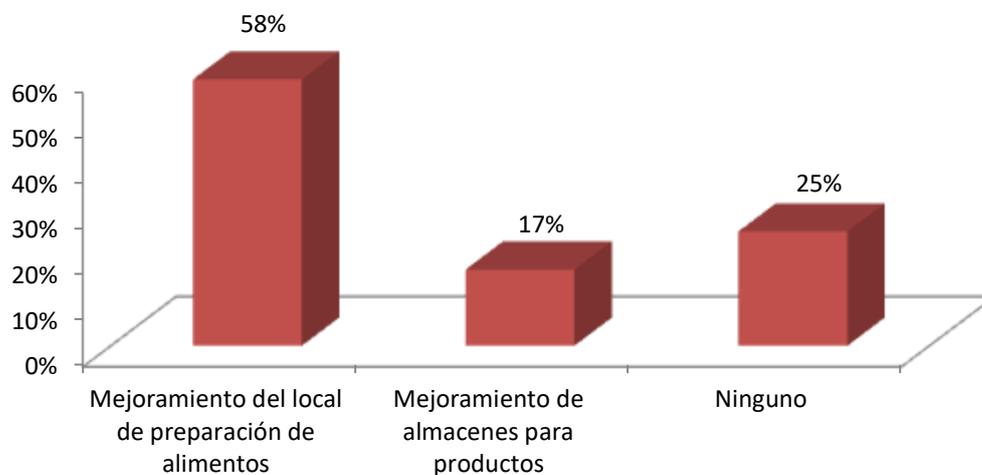
Qué resultados trajo estas gestiones en beneficio de la Institución Educativa.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Mejoramiento del local de preparación de alimentos	7	58%	58%
Mejoramiento de almacenes para productos	2	17%	75%
Ninguno	3	25%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 14.

Qué resultados trajo estas gestiones en beneficio de la Institución Educativa.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: el 58 % de directores entrevistados, mencionaron que producto de las gestiones realizadas por el PNAE Qali Warma ante el Gobierno Local, han mejorado el lugar de preparación donde preparan los alimentos, el 17 % de I.E mejoraron sus almacenes y el 25% reporto que la I.E no tuvo ningún tipo de beneficio.

Tabla 15.

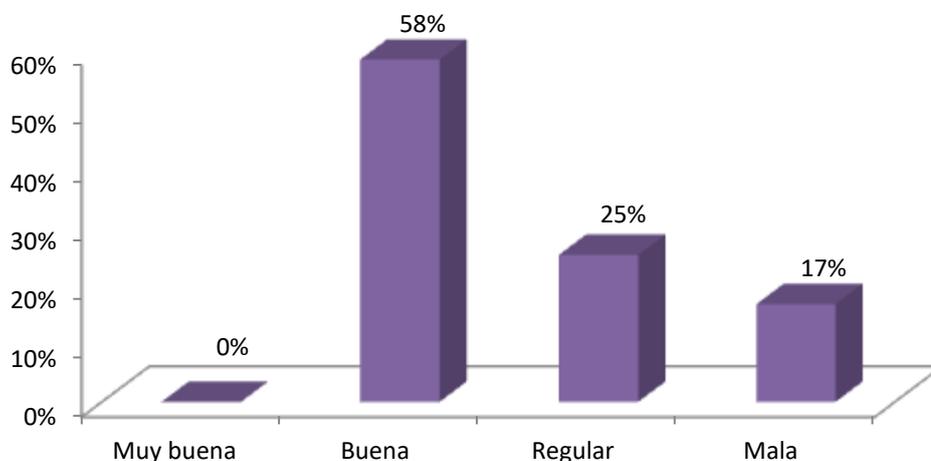
Cómo califica usted la gestión del PNAE Qali Warma.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Muy buena	0	0%	0%
Buena	7	58%	58%
Regular	3	25%	83%
Mala	2	17%	100%
Total	12	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 15.

Cómo califica usted la gestión del PNAE Qali Warma.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: del total de directores de I.E. entrevistados, el 58% califica de buena la gestión del PNAE Qali Warma, el 25 % le otorga una calificación de regular y el 17% le atribuye una mala gestión; además el programa ofrece una diversificación de productos alimenticios que anteriormente no otorgaba el desaparecido PRONAA, que solo abastecía de papilla y mezcla fortificada, que mostraban mayormente un rechazo por parte de los alumnos de los distintos niveles educativos.

3.2. Resultados de encuesta practicada a padres de familia.

n	Intervalo de confianza	α
25	95%	5%

Tabla 16.

Su hijo (a) ha mejorado la práctica de hábitos alimentario.

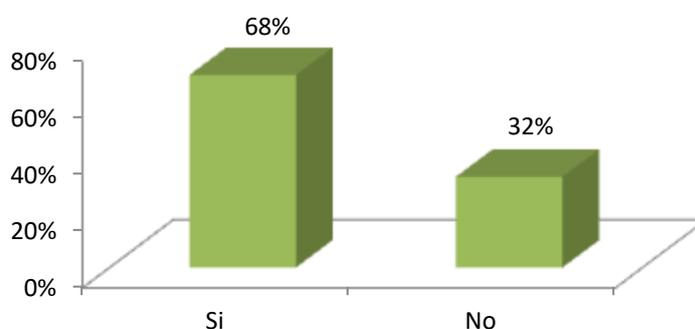
Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	17	68%	68%
No	8	32%	100%
Total	25	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 16.

Su hijo (a) ha mejorado la práctica de hábitos alimentario.

Descripcion



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: del total de padres de familia entrevistados el 68% manifestaron que sus hijos han mejorado sus hábitos de alimentación e higiene alimentaria, el 32% respondieron que no hubo mejora en esas prácticas.

Tabla 17.

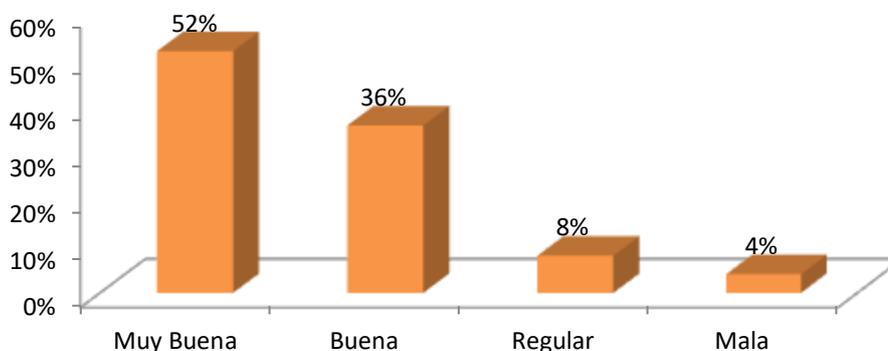
Cómo calificaría usted las prácticas de hábitos alimentarios en su hijo (a) con la gestión y asistencia del PNAE Qali Warma.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Muy Buena	13	52%	52%
Buena	9	36%	88%
Regular	2	8%	96%
Mala	1	4%	100%
Total	25	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 17.

Cómo calificaría usted las prácticas de hábitos alimentarios en su hijo (a) con la gestión y asistencia del PNAE Qali Warma.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: la calificación de prácticas de hábitos alimenticios con la gestión y asistencia técnica del PNAE Qali Warma, a hijos de los padres de familia reporto un 52% de muy buena, 36% buena, 8% regular y solo el 4% calificaron de malas prácticas la intervención del programa.

Tabla 18.

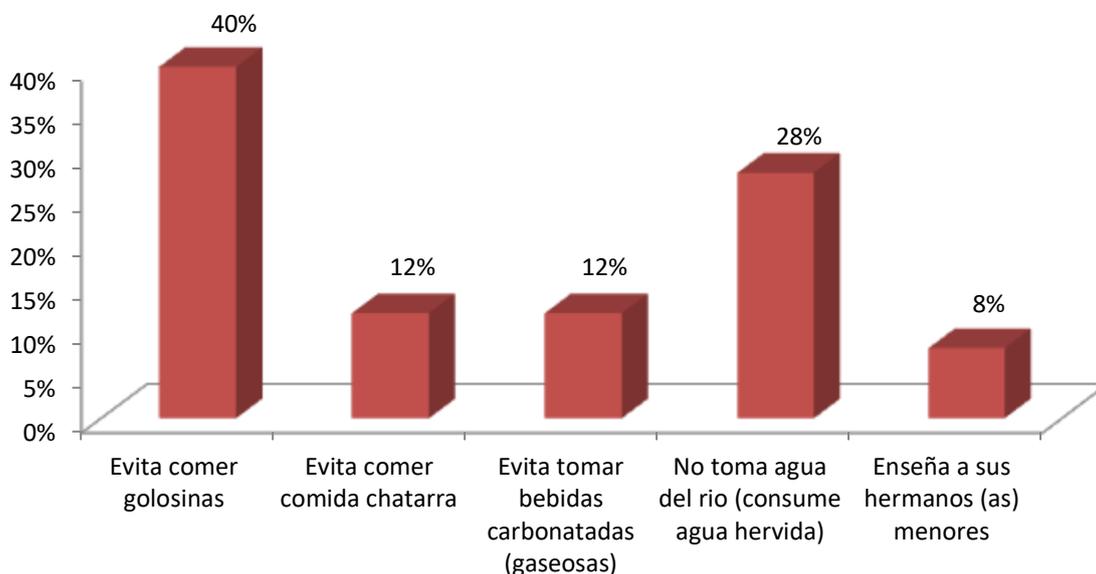
Cómo percibes que ha mejorado las prácticas de hábitos alimentarios en su hijo (a) con la gestión y asistencia del PNAE Qali Warma.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Evita comer golosinas	10	40%	40%
Evita comer comida chatarra	3	12%	52%
Evita tomar bebidas carbonatadas (gaseosas)	3	12%	64%
No toma agua del rio (consume agua hervida)	7	28%	92%
Enseña a sus hermanos (as) menores	2	8%	100%
Total	25	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 18.

Cómo percibes que ha mejorado las prácticas de hábitos alimentarios en su hijo (a) con la gestión y asistencia del PNAE Qali Warma.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: los padres de familia entrevistados, declararon que sus hijos han mejorado las prácticas de hábitos alimentarios con la gestión y asistencia técnica de PNAE Qali Warma, por lo que el 40% evita comer golosinas, el 28% no toma agua del rio y lo consume hervido, el 12% evita comer comida chatarra, bebidas carbonatadas y el 8% enseña a sus hermanos estas prácticas.

Tabla 19.

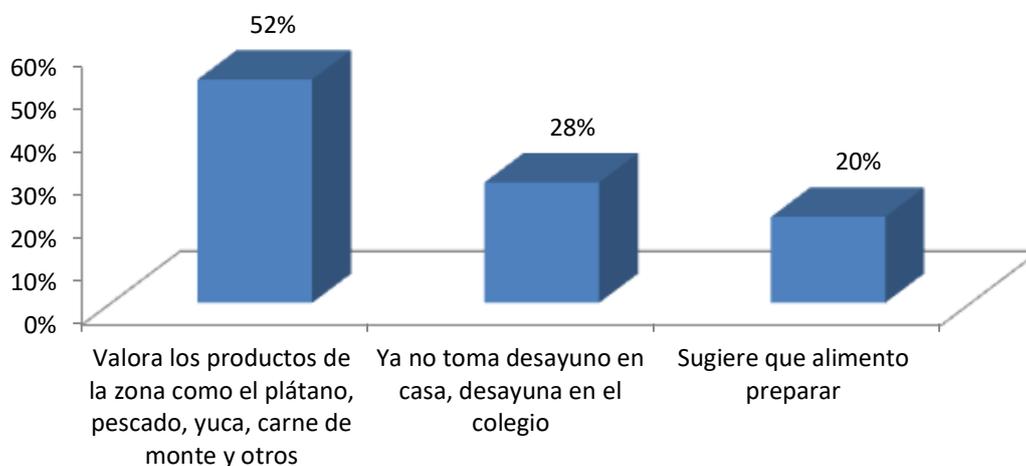
Que cambios has notado en tu hijo (a) con la asistencia del PNAE Qali Warma.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Valora los productos de la zona como el plátano, pescado, yuca, carne de monte y otros	13	52%	52%
Ya no toma desayuno en casa, desayuna en el colegio	7	28%	80%
Sugiere que alimento preparar	5	20%	100%
Total	25	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 19.

Que cambios has notado en tu hijo (a) con la asistencia del PNAE Qali Warma.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: los padres de familia declararon que sus hijos han mostrado cambios en sus hábitos alimentarios, por lo que el 52% valora los productos de la zona (plátano, yuca, carne de monte, etc.), el 28% toma el desayuno en el colegio mas no en el hogar y el 20% sugiere a las personas encargadas, el tipo de alimento a preparar.

Tabla 20.

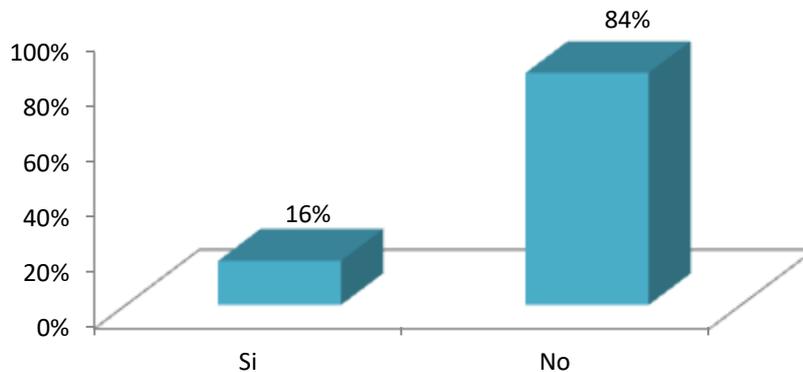
En la preparación de alimentos (raciones), los insumos que se utiliza son productos de la zona.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	4	16%	16%
No	21	84%	100%
Total	25	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 20.

En la preparación de alimentos (raciones), los insumos que se utiliza son productos de la zona.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: los padres de familia encargados de la preparación de alimentos para los alumnos de las instituciones educativas beneficiarias del PNAE Qali Warma, 16% de insumos utilizados para las raciones son de la zona, y el 84% no lo son, siendo originarios de la costa y sierra, esto ha conllevado que estos alimentos no sean del agrado de algunos alumnos; además el 12% son de naturaleza orgánica y el 88% son manufacturados.

Tabla 21.

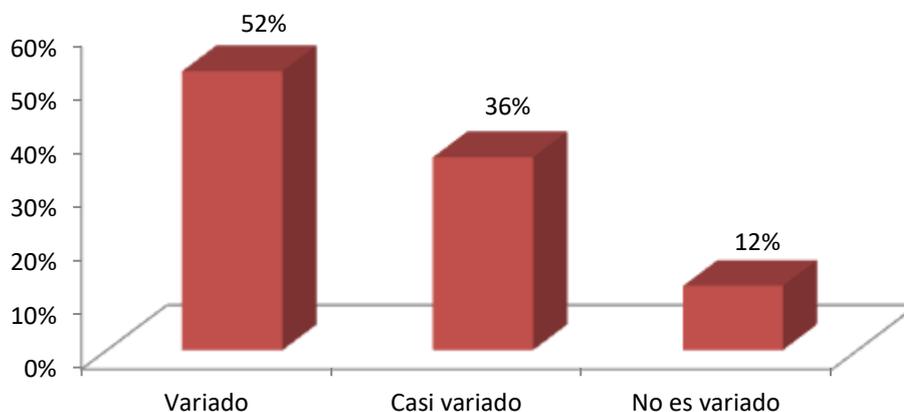
Variedad de raciones que consume los alumnos, preparados en la II.EE.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Variado	13	52%	52%
Casi variado	9	36%	88%
No es variado	3	12%	100%
Total	25	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 21.

Variedad de raciones que consume los alumnos, preparados en la II.EE.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: en cuanto a la variedad de raciones preparadas, el 52% declararon que son variadas, el 36% casi variado y el 12% no son variados los alimentos entregados a los alumnos de las II.EE.

3.3. Resultados de encuesta practicada a los alumnos.

n	Intervalo de confianza	α
35	95%	5%

Tabla 22.

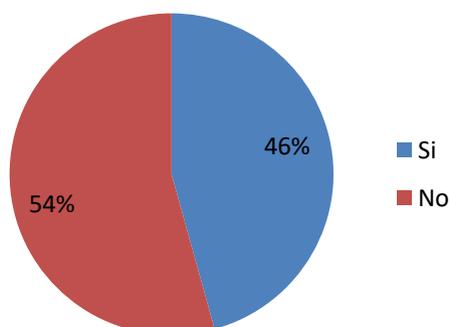
Los alimentos (raciones) preparados en la II.EE. es de su agrado

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	16	46%	46%
No	19	54%	100%
Total	35	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 22.

Los alimentos (raciones) preparados en la II.EE. es de su agrado



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: se realizó una prueba de cuestionario a los alumnos de II.EE. beneficiarias del programa, como primer punto se determinó el grado de aceptación de los alimentos, por lo cual, el 46% manifestaron que las raciones son de su agrado y el 54% argumentaron que los alimentos no son de su agrado, el principal motivo es el consumo de alimentos de la zona en los hogares es alta, como el plátano, carne de monte, pescado, yuca y otros que son accesibles según la economía del hogar.

Tabla 23.

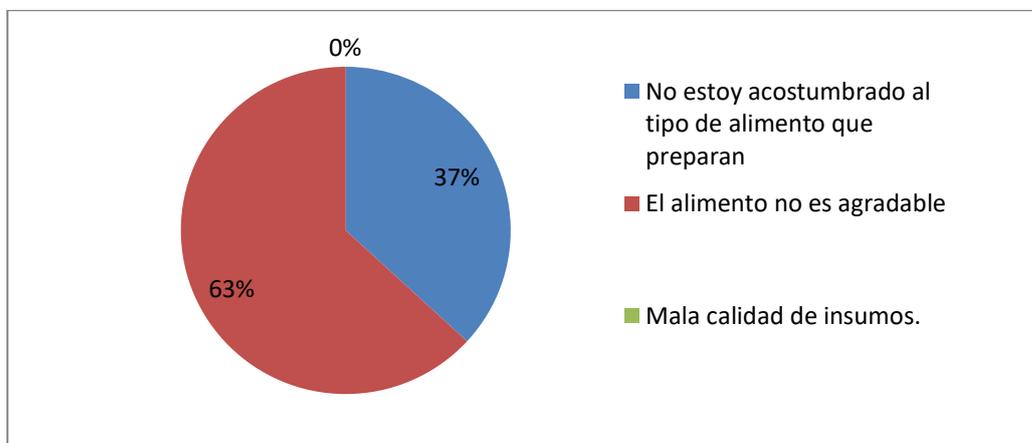
Por qué los alimentos otorgados por el PNAE Qali Warma no son del agrado.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
No estoy acostumbrado al tipo de alimento que preparan	7	37%	37%
El alimento no es agradable	12	63%	100%
Mala calidad de insumos.	0	0%	100%
Total	19	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 23.

Por qué los alimentos otorgados por el PNAE Qali Warma no son del agrado.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: del total de alumnos que manifestaron que los alimentos otorgados por el programa qali warma no son de su agrado, el 63% calificaron de desagradable y el 37% manifestó que no está acostumbrado a este tipo de alimento y prefieren alimentos con insumos regionales.

Tabla 24.

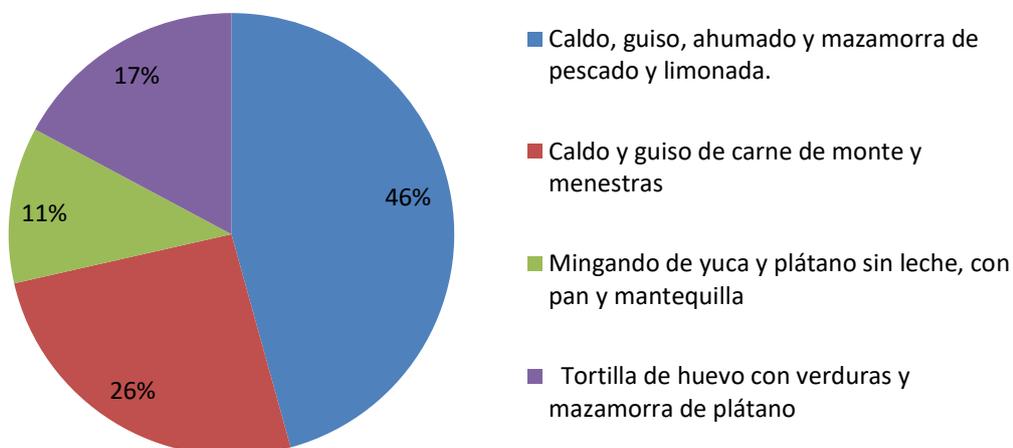
Qué alimentos sugiere preparar para el consumo.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Caldo, guiso, ahumado y mazamorra de pescado y limonada.	16	46%	46%
Caldo y guiso de carne de monte y menestras	9	26%	71%
Mingando de yuca y plátano sin leche, con pan y mantequilla	4	11%	83%
Tortilla de huevo con verduras y mazamorra de plátano	6	17%	100%
Total	35	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 24.

Qué alimentos sugiere preparar para el consumo.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: por el tipo de alimento que sugieren los propios alumnos que debe preparar la II.EE. es caldo, guiso, ahumado y mazamorra de pescado y limonada con un 46%, caldo y guiso de carne de monte y menestras el cual representa el 26%, seguido de Mingando de yuca y plátano sin leche, con pan y mantequilla 11% y Tortilla de huevo con verduras y mazamorra de plátano con 17%.

Tabla 25.

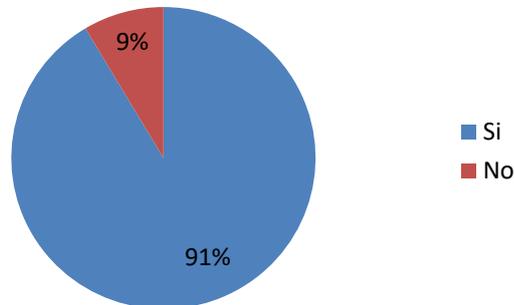
Reciben enseñanza de sus profesores en buenas prácticas de higiene alimentaria.

Descripción	Frecuencia	Porcentaje	Porc. Acum.
Si	32	91%	91%
No	3	9%	100%
Total	35	100%	

Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Grafico 25.

Reciben enseñanza de sus profesores en buenas prácticas de higiene alimentaria.



Fuente: cuestionario aplicado, elaboración propia.

Análisis de resultado: uno de las principales de los profesores de las II.EE. es transmitir y enseñar al alumno las buenas prácticas de higiene y hábitos alimenticios, por lo cual, de la entrevista realizada a los estudiantes, el 91% manifestó que si reciben este tipo de enseñanza y el 9% argumento que no han recibido estas clases por parte de los profesores.

3.4. Contraste de prueba de hipótesis.

Analizamos la mejora de la gestión de programa qali warma y la garantía de un adecuado alimentario en las instituciones educativas del nivel primario del distrito de Punchana, 2017.

1. Establecemos las hipótesis nula y alterna:

H_0 : la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.

H_a : la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, no garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.

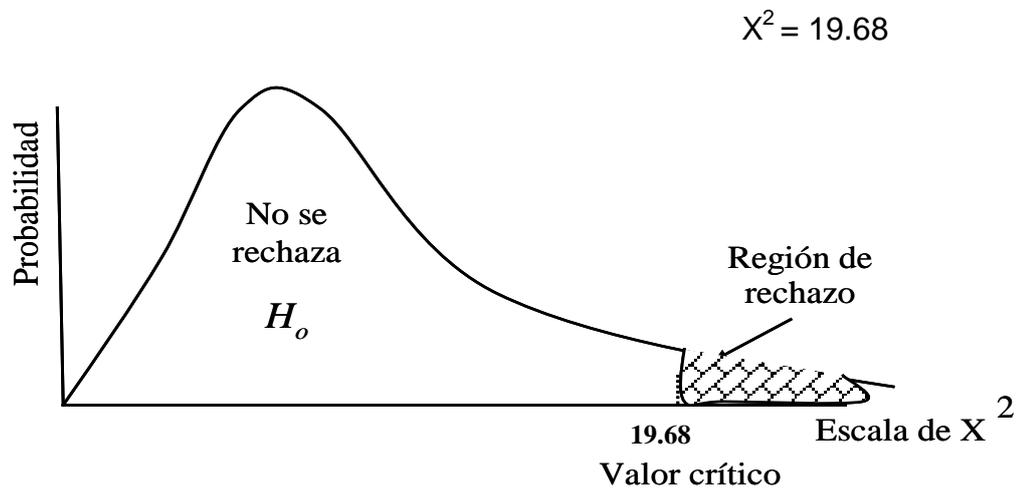
2. Nivel de significancia (α): 0.05, es la probabilidad de un error de Tipo 1, que es la probabilidad de que se rechace una hipótesis nula verdadera.

3. Prueba estadística: prueba de bondad de ajuste - chi cuadrado.

$$\chi^2 = \sum \left(\frac{f_o - f_e}{f_e} \right) \quad \text{con } k - 1 \text{ grados de libertad}$$

4. Regla de decisión:

Para directores, con $12 - 1 = 11$ grados de libertad y 0.05 de nivel de significancia, tenemos un valor crítico de tablas:



Para padres de familia, con $25 - 1 = 24$ grados de libertad y 0.05 de nivel de significancia, tenemos un valor crítico de tablas:

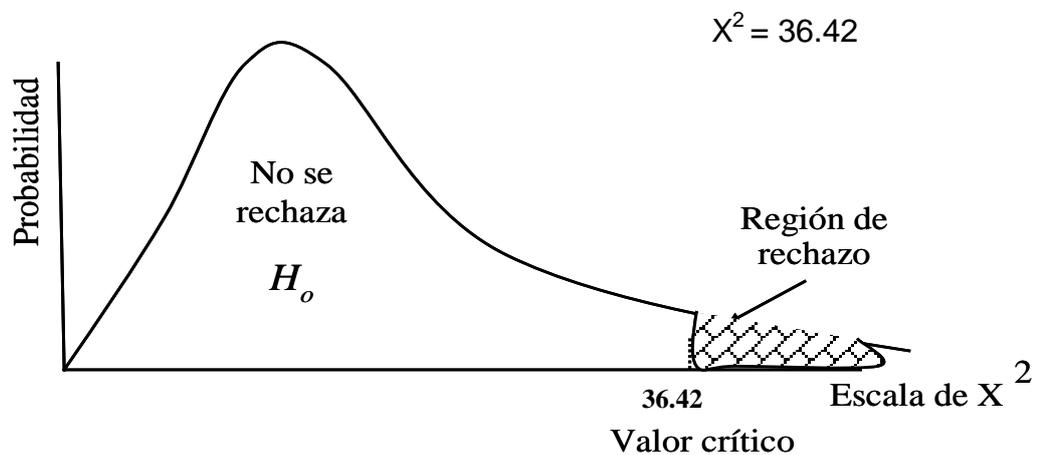


Tabla N° 26.

Análisis la mejora de la gestión de programa qali warma y la garantía de un adecuado alimentario en las instituciones educativas del nivel primario.

Calificación gestión del PNAE Qali Warma	f_o	f_e	$f_o - f_e$	$(f_o - f_e)^2$	$(f_o - f_e)^2 / f_e$
Muy buena	0%	52.00%	-0.5200	0.2704	0.5200
Buena	58%	36.00%	0.2233	0.0499	0.1385
Regular	25%	8.00%	0.1700	0.0289	0.3613
Mala	17%	4.00%	0.1267	0.0160	0.4011
Total	100.00%	100.00%	0.0000	0.3652	1.0198

Fuente: elaboración propia.

El valor de 1.0198, en ambos casos cae en la región de aceptación.

5. Conclusión: se toma la decisión de aceptar la hipótesis nula y rechazar la alternativa, esto significa que la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.

IV. DISCUSIÓN.

Con relación a los encuestados, se realizó un análisis descriptivo de la gestión del PNAE qali warma en la etapa preparación y servido de alimentos, para ello se aplicó cuestionarios a muestras representativas, conformados por 12 directores de instituciones, 25 padres de familia y 35 estudiantes de las II.EE. del nivel primario del distrito de Punchana, para ello se utilizó con intervalo de confianza = 95.00% y un $\alpha = 0.05$.

Cuando se formuló la pregunta a los entrevistados (directores) sobre la adecuada asistencia alimentaria que brinda la II.EE. a sus alumnos, el 83% manifestó que no reciben tan servicio y el 17% aseguro que si lo brindan con deficiencias.

A la cuestión del tipo de alimento que otorga la II.EE. el 83 % de directores manifestaron que las instituciones educativas brindan solo desayuno como servicio de alimentación a los alumnos, estos son preparados con los insumos que otorga el PNAE Qali Warma, el 8% reciben solo almuerzo y el restante 8% no reciben ningún tipo de servicio alimentario.

El 25 % de directores entrevistados manifestaron el horario en que se brinda el servicio de alimentación son adecuados, mientras que el 75% declaro que no, las horas en que otorga las raciones a los alumnos son en promedio entre las 10:00 a 11:00 am, y no es oportuno debido a que los alumnos deberían tomar sus alimentos temprano, más tardar a las 08:00 am, el factor principal es la preparación de estos alimentos es que inician a partir de las 07:30 am, debería realizarse a las 05:00 am, para que a las 07:00 am los alumnos puedan consumir estas raciones y a las 07:30 am se inicie las labores académicas.

Además, el 58 % de entrevistados manifestaron que la dotación de productos alimenticios a los alumnos no alcanza, en su mayoría las raciones otorgadas no son las cantidades mínimas establecidas por el PNAE Qali Warma, el 33 % argumentaron que alcanza para pocos y el 8% para la casi la mitad de alumnos.

Así mismo, el 67% de personas encargadas de la preparación de alimentos reciben capacitación por parte de los monitores de gestión local del PNAE Qali Warma, cuya función principal es la de brindar soporte técnico durante toda la etapa del servicio alimentario, solo el 33 % manifestó no recibir capacitación técnica, uno de los principales problemas se suscitan cuando ambas partes (director y padres de familia) también deben de realizar replicas a las personas encargadas de la preparación de estas raciones que normalmente varían su turno semanal o quincenal.

Del total de directores de I.E. entrevistados, el 58% califica de buena la gestión del PNAE Qali Warma, el 25 % le otorga una calificación de regular y el 17% le atribuye una mala gestión; además el programa ofrece una diversificación de productos alimenticios que anteriormente no otorgaba el desaparecido PRONAA, que solo abastecía de papilla y mezcla fortificada, que mostraban mayormente un rechazo por parte de los alumnos de los distintos niveles educativos.

De acuerdo a Montañez (2016), describe en su tesis de pregrado, que con la intervención del PNAE qali warma en el distrito de Pucara de la Sierra del país el 86% de alumnos mejoraron sus hábitos de alimentación en comparación con el presente estudio este resultado en la zona de selva es menor, donde el 68% manifestaron que sus hijos han mejorado sus hábitos de alimentación e higiene alimentaria, el 32% respondieron que no hubo mejora en esas prácticas.

La calificación de prácticas de hábitos alimenticios con la gestión y asistencia técnica del PNAE Qali Warma, a hijos de padres de familia reporto un 52% de muy buena, 36% buena, 8% regular y solo el 4% calificaron de malas prácticas la intervención del programa.

La preparación de alimentos para los alumnos de las instituciones educativas beneficiarias del PNAE Qali Warma, 16% de insumos utilizados para las raciones son de la zona, y el 84% no lo son, siendo originarios de la costa y sierra, esto ha conllevado que estos alimentos no sean del agrado de algunos alumnos; además el 12% son de naturaleza orgánica y el 88% son manufacturados.

Con respecto al grado de satisfacción por alimentos, se realizó una prueba de cuestionario a los alumnos de II.EE. beneficiarias del programa, por lo cual, el 46% manifestaron que las raciones son de su agrado y el 54% argumentaron que los alimentos no son de su agrado, el principal motivo es el consumo de alimentos de la zona en los hogares es alta, como el plátano, carne de monte, pescado, yuca y otros que son accesibles según la economía del hogar.

Con los resultados obtenidos se interpretó por medio de cuadros y gráficos estadísticos, aplicando la prueba de chi cuadrado, se obtuvo lo siguiente:

$X_c^2 = 1.0198$ y $X_t^2 = 19.68$, con una confiabilidad de 95%, por lo que $X_c^2 < X_t^2$ y se aceptó la hipótesis de investigación: la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.

V. CONCLUSIONES.

1. La adecuada asistencia alimentaria que brinda la II.EE. a sus alumnos, el 83% manifestó que no reciben tal servicio y el 17% aseguro que si lo brindan con muchas limitaciones.
2. Las horas en que otorga las raciones a los alumnos son en promedio entre las 10:00 a 11:00 am, y no es oportuno debido a que los alumnos deberían tomar sus alimentos temprano, más tardar a las 07:30 am.
3. El 67% de personas encargadas de la preparación de alimentos reciben capacitación y asistencia técnica por parte de los monitores de gestión local del PNAE Qali Warma, solo el 33 % manifestó no recibir capacitación y asistencia técnica.
4. El 58% de los directores entrevistados califica de buena la gestión del PNAE Qali Warma, el 25 % le otorga una calificación de regular y el 17% le atribuye una mala gestión.
5. Un estudio similar se realizó en la sierra central de país, con respecto al presente trabajo la mejora en los hábitos de alimentación en los alumnos de II.EE. mostro una diferencia del 18%.
6. La calificación en el mejoramiento de buenas prácticas de hábitos alimenticios con la gestión y asistencia técnica del PNAE Qali Warma, a hijos de padres de familia reporto de muy buena un 52%, buena un 36%, 8% regular y solo el 4% calificaron de malas prácticas la intervención del programa.
7. La medición del grado de satisfacción por el consumo de alimentos por parte de los alumnos mostro el 54% no son de su agrado, el principal motivo es el consumo de alimentos de la zona en los hogares es alta, como el plátano, carne de monte, pescado, yuca y otros.

VI. RECOMENDACIONES.

1. El programa Qali Warma debe plantear dentro de su Plan Operativo Institucional un adecuado sistema de supervisión y monitoreo constante a los proveedores encargados de repartir a las instituciones educativas beneficiarias, la cantidad de productos programados por usuario.
2. Las capacitaciones a los comités de alimentación escolar (CAE) que realizan los monitores de gestión local deben ser efectuados por personal externo a la Institución, de esta forma estos se abocaran netamente a realizar funciones de supervisión.
3. El programa debe proponer la adquisición de insumos de la zona en las bases para el proceso, estos se plantearan a nivel de precios unitarios de mercado con el debido sustento nutricional por parte del especialista alimentario de la Unidad Territorial de Iquitos.
4. Se articulara con el Programa Forestal Regional del Gobierno Regional de Loreto y el Gobierno Local para que las maderas decomisadas puedan ser empleadas para el mejoramiento de almacenes y cocinas de las Instituciones Educativas beneficiarias.
5. A través del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) en articulación con los Ministerios de la Producción y Agricultura y Riego se formulen acciones para fomentar la participación, formalización y organización de los agricultores de la zona y su inclusión al mercado local como futuros proveedores del PNAE Qali Warma.

VIII. REFERENCIAS.

- Cohen, E. et al. 2005 “Seguimiento y Evaluación de Impacto de los Programas de Protección social basados en Alimentos en América Latina y el Caribe”.
- Defensoría del Pueblo (2013). Primer reporte de supervisión al funcionamiento del Pro-grama Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las instituciones educativas en zonas rurales. Lima: Defensoría del Pueblo.
- FAO (2013). Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar. Estudio de caso en ocho países. Cooperación Brasil-FAO. Fortalecimiento de Pro-gramas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025.
- Magallanes, M. 2015 “La Radio Comunitaria como Mecanismo de Aporte a la inclusión social. Análisis del Componente Comunicación del Programa”.
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Viceministerio de Políticas y Evaluación Social – Dirección General de Seguimiento y Evaluación (2013). Nota Metodológica para la Evaluación de Impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Lima: MIDIS.
- Montañez, G. et al 2016. “Manejo del Programa Qali Warma en los Centros Educativos Estatales del Distrito de Pucara-Huancayo 2014”.
- Norma Técnica para la Cogestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 2016.
- Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (2014). Manual para la gestión del servicio alimentario, CAE productos – CAE raciones.

- Solís, E. et al 2015. "Proceso de Abastecimiento del Programa de Alimentación Escolar "Qali Warma", Distrito de Acomayo- Cusco 2014".
- Vásquez, C. 2012 "Asistencia Técnica para la elaboración y validación de herramientas educativas con enfoque de seguridad alimentaria nutricional para instituciones educativas."
- Vásquez, E. 2013 "Las Políticas y Programas Sociales del Gobiernos de Ollanta Humala desde la Perspectiva de la Pobreza Multidimensional."
- Vásquez, E. 2006 Programas Sociales ¿de la Lucha Contra la Pobreza: Casos Emblemático

ANEXOS

Anexo 01: instrumentos.

Anexo 02: validez de los instrumentos.

Anexo 03: matriz de consistencia.

Anexo 04: otras evidencias.

Anexo 01: instrumentos.

CUESTIONARIO - DIRECTOR II.EE.

Tema: Gestión del PNAE en la II.EE.

Nombre del encuestado:.....

II.EE. que representa:.....

Cargo:.....

1. ¿La Institución Educativa brinda adecuada asistencia alimentaria a los alumnos, durante todo el año escolar?
 - a. Si ()
 - b. No ()

2. ¿Qué tipo de servicio de alimentación se brinda a los alumnos de la Institución Educativa durante el día?
 - a. Desayuno ()
 - b. Almuerzo ()
 - c. Ambos ()
 - d. Ninguno ()

3. ¿Los alimentos preparados que se otorgan a los alumnos de la institución educativa son apropiadas?
 - a. Si ()
 - b. No ()

4. ¿Qué tipo de combinado poseen las raciones entregadas a los alumnos de las instituciones educativas en el desayuno?
 - a. Mazamorra de plátano con leche y galleta integral ()
 - b. Tallarín con conserva de caballa ()
 - c. Mazamorra de quinua sin leche ()
 - d. Mazamorra de harina de maíz con leche y galleta integral ()
 - e. Conserva de pollo con arroz y mazamorra de avena con kiwicha ()

5. ¿Las horas en las que se brinda las raciones son las adecuadas?
- a. Si ()
 - b. No ()
6. ¿Los productos alimenticios otorgados por el proveedor a la Institución Educativa alcanza para todos los alumnos?
- a. Para todos ()
 - b. Para la mayoría ()
 - c. Para casi la mitad ()
 - d. Alcanza para pocos ()
 - e. No alcanza ()
7. ¿Quiénes preparan las raciones para los alumnos de la institución educativa?
- a. Padres de familia ()
 - b. Profesores de la II.EE ()
 - c. Terceros ()
 - d. Ninguno ()
8. ¿Las personas encargadas de la preparación de alimentos reciben capacitación de los monitores de gestión del PNAE Qali Warma?
- a. Si ()
 - b. No ()
9. ¿Cuál es la frecuencia de la asistencia técnica recibida?
- a. Semanal ()
 - b. Quincenal ()
 - c. Mensual ()
 - d. Trimestral ()
10. ¿Cuál son los temas de asistencia técnica que reciben las personas encargadas de la preparación de alimentos?
- a. Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos ()
 - b. Otros ()

11. ¿El lugar donde preparan los alimentos es el adecuado?
- a. Si ()
 - b. No ()
12. ¿La institución educativa cuenta con los utensilios y materiales adecuados para el preparado de alimentos?
- a. Si ()
 - b. No ()
13. ¿Qué acciones ha realizado el PNAE Qali Warma a fin de mejorar el estado de la infraestructura del lugar de preparación de alimentos?
- a. Gestión ante el Gobierno Local ().
 - b. Gestión ante el MINEDU ().
 - c. Articulación con el Programa Regional de Recursos Naturales y Fauna Silvestre ().
 - d. Ninguno ()
14. ¿Qué resultados trajo estas gestiones en beneficio de la Institución Educativa?
- a. Mejoramiento del local de preparación de alimentos ().
 - b. Mejoramiento de almacenes para productos ().
 - c. Ninguno ().
15. ¿Cómo califica usted la gestión del PNAE Qali Warma?
- a. Muy buena ().
 - b. Buena ().
 - c. Regular ().
 - d. Mala ()

CUESTIONARIO – PADRES DE FAMILIA.

Tema: hábitos y prácticas de higiene alimentaria en hijos.

Nombre del padre de familia:.....

II.EE. del hijo (a):.....

Comunidad/caserío:.....

1. ¿En relación a hábitos alimentarios, ha mejorado en la práctica su hijo (a)?
 - a. Si ()
 - b. No ()

2. ¿Cómo calificaría usted las prácticas de hábitos alimentarios en su hijo (a) con la asistencia del PNAE Qali Warma?
 - a. Excelente ().
 - b. Muy Buena ().
 - c. Regular ().
 - d. Mala ().
 - e. Muy mala ().

3. ¿Cómo percibes que ha mejorado?
 - a. Evita comer golosinas ().
 - b. Evita comer comida chatarra ().
 - c. Evita tomar bebidas carbonatadas (gaseosas) ().
 - d. No toma agua del río (consume agua hervida) ().
 - e. Enseña a sus hermanos (as) menores ().

4. ¿Qué cambios ha observado en su hijo (a)?
 - a. Valora los productos de la zona como el plátano, pescado, yuca, carne de monte y otros ().
 - b. Ya no toma desayuno en casa, desayuna en el colegio ().
 - c. Sugiere que alimento preparar ().

5. ¿En la preparación de alimentos (raciones), los insumos que se utiliza son productos de la zona?
- a. Si ()
 - b. No ()
6. ¿Los insumos utilizados en la preparación de raciones son de naturaleza orgánica o manufacturada?
- a. Orgánica ()
 - b. Manufacturada ()
7. ¿cuáles es su origen?
- a. Natural (quiwicha, plátano, pescado, pollo, otros) ()
 - b. Químico (enlatado) ()
 - c. Mixto ()
8. ¿Las raciones que consume su hijo (a) preparados en la institución educativa son variados?
- a. Variado ()
 - b. Casi variado ()
 - c. No es variado ()

CUESTIONARIO – ALUMNOS DE II.EE.

Tema: satisfacción del consumo de alimentos – PNAE Qali Warma.

Alumno (a):.....

II.EE.:.....

Comunidad/caserío:.....

1. ¿Los alimentos (raciones) preparados en la II.EE. es de tu agrado?
 - a. Si ().
 - b. No ().

2. Si la respuesta es no ¿Por qué no es de su agrado?
 - a. No estoy acostumbrado al tipo de alimento que preparan ().
 - b. El alimento no es agradable ().
 - c. Mala calidad de insumos ().

3. ¿Qué alimentos sugiere preparar para su consumo?
 - a. Caldo, guiso, ahumado y mazamorra de pescado y limonada ().
 - b. Caldo y guiso de carne de monte y menestras ().
 - c. Mingando de yuca y plátano sin leche, con pan y mantequilla ().
 - d. Tortilla de huevo con verduras y mazamorra de plátano ()

4. ¿Reciben enseñanza de sus profesores en buenas prácticas de higiene alimentaria?
 - a. Si ().
 - b. No ().

Anexo Nº 02: validación de instrumento

NOMBRE DEL INSTRUMENTO: “Cuestionario”

OBJETIVO : Recopilar información de la gestión del PNAE Qali warma en las Instituciones Educativas del Distrito de Punchana”.

DIRIGIDO A: Directores, padres de familia y alumnos de II.EE.

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Santana Sifuentes Jorge Luis

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR: Magister Doctor

VALORACIÓN: Muy Alto Alto Medio
 Bajo Muy Bajo

Anexo Nº 03: MATRIZ DE CONSISTENCIA DEL PROYECTO

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variable	Indicadores	Índices	Metodología	Técnicas	Instrumentos
<p>General</p> <p>¿Cómo se mejora la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar un adecuado servicio alimentario en las Instituciones educativas beneficiarias del nivel primario de distrito de Punchana, Maynas 2017?</p>	<p>General:</p> <p>Mejorar la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar un adecuado servicio alimentario en las Instituciones educativas beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas 2017.</p> <p>Específicos:</p> <p>Describir la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el distrito de Punchana, Maynas 2017.</p> <p>Analizar el servicio de Alimentación Escolar en la etapa de preparación, servido y consumo, que ofrece</p>	<p>H₀: la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.</p> <p>H_a: la mejora de la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, no garantiza un adecuado servicio alimentario en las Instituciones Educativas del nivel primario del distrito de Punchana, Maynas, 2017.</p>	<p>Variable independiente (X):</p> <p>La gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.</p> <p>Variable dependiente (Y):</p> <p>Servicio alimentario en I.E. del nivel primario del distrito de Punchana.</p>	<p>Cobertura del servicio alimentario.</p> <p>Nº de I.E. con infraestructura adecuada.</p> <p>Mejora de hábitos alimenticios.</p> <p>Alimentos otorgados por PNAE Qali Warma</p>	<p>Nominal</p> <p>Nominal</p>	<p>Tipo: Descriptiva no experimental.</p> <p>Diseño: Descriptivo simple.</p> <p>Diagrama:</p> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 20px;">M-O</div> <p>Significado de los símbolos:</p> <p>M: muestra con quien vamos a realizar el estudio.</p> <p>O: información relevante o de interés que recogemos de la muestra.</p>	<p>La técnica que se empleó para recolección de datos fue primaria.</p> <p>la información secundaria se obtuvo de textos de diferentes autores, publicaciones periodísticas de diarios y revistas especializadas de circulación nacional, regional y local que analicen y comenten el tema de evaluación de impacto, así como de los diferentes portales de internet que tienen relación con el tema central de la investigación y fueron considerados importantes</p>	<p>El instrumento empleado fue el cuestionario</p>

	<p>el programa de Alimentación Escolar Qali Warma en el distrito de Punchana, 2017.</p> <p>Evaluar la gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar un adecuado servicio alimentario en las Instituciones educativas beneficiarias del nivel primario del distrito de Punchana, 2017.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Anexo 04: “MATRIZ DE VALIDACIÓN”

TÍTULO DE LA TESIS: La gestión del programa nacional de alimentación escolar qali warma y la garantía de un adecuado servicio alimentario en las instituciones educativas beneficiarias de nivel primario, del distrito de punchana - maynas, 2017”

Variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Opción de Respuesta					Criterios de Evaluación								Observación y/o Recomendaciones
				Siempre	Casi Siempre	Algunas veces	Casi Nunca	Nunca	Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre indicador y el ítem		Relación entre el ítem y la opción de respuesta		
									Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
La gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Bondades: beneficios generados por el programa durante su implementación correspondiente al año fiscal.	Satisfacción por la intervención del programa.	Alumnos satisfechos con la dotación de raciones otorgadas por la II.EE.		x				x		x		x				
	Gestión: entiéndase por gestión del PNAE como al conjunto de procesos u operaciones que realiza una entidad directa o indirectamente en favor de la población beneficiaria	Cobertura del servicio alimentario.	Describe el incremento del porcentaje de II.EE. Beneficiarias.		x				x		x		x				
	Higiene alimentaria: conjunto de prácticas relacionadas con una adecuada higiene y alimentación escolar.	Aplica hábitos de higiene alimentaria.	Mejora prácticas de higiene alimentaria.		x				x		x		x				
Servicio alimentario	Social: disminuye el índice de deserción escolar.	Deserción escolar	Disminuye la deserción escolar en II.EE. del nivel primario.		x				x		x		x				
	Económica: impulso el desarrollo y la inclusión económica para que los	Porcentaje de variación	Muestra incremento en la económica familiar			x			x		x		x				

	agricultores se organicen y participen como proveedores del PNAE Qali Warma																
	Ambiental: contribuye a la sostenibilidad y controlar algunos impactos ambientales desfavorables que pudieran presentarse en la preparación de alimentos.	Plan de manejo de residuos solidos	Muestra un plan de manejo de residuos solidos			x			x			x			x		