



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO

**PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN GESTIÓN
PÚBLICA**

**Gestión municipal de Comedores Populares en el distrito de Villa el
Salvador: una realidad de Seguridad Alimentaria, 2019**

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

Maestro en Gestión Pública

AUTOR:

Maldonado Dávalos, Ernesto Enrique (ORCID:0000-0001-6113-5767)

ASESOR:

Mg. Gallarday Morales, Santiago Aquiles (ORCID:0000-0002-0452-5862)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión de Políticas Públicas

LIMA – PERÚ

2020

Dedicatoria

Dedico el presente trabajo de investigación a mi Madre que sin su amor y apoyo incondicional no hubiese sido posible el continuar con mis metas que cada día me propongo para poder brindarle lo mejor que se merece.

Agradecimiento

Agradezco a mi asesor de tesis por su dedicación y esmero hacia cada uno de nosotros sus educandos para obtener nuestro grado de Magister.

Agradezco a mi Universidad César Vallejo por permitirme seguir desarrollándome profesionalmente con esta Maestría que está a la vanguardia del mundo competitivo laboral.

Índice

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice	iv
Índice de Tablas	vii
Índice de Figuras	vii
Resumen	viii
Abstract	ix
I. Introducción	1
II. Método	14
2.1 Tipo y diseño de investigación	14
2.2 Escenario de estudio	14
2.3 Participantes	15
2.4 Técnicas e Instrumentos de recolección de datos	15
2.5 Procedimiento	17
2.6 Método de análisis de datos	18
2.7 Aspectos éticos	18
III. Resultados	19
IV. Discusión	28
V. Conclusiones	32
VI. Recomendaciones	33
Referencias	35
Anexos	40
Anexo 1: Matriz de consistencia	40
Anexos 2: Instrumentos	42

Anexo 3: Resumen de entrevista a socias de comedores populares del distrito de villa el salvador	49
Anexo 4: Cuadros de análisis de Grupo focal de Juntas Directivas de comedores populares del distrito de Villa el salvador.	68
Anexo 5: Evidencias Fotográficas	72

Índice de Tablas

Tabla 1. Codificación de los entrevistados	16
Tabla 2. Codificación de Junta directiva de Comedores - Grupo Focal	17
Tabla 3. Propósito de técnicas e instrumentos	18
Tabla 4. Categorías, subcategorías e indicadores	19

Índice de Figuras

Figura 1: Distribución de alimentos por usuario	9
Figura 2. Disponibilidad de Alimentos	21
Figura 3. Acceso de Alimentos	23
Figura 4. Utilización de los Alimentos	26
Figura 5. Estabilidad de Alimentos	27

Resumen

La finalidad del presente estudio es determinar cuál es el nivel de Seguridad Alimentaria en los comedores populares del distrito de Villa el Salvador. Bajo esta perspectiva lograr determinar de qué manera se genera la disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de los alimentos, en beneficio de la población atendida.

Para cumplir los objetivos de la presente investigación se entrevistó a las Dirigentes y socias que forman parte de los Comedores populares que reciben la canasta de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad de Villa El Salvador. Es importante mencionar que se tomó en consideración los alcances de los trabajos previos realizados tanto a nivel nacional como internacional, así como también de los artículos científicos y tesis, que sirvieron para el enriquecimiento del trabajo.

El enfoque de investigación es cualitativo, con un método Interpretativo Hermenéutico se recopilaron información a través de entrevista y grupo focal para comprender los significados de los participantes. El alcance del presente trabajo de investigación está dirigido a contribuir y mejorar la Gestión perteneciente al PCA en los municipios, otorgando la tranquilidad, calidad en el servicio, mejorando los estándares a través de las capacitaciones de manera que se vea reflejado en la población en condición de pobreza y pobreza extrema.

Palabras claves: Seguridad Alimentaria, Programa de complementación alimentaria, Comedores populares.

Abstract

The purpose of the present study is to determine the perception of the kitchen societies belonging to the Food Complementation Program regarding Food Security in the district of Villa El Salvador. Under this perspective, it is possible to determine how food availability and access is generated, and to determine how stability is generated in the food supply.

In order to meet the objectives of this research, the kitchen members who are part of the Food Complementation Program of the popular dining room of the Villa el Salvador District. It is important to mention that the achievements of previous work carried out both nationally and internationally, as well as scientific articles and thesis, which served to enrich the work, are needed in the evaluation.

The research approach is qualitative, with a Hermeneutic Interpretative method information was collected through interview and focus group to understand the meanings of the participants. The scope of this research work is aimed at Contribute and improve the Management belonging to the PCA in the municipalities, granting peace of mind, quality of service, improving standards through training to be reflected in the population.

Keywords: Food Security, Food Complementation Program, Popular Dining Room

I. Introducción

“Según FAO et al (2012), actualmente, se produce más que suficiente comida per cápita para alimentar a toda la población del mundo; sin embargo, alrededor de 870 millones de personas sigue padeciendo de hambre desde el 2010 hasta el 2012” (citado en Porter, 2014, p.490). Asimismo, gran número de habitantes no consume la alimentación apropiada para su subsistencia, al respecto, “Hoy en día, cerca de mil millones de personas se encuentra en estado de desnutrición, sobreviviendo con dietas que carecen de calorías y proteínas” (Godfray, Charles y Garnett, 2014, p.8)

Frente a esta realidad de padecimiento de pobreza y hambre en nuestro país existen diversos programas sociales de apoyo alimentario, uno de ellos es a través de los Comedores Populares pertenecientes al Programa de Complementación Alimentaria (PCA) el cual a partir del año 2003 es administrado por las 149 Municipalidades provinciales y a nivel de distrito de la Provincia de Lima a 42 municipalidades distritales, amparado por Ley 25307 en el cual se declara priorizar al trabajo de los Clubes de madres, Comités de Vaso de Leche, Comedores Populares Autogestionarios y otras , en ese entonces estaba regulado por el Programa de Apoyo a la labor Alimentaria de los organización (PRONAA) el cual es el responsable de garantizar la calidad e idoneidad de los alimentos.

Desde el municipio el Área encargada de realizar la entrega y vigilancia de las Canastas de alimentos es la Sub gerencia de PCA el cual se encarga de articular con las Organizaciones Sociales de Base (OSB) para poder desarrollar a inicios de año a través de una reunión con las presidentas de los Comedores y representantes municipales la elección de los víveres que estarán presentes en la entrega a los comedores durante todo el año fiscal asignado.

El siguiente problema se enmarca en un realidad que pocos de los involucrados como las Dirigentes y las socias de los Comedores Populares perteneciente al PCA viven día a día respecto a la Seguridad Alimentaria que se brinda desde la elección de la canasta de productos, la recepción, el almacenamiento , la preparación y el consumo de los alimentos; todo este conjunto de procesos está determinado por una gestión desde la municipalidad hacia los actores directos las cuales deberían de estar correctamente capacitadas en talleres

de alimentación, salud y gestión de recursos; teniendo como antecedentes y documentos donde afirman no sucede esa realidad hoy en día en la mayoría de los comedores, y de igual manera que las gestiones municipales estén comprometidas con el desarrollo de estas actividades de fortalecimiento hacia las usuarias y los beneficiarios.

En la actualidad se viene desarrollando diversas investigaciones a nivel nacional desde una mirada a la evaluación de la gestión pública referente a la gestión municipal en el contexto de programas sociales de apoyo alimentario como es el PCA el cual tiene diversas modalidades, para la cual en la presente investigación solo trataremos con mayor énfasis el tema de los Comedores Populares.

La investigación realizada por Mellano, Salas, Velarde y Tipismana, (2019) titulada *“Análisis de la gestión administrativa del Programa de Complementación Alimentaria-PCA, Modalidad Comedores”* tuvo como objetivo principal el análisis de la gestión administrativa del PCA (Comedores); sigue una metodología de Estudio de Caso. Las conclusiones nos indican que el Perú se cuenta con un Sistema Nacional de Desarrollo e Inclusión Social que busca generar valor público, como parte de la modernización del estado. Sin embargo, respecto del PCA Modalidad “Comedores” cuando se desea conocer si logro sus objetivos y metas y sus efectos en la vida social, los resultados evidencian que la instancia rectora no tiene evaluaciones que permitan conocer dicha problemática, en otras palabras, se observa un programa que trabaja a ciegas del gasto público por resultados.

Por otro lado, Portilla, (2013) en su trabajo de investigación titulado *“Los comedores populares de Lima como espacios de Negociación”*. Su estudio tiene como objetivo analizar cómo los Comedores, se convirtieron en lugares de negociación, socialización, articulación y aprendizaje ciudadano y el fortalecimiento de la negociación para prosperar y crecer. El enfoque empleado fue el cualitativo, fueron seleccionadas 12 dirigentes de diversos comedores de Comas. Fueron empleadas entrevistas que contribuyeron a la sistematización de las experiencias. Se concluyó que estas mujeres a través de la unión y la lucha por querer desarrollar mayores capacidades en el ámbito social, como es en el caso de las dirigentes algunas llegarían a negociar con los gobiernos de turno para poder tener mayor respaldo, trabajando algunas con los partidos políticos u otras organizaciones en favor de los comedores populares de las cuales ellas se encaminaban, además también fueron capaces de

redefinirse y reivindicarse como actoras de esta sociedad sintiéndose una fuente productiva y un ejemplo para las demás mujeres.

De modo similar, el autor Peña Bannion, Salas, (2016), en su trabajo de investigación titulado *“Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycan, Ate”*. La investigación tuvo como objetivo fue analizar las condiciones higiénico-sanitarias y el nivel de conocimiento de las socias de los Comedores de Huaycán, en donde realizó un cuestionario y fueron evaluados 35 Comedores y 242 socias. Los hallazgos presentan un nivel de conocimiento muy bajo en las enfermedades de transmisión alimentaria mientras mayor conocimiento se presenta en la preparación y distribución de alimentos. En lo relacionado a lo higiénico-sanitarias, el nivel más bajo se presenta en ambiente y enseres y el mayor nivel a los alimentos. Solo se ha encontrado una relación entre el nivel de conocimiento y las condiciones higiénico-sanitarias en la sección correspondiente al alimento en donde se concluye que: “Para la mejora las Condiciones Higiénico-Sanitarias de los Comedores se debe realizar capacitaciones sobre todo en el uso adecuado de los alimentos, tener una infraestructura acorde a la necesidades y documentos instructivos respecto a Buenas Prácticas orientada a la manipulación de alimentos”.

Por lo contrario, los autores Paredes, y Bernabé, (2018), en su trabajo de investigación *“Asociación entre la participación en programas de asistencia alimentaria y patrones del perfil lipídico en Perú”*. La investigación tuvo objetivo evaluar si el empleo de Comedores Populares y Vaso de Leche se asocia a patrones de perfil lipídico en la población consumidora. Fue un estudio de análisis secundario de los datos de la Encuesta Nacional de Indicadores Nutricionales, Bioquímicos, Socioeconómicos y Culturales Relacionados con las Enfermedades Crónicas Degenerativas. En cada estrato se seleccionó conglomerados por muestreo aleatorio; una vez empleado el modelo multivariable. Se concluye que: “Ser beneficiario del Comedor se asoció a un LDL-c elevado; por otro lado, ser beneficiario del Vaso de Leche aumentó la probabilidad de presentar HDL-c bajo, pero redujo la probabilidad de presentar hipertrigliceridemia”.

Por ello, Adams y Chirinos, (2017), en su trabajo de investigación titulado *“Prevalencia de factores de riesgo para síndrome metabólico y sus componentes en*

usuarios de comedores populares en un distrito de lima, Perú”; tuvieron como objetivo estimar la prevalencia de factores en riesgo para síndrome metabólico en adultos usuarios de los comedores de Lima. Como parte de la metodología se realizó un estudio observacional, transversal, en usuarios de 20 a 59 años seleccionados de un muestreo bietápico por conglomerados. Se evaluaron factores de riesgo propuestos por la OMS y la Federación Internacional de Diabetes, así como las necesidades e ingesta promedio de la dieta y sus componentes en el almuerzo en donde se concluye que: “El sobrepeso, la obesidad abdominal y colesterol alto, fueron los factores de riesgo con mayor prevalencia en mujeres. El componente de síndrome metabólico de mayor prevalencia en los usuarios de comedores es la obesidad abdominal”.

Pillaca, (2017) en su trabajo de investigación “*Seguridad Alimentaria y nutricional en los centros poblados de Nuevo Tambo de Mora y Alto El Molino, Ica*” tuvo como objetivo determinar la situación de la Seguridad Alimentaria en las familias de centros poblados en la Región Ica, el cual tuvo por diseño una investigación de enfoque cuantitativo, de tipo descriptivo, observacional, transversal y retrospectivo. El muestreo fue probabilístico y sistemático (363 familias en AEM y 241 en NTM). El primer cuestionario aborda el acceso y disponibilidad de alimentos, y el segundo, el consumo, utilización biológica y estabilidad en el suministro de alimentos y para información del estado de nutrición y de salud se recurrió a fuentes secundarias, se concluyó en que la mitad de las familias en Nuevo Tambo de Mora y un sexto de Alto El Molino evidencian inseguridad alimentaria. Se evidencia una Lactancia Materna Exclusiva favorable, deficiencias en el lavado de manos y manejo de residuos sólidos, insuficiente ingesta de frutas y verduras.

De modo similar, Pillaca y Villanueva (2015), en su trabajo de investigación titulado “*Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de los Morochucos en Ayacucho, Perú*” se planteó como objetivo evaluar la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito Los Morochucos en Ayacucho. Fueron empleadas las encuestas. Muestreo estratificado considerando 128 familias. Las variables: seguridad alimentaria, acceso de alimentos, lactancia materna exclusiva, alimentación durante episodios de diarrea, consumo de agua segura, lavado de manos, servicios higiénicos adecuados, estabilidad en el suministro de alimentos, estado nutricional y de salud, desnutrición crónica, anemia y parasitosis en niños de 6 meses a tres años. Los resultados

señalan que el 39,1% de familias tiene seguridad alimentaria, 37,5% inseguridad alimentaria sin hambre, 18,8% inseguridad alimentaria con hambre, y 4,7% inseguridad alimentaria con hambre severa.

La OMS y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef) dicen que se presenta Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN): «Cuando la población siempre tiene acceso físico, social y económico a los alimentos inocuos, cuyo consumo es suficiente en términos de cantidad y calidad para satisfacer sus necesidades y preferencias alimentarias, y se encuentra en un marco de sanidad» (Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, 2012, p. 8).

“La seguridad alimentaria es una condición en donde todas las personas, en todo momento, pueden acceder a alimentos nutritivamente adecuados y personalmente aceptables de manera que mantenga la dignidad humana” (Engler y Berenbaum, 2005, p.247). Asimismo, en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996) se afirma que se presenta seguridad alimentaria cuando toda la población tiene acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. Al respecto Neter, (2014) señala: “Las personas en situación de inseguridad alimentaria tiene un consumo menor de frutas y vegetales y un consumo menor de nutrientes el cual llevaría deficiencias en micronutrientes y malnutrición” (p. 1).

En el Perú existen diversos programas de apoyo social, uno de ellos es el de Comedores Populares pertenecientes al PCA el cual a partir del año 2003 es administrado por las 149 Municipalidades provinciales y a nivel de Lima a 42 municipalidades distritales, amparado por Ley 25307, en el cual priorizan la labor de los Clubes de madres, Comités de Vaso de Leche, Comedores Populares Autogestionarios y otras organizaciones sociales de base. Ante todo, lo antes señalado es válido preguntarnos ¿qué es el PCA?

Pues bien, el PCA es un programa descentralizado cuyo objetivo es complementar la alimentación de la población usuaria, dirigido a grupos vulnerables; que estén afectas de sufrir alguna enfermedad severa como la tuberculosis o también cuando padecen alguna discapacidad, además su alcance es también para las personas que se encuentren en situación

de riesgo, fuese esta moral, psicológico o físico son incluidas en el padrón de usuarios del centro de atención que abastece con la ración alimentaria a través de los centros de atención (MIDIS, 2018), así como también “El Programa de Asistencia Alimentaria, el programa de cupones de alimentos, es el programa más importante en contra del hambre en los Estados Unidos, este brinda apoyo nutricional a familias y a adultos mayores de bajos recursos, personas discapacitadas que viven con ingresos fijos y otros individuos”(Policy Basics, 2019, p.1).

Uno de los factores importantes para que este programa pueda funcionar son los Comites de Gestión Local, para lo cual emplean diversos mecanismos e instrumentos que fortalecen a los comites. Casi siempre realizan reuniones del CGLD, se realiza el Libro de actas, Acta de instalación del CGLD, establecen los reglamentos de organización y funciones así como también establecen el plan de trabajo del CGDL donde tiene que estar contemplado el Plan de Desarrollo local concertado incluyendo los dos enfoques principales: Seguridad Alimentaria y Desarrollo territorial, estos últimos enfoques tienen que estar dentro del Plan Operativo de las Municipalidades que desarrollan el programa de complementación alimentaria. Sin embargo existen factores que pueden limitar el adecuado funcionamiento de este tipo de programas, al respecto (Coates et al, 2006, p.3) afirma: “A finales de los setenta, la accesibilidad de los alimentos era considerada como el factor que limitaba la seguridad alimentaria en países emergentes, y el crecimiento de este paradigma sirvió para medir a través de la oferta alimentaria”, es decir un factor limitante es la accesibilidad pero también repercute notablemente el transporte “Los costos relacionados a las donaciones, como el transporte disminuyen la atractivas donaciones que reciben los comedores populares”(Buisman, Haijema, Akkerman, & Bloemhof, 2019, p.336).

Sin embargo aun tenemos el Objetivo Central de los Comites de Gestión Locales, como nos indica el MIDIS mediante su Portal institucional, la cual es “Facilitar la participación concertada de diversos actores en especial de las Organizaciones Sociales de Base”. Para poder lograr su objetivo se basa en diferentes elementos que hacen efectiva la ejecución del programa, ya que Diseña y planifica sus labores. Si bien el gobierno local apoya en los alimentos Blondet y Trivelli (2004) afirmaron que “a pesar de que los comedores populares son considerados como uno de los medios más importantes para brindar alimentos a familias de bajos recursos, solo la tercera parte de los ingredientes usados

en la preparación de la comida son proporcionados por el gobierno local: los ingredientes restantes se obtienen a través de las ventas diarias de los comedores populares” (citado en Díaz- Garcés et al, 2016, p.469).

El PCA se desarrolla por los gobiernos locales provinciales y distritales en Lima Metropolitana. El órgano competente y quien ejerce la rectoría de este programa es el MIDIS que a través de un convenio de gestión en donde se establece las obligaciones y compromisos para la ejecución del Programa y que resulta ser un requisito indispensable para la transferencia de recursos financieros a cada Municipalidad, a diferencia de realidades como Canadá en donde “Los depósitos alimentarios son manejados por una gran variedad de organizaciones incluyendo a grupos confesionales, agencias de servicio comunitario, escuelas y centros comunitarios de salud pero estos depósitos dependen mayormente en alimentos donados o labores voluntarias” (Loopstra y Tarasuk, 2014, p. 445).

Es importante mencionar que este programa está dirigido no solo a la población vulnerable en cuanto edades o discapacidad o incapacidades físicas y/o mentales, sino que también uno de los factores para que sean acogidos en este programa es que deben de ser parte de la población que este en situación de pobreza o pobreza extrema. En otras latitudes “los bancos alimentarios han sido conocidos como lugares que brindan ayuda alimentaria de emergencia para aliviar la hambruna y la inseguridad alimentaria; no obstante, para tener un efecto en la dieta de la población, los bancos alimentarios están dirigiendo sus servicios hacia las verdaderas causas de la inseguridad alimentaria o sus determinantes” (Carpenter et al, 2017, p.211).

Para garantizar la seguridad alimentaria, se debe atender necesidades básicas como el hambre con el acceso permanente a suficiente cantidad de alimentos nutritivos como parte de una dieta saludable (FAO, 2019, p.47), Así como fueron demostrados en Steele et al (2015), “Los habitantes de las pequeñas ciudades y los más jóvenes mejoraron más en su seguridad alimentaria que los ciudadanos y los participantes mayores después de haber completado las lecciones de EFNEP” (p.2).

Por su parte el MIDIS en su portal web institucional, indica que el PCA tiene componentes y/o modalidades en cuanto a la ejecución de este en donde menciona y detalla cada uno de ellos; que son las siguientes:

1. Atención a Comedores: forma por la cual se mejora la disponibilidad de los alimentos a estos lugares de preparaciones de alimentos para las población con recursos limitados y en condición de vulnerabilidad.
2. Hogares y Albergues: Mejorar el estado de nutrición y alimentación en los menores de edad en Riesgo Moral y de Salud.
3. Alimentos por Trabajo: Estimula la ejecución de obras comunales.
4. Adultos en Riesgo: Contribuye a la atención alimentaria de Adultos en Riesgo Moral y de Salud”.

Según el MIDIS las fases operativas del PCA son diez:

1. Identificación y Priorización de beneficiarios: Es el diagnóstico de los grupos humanos beneficiaria del PCA, los grupos vulnerables
2. Registro de beneficiarios del PCA: Es la información del Padrón de Beneficiarios, que se actualiza con el Aplicativo Informático R.U.B.E.N.
3. Programación de la canasta de alimentos: Proceso por el cual se programa la demanda de los alimentos de un determinado año de entrega de los víveres.
4. Adquisición de alimentos para la canasta alimentaria: Compra para el abastecimiento del programa y la atención de los beneficiarios/as del distrito.
5. Almacenamiento y control de calidad: generar las condiciones propicias para un favorable de abastecimiento oportuno, que sea de forma eficiente, asegurando la higiene y brindando alimentos saludables.
6. Distribución de alimentos: Traslado de los alimentos hacia los almacenes, los centros de distribución de entrega de los alimentos.
7. Fortalecimiento de capacidades: Orientado a la mejora de desempeños de los servidores públicos y equipos técnicos de los municipios para la ejecución de funciones. Además, las personas capacitadas deberán capacitar a los centros de atención y/o donde se preparan los alimentos.

8. Supervisión: se lleva a cabo en los centros de atención del PCA para verificar el adecuado servicio, de acuerdo con el reglamento interno de supervisión a estos establecimientos de preparación de alimentos.
9. Monitoreo y evaluación del PCA: El monitoreo para el cumplimiento, considerando las metas planteadas.
10. Programación de recursos presupuestales: El Ministerio de Economía y Finanzas-MEF brinda los recursos presupuestales para la gestión del PCA, tal como se viene trabajando años anteriores en base a la normativa, además garantizar el correcto uso de los recursos.

Respecto a la canasta alimentaria, el MIDIS señala que son un conjunto alimentos que se brinda a través de una ración alimentaria el cual debe de asegurar un aporte de nutricional establecido en calorías, proteínas y grasas, y para todo esto se tiene en cuanto hábitos locales, costo de los productos, el acceso local al producto y aporte nutricional.

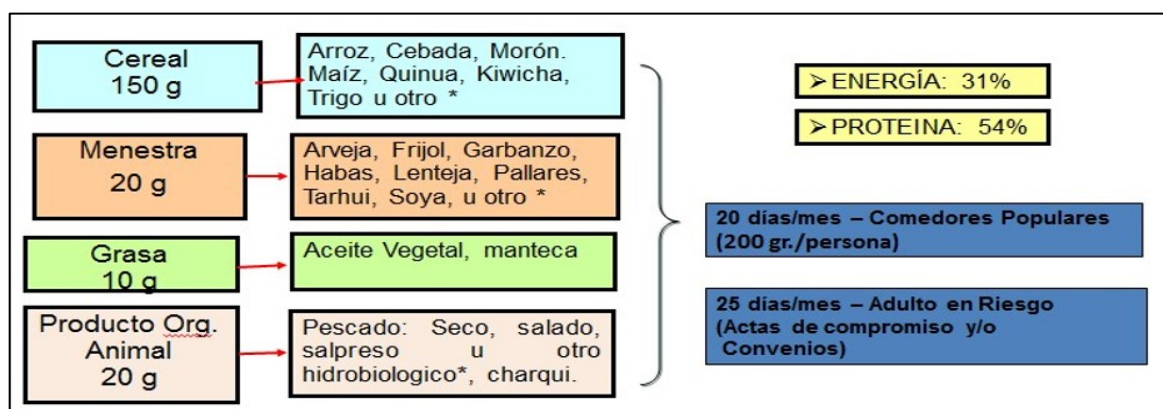


Figura 1. Distribución de alimentos por usuario tomado del portal web institucional del MIDIS.

El apoyo que brinda el PCA es previa evaluación y disponibilidad de recursos económicos, y lo reciben comedores que funcionen y brinden asistencia alimentaria continuamente en los últimos seis meses.

Reciben donación de alimentos crudos mediante la entrega mensual. El volumen de alimentos se calcula en razón al número de beneficiarias/os, a la ración que debe tener cada persona y la disponibilidad presupuestal. Los Comedores deben poseer lugares de almacenaje, alejados del calor y la humedad; limpios y seguros (Portilla 2013, p. 66).

Ya se ha visto la función de la PCA pero es hora de realizar un análisis de la Gestión municipal y asistencia alimentaria a través de los comedores. Los lineamientos de gestión descentralizada de la Directiva N° 023-2004-MIMDES, tienen como objetivo posibilitar la articulación del PCA a los Planes Operativos de las Municipalidades Provinciales, Planes de Desarrollo Local y Políticas de Seguridad Alimentaria Regional; propicia la participación ciudadana a través del funcionamiento del Comité de Gestión. Así como también busca las adecuaciones e innovaciones del PCA en concordancia con el cumplimiento de los objetivos y las normas vigentes. (MIMDES, 2011.p.23)

Desde la Gestión Municipal a través de la Subgerencia del PCA, esta modalidad mejora las condiciones de acceso a la alimentación, proporciona complemento alimentario a población pobre y vulnerable, dichos comedores son agentes de cambio, con carácter comunitario, de desempeño, dinámico y desarrollo organizacional. (MIDIS, 2018)

Nacen a raíz de una necesidad de la población en barrios emergentes en la década de los setenta, todo inicialmente por la migración de las poblaciones de escasos recursos a la ciudad de Lima en busca de nuevos logros y futuro para sus generaciones venideras.

Desde inicio se presentaron como una organización de mujeres, amas de casa, vecinas de un barrio o localidad, donde se agrupan para preparar alimentos para los hogares o personas de bajos recursos (Cucharas en alto, 2004.p.20).

Son la agrupación de madres que se organizan para preparar y repartir menús de alimentos. Estos comedores venden las raciones alimenticias a menores precios debido al apoyo que reciben del gobierno. (Programas alimentarios y nutricionales en el Perú: riesgos y oportunidades p.197)

El programa presenta inconvenientes, por un lado, la politización administrativa y por el otro las organizaciones de base que reciben los alimentos. Al respecto, Portocarrero y Romero (2000, p. 71) afirman que:

“En sus tiempos el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria-PRONAA, se observó y percibió como un programa de apoyo al gobierno de turno a través de una imagen de apoyo a los más necesitados. Desde ese entonces es que a los comedores, clubes de madres y los propios proveedores de la zona se los identificaba como beneficiarios políticos directos.

A través de este PCA se logra que personas de bajos recursos o en situación de abandono puedan tener un lugar como los comedores populares para poder satisfacer sus necesidades de alimentarias y nutricionales y así poder desarrollar sus actividades de trabajo o jornadas con menos preocupación por conseguir un plato de comida a precios accesibles a su estilo de vida. De tal manera se indica que la participación voluntaria en los comedores es una muestra voluntaria y símbolo de solidaridad, sin ganas de ser parte de un show mediático solo brindando el apoyo diario desinteresado. (Zamudio, p, 20).

El objetivo del Programa de Alimentación Complementaria es brindar una ración alimentaria a las personas que se encuentran en grado de abandono, vulnerabilidad y/o situación de pobreza o pobreza extrema. (Midis. 2019). El último informe de “Beyond the Food Bank” (Más allá del banco alimenticio), reconoce la complejidad de los factores de la inseguridad alimenticia, indicando claramente la necesidad de solucionar los problemas sociales y políticos que son los que nos llevan a la raíz del problema de inseguridad alimenticia (Marovelli, 2019, p.2)

Dentro del aseguramiento de la alimentación en los Comedores Populares debemos de tener muy en claro en que consiste La seguridad alimentaria la cual se divide en cuatro ejes para su mejor entendimiento las cuales están conformadas por la Disponibilidad, Acceso, Utilización y Estabilidad. En tal sentido se evidencia en muchos casos que las socias y las dirigentes brindan su tiempo es este espacio para poder desarrollar la seguridad alimentaria dentro de sus alcances y en donde se está permitido interactuar con otras socias, y aprovechas en ampliar su canal de información, así como las posibilidades de desarrollo personal (Sarmiento, 2017, p. 495).

La disponibilidad de alimentos depende de la producción, las importaciones y las exportaciones y el almacenamiento de alimentos; pero no solo significa contar con los alimentos en suficiente cantidad, también estos deben ser diversos para el logro de una adecuada alimentación, en la actualidad la población peruana cuenta con cantidad suficiente de alimentos, pero no en la diversidad suficiente, similar situación ocurre con los demás países de América Latina (FAO, 2018, p. 32). Según Bocquier et al (2015), “Las personas que no poseen seguridad alimentaria no necesariamente difieren de su consumo de energía

en comparación a los que, si gozan de esta, sin embargo, esta investigación demuestra que el consumo de frutas, verduras y pescado de los primeros es menor “(citado en Depa et al, 2018, p.96).

El acceso a alimentos es el medio o forma de obtención física y/o económica de los mismos, puede ser a través de ayuda humanitaria con apoyo alimentario, transferencias de dinero destinado a alimentos, ingresos laborales, entre otros. (FAO, 2018). De tal modo que a nivel de otros lugares en donde se brinda la asistencia alimentaria estatal a los beneficiarios asistan a comedores que ayuden a solucionar sus necesidades prioritarias como es el acceso al consumo de alimentos y la transformación de hábitos alimentarios. (Verdugo, p. 151)

La utilización de los alimentos está referida a la correcta absorción biológica de los nutrientes aportados por los alimentos en el proceso de metabolismo de la persona; lo cual indica que se encuentra en un estado adecuado de salud. Para garantizar la adecuada utilización, los alimentos deben ser de calidad y en cantidad suficiente (FAO, 2018, p. 43).

La estabilidad de la seguridad alimentaria se logra cuando una persona o población tiene disponibilidad, acceso y uso de alimentos de manera sostenida durante todo el año. Para garantizar la estabilidad es fundamental el desarrollo de capacidades de adaptación de las personas mediante estrategias de afrontamiento positivas, resiliencia, prevención a la modificación del clima e implementación de sistemas alimentarios sustentables y sostenibles. (FAO, 2018, p. 49)

El presente estudio se justifica desde lo teórico, práctico y metodológico. En lo teórico se expondrán las bases teóricas de la seguridad alimentaria y gestión municipal para poder contrastarla con la realidad. En lo práctico, está dirigido a contribuir y mejorar la Gestión perteneciente al Programa de Alimentación Complementaria en los municipios, otorgando la tranquilidad, calidad en el servicio, mejorando los estándares a través de las capacitaciones de manera que se vea reflejado en la población beneficiada. En lo metodológico, los instrumentos y técnicas empleadas pueden ser utilizadas para otras investigaciones, asimismo el abordaje cualitativo utilizado.

La Formulación del problema en el presente estudio se anuncia a través de la siguiente pregunta ¿Cuál es la realidad actual de lo seguridad alimentaria en los comedores populares en el distrito de Villa el Salvador, a partir de la Gestión Municipal?, y surgen las siguientes preguntas específicas (1) ¿De qué manera influye la gestión municipal en la disponibilidad de los alimentos? (2) ¿De qué manera influye la gestión municipal en el acceso de los alimentos? (3) ¿De qué manera influye la gestión municipal en la utilización de los alimentos? (4) ¿De qué manera influye la gestión municipal en la estabilidad de los alimentos?

El objetivo general de la investigación es Explorar la realidad actual de lo seguridad alimentaria en los comedores populares en el distrito de Villa el Salvador, a partir de la Gestión Municipal. De esto se derivan los siguientes objetivos específicos:

- (1) Analizar de qué manera influye la gestión municipal en la disponibilidad de los alimentos.
- (2) Analizar de qué manera influye la gestión municipal en el acceso de los alimentos.
- (3) Analizar de qué manera influye la gestión municipal en la utilización de los alimentos.
- (4) Analizar de qué manera influye la gestión municipal en la estabilidad de los alimentos.

Como hipótesis general esta investigación ha tenido el siguiente enunciado: La situación de los comedores populares en el distrito de Villa el Salvador es tal que no permite desarrollar una correcta Seguridad Alimentaria de tal modo que no asegura sus dimensiones, ya que carece o se encuentra en situación no apta para el desarrollo de la atención, hecho que recae en la gestión municipal.

II. Método

Hernández, Fernández y Baptista (2014) escriben respecto de la esencia de la investigación cualitativa lo siguiente: “Debemos de saber a fondo dónde radica tal cultura, su historia, sus características esenciales (actividades económicas, religión, nivel tecnológico, total aproximado de su población, etc.) y qué tan hostil es con los extraños”.

En este estudio de enfoque cualitativo, Sánchez (2019) indica que es una manera de producir conocimientos científicos diferentes a la postura positivista y neopositivista, su finalidad no es contrastar hipótesis, por el contrario, tiene como objetivo comprender aquellos fenómenos que no son cuantificables. De esta manera el autor nos invita a vivir la experiencia propia desde el punto de vista de los entrevistados teniendo un adecuado método y técnica de entrevista para que la información este de la mano del conocimiento científico y genere recursos propios validados.

2.1 Tipo y diseño de investigación

El diseño de la presente investigación es de enfoque Cualitativo, con un método interpretativo–Hermenéutico, para poder conocer los significados que tienen las dirigentas y las socias respecto a la gestión de la Municipalidad del distrito de Villa El Salvador.

Al respecto Vivar, McQueen, Whyte y Canga (2007) señalan, el propósito de lo cualitativo no es la predicción, sino más bien la descripción y el entendimiento del entrevistado. En donde el enfoque cualitativo ayuda en la recolección de datos y descripción de las experiencias de aquellos que se enfrentan a la realidad problemática. Del modo las autoras dejan en claro que es importante la concientización de los participantes para que relaten las experiencias vividas como forma de respuesta y sea útil al momento de armar los resultados.

2.2 Escenario de estudio

El escenario de estudio del presente trabajo de investigación se constituye en el periodo de tiempo que va del mes de octubre del 2019 a enero del 2020, dentro del contexto que rodea a los comedores populares del distrito de Villa El Salvador en la actualidad.

Tal como lo menciona López y Sánchez (2006) señala que las técnicas grupales en la investigación cualitativa proporciona una información que no es equivalente a la unión de las informaciones individuales de cada uno de los integrantes del grupo, sino que es producto de las interacciones de las participantes que son las Dirigentes y Socias de los comedores populares, el presente escenario de estudio está dado en los Comedores Populares que reciben la canasta de alimentos del PCA perteneciente a la Municipalidad del distrito de Villa El Salvador.

2.3 Participantes

Las participantes dentro del desarrollo de las entrevistas y grupo focal son las dirigentes y las socias de cocina de los comedores populares del distrito de Villa el Salvador que, por su experiencia, nos brindan mayores luces sobre el tema a tratar puesto que ellas son las que viven día a día con esta realidad no tan ideal.

Estuvo conformada por 20 socias de comedores populares del distrito en mención, en donde se optó por entrevistar 2 socias por Comedor Popular, teniendo un total de 10 Comedores Populares Autogestionarios que revisen la canasta de alimentos que les brinda la Municipalidad, como parte de la población entrevistada.

2.4 Técnicas e Instrumentos de recolección de datos

Las técnicas de recolección de datos aplicados en el desarrollo de esta información son las siguientes:

Técnica de entrevista: se realiza de forma individual y permite entender que es lo que motiva una situación o hecho real. Se invita a un participante a que se manifieste con libertad acerca de un tema específico.

Guía de preguntas de entrevista: Este instrumento está compuesto por un conjunto de preguntas formuladas de acuerdo con los objetivos de la investigación de acuerdo a la realidad a investigar, dirigidas a las participantes, la forma de pregunta fue abierta, sobre el cual las entrevistadas opinaron en forma libre y ampliamente posible.

Técnica de Grupo Focal: es un método de recolección de datos colectivista más que de forma individual, prioriza la pluralidad y variedad de las actitudes, experiencias y creencias de los participantes, y lo hace en un espacio propio adecuado para la población tanto en su entorno mismo, en el campo, espacios recreativos para que los participantes puedan expresarse. De esta forma podemos captar los pensamientos, la forma de vivir de los participantes, generando las respuestas para obtener nuestros datos cualitativos. (Hamia, 2013, p. 56).

Tabla 1

Codificación de los entrevistados

Informantes	Descripción	Código
Dirigente y socias	C.P Micaela Bastidas	C001-1
Dirigente y socias		C001-2
Dirigente y socias	C.P Refectorio Infantil	C002-1
Dirigente y socias		C002-2
Dirigente y socias	C.P San Martin de Porres	C003-1
Dirigente y socias		C003-2
Dirigente y socias	C.P María Auxiliadora	C004-1
Dirigente y socias		C004-2
Dirigente y socias	C.P Maranata	C005-1
Dirigente y socias		C005-2
Dirigente y socias	C.P José y María	C006-1
Dirigente y socias		C006-2
Dirigente y socias	C.P Martha Laura	C007-1
Dirigente y socias		C007-2
Dirigente y socias	C.P Nuestra Señora Virgen del Carmen	C008-1
Dirigente y socias		C008-2
Dirigente y socias	C.P Infantil Santa Rosa	C009-1
Dirigente y socias		C009-2
Dirigente y socias	C.P Sor Ana de los Ángeles	C010-1
Dirigente y socias		C010-2

Tabla 2

Codificación de Junta directiva de Comedores - Grupo Focal

Descripción	Representantes	Código
C.P Micaela Bastidas	Presidenta	CP1
	Vigilancia	
C.P Refectorio Infantil	Presidenta	CP2
	Tesorera	
C.P San Martín de Porres	Presidenta	CP3
	Vigilancia	
C.P María Auxiliadora	Presidenta	CP4
	Secretaria	
C.P Marañón	Presidenta	CP5
	Vice presidenta	
C.P José y María	Presidenta	CP6
	Vice presidenta	
C.P Martha Laura	Presidenta	CP7
	Vocal	
C.P Nuestra Señora Virgen del Carmen	Presidenta	CP8
	Secretaria	
C.P Infantil Santa Rosa	Presidenta	CP9
	Vice presidenta	
C.P Sor Ana de los Ángeles	Presidenta	CP10
	Vigilancia	

2.5 Procedimiento

A pesar de contar con un protocolo, es necesario realizar una breve explicación por parte del investigador, permitiendo esclarecer y uniformizar los criterios para desarrollar la entrevista. (Troncoso y Amaya, 2016).

La presente investigación se inició con la revisión de antecedentes respecto al nivel de seguridad alimentaria que se presenta en la actualidad en los comedores populares del distrito, el proceso de recolección de datos se realizó a las dirigentes y las socias a través de entrevistas personales y grupos focales, para poder obtener un banco de datos y nos permitiera analizar la información, de esta manera no tener resultados erróneos.

Tabla 3

Propósito de técnicas e instrumentos

Técnicas	Instrumento	Propósito
Entrevista	Guía de entrevista (Grabación de audio)	Recoger información de primeras fuentes a través de una entrevista personalizada en forma verbal entre el investigador y el participante. Supone un tipo de entrevista entre el investigador y un grupo de participantes. Esto es útil porque se está interesado en diversas perspectivas sobre un tema en específico, y puede organizar la entrevista conjunta con la población objetivo, además observar la organización, las características particulares.
Grupo Focal	Guía de preguntas (Grabación de audio)	

2.6 Método de análisis de datos

El presente trabajo se analizó en el programa de Análisis Cualitativo Atlas Ti versión 8.0. Suarez, Del Moral y Gonzales (2013) señalan que los resultados cualitativos responden a tres argumentaciones: descriptivas, explicativas e interpretativas. La primera presenta la postura de los participantes. Lo explicativo establece relaciones lógicas entre los discursos de los sujetos. Las formas interpretativas acumulan evidencias que permitan aflorar la estructura profunda del significado de las prácticas. Es este caso es importante realizar la interpretación de los resultados de las entrevistas y grupo focal, porque es el medio más veraz para poder entender y esta forma poder brindar nuestras recomendaciones y brindar las conclusiones del trabajo de investigación.

2.7 Aspectos éticos

La investigación respeta a las normas legales y al orden público, por lo que la información obtenida a través de la encuesta responde a la verdad. Así mismo cada entrevista y el desarrollo del grupo focal se contó con la autorización de cada una de las participantes, se les explicó el propósito de la entrevista, así como el problema a investigar, a fin de evitar afectaciones al derecho de autor, las buenas costumbres, sobre todo evitar incurrir en tipificaciones como el delito contra la propiedad intelectual (plagio). Cada participante autorizado el uso de determinados documentos para coadyuvar a la elaboración del trabajo de investigación y cumpliendo con lo dispuesto por la Universidad.

III. Resultados

El presente estudio, cuenta como objetivo explorar la realidad actual de la seguridad alimentaria en los comedores populares. En este sentido, se realiza un análisis donde se establecen categorías y subcategorías que permiten organizar la información obtenida a través de las entrevistas y grupos focales, que permitieron responder a la pregunta de investigación.

En primer lugar, se presentarán las categorías deductivas. Dichas categorías surgen a partir de la revisión teórica y normativa técnica con respecto a la gestión municipal de la seguridad alimentaria donde se establecen cuatro categorías que permiten comprender el objeto de estudio. Las categorías son: disponibilidad de alimentos, acceso de alimentos, utilización de alimentos, estabilidad de alimentos.

En segundo lugar, surgen, las subcategorías y sus respectivos indicadores.

A continuación, se presenta un esquema que engloba las categorías, subcategorías e indicadores que resultan del análisis de la información sobre el fenómeno de estudio.

Tabla 4

Categorías, subcategorías e indicadores

Categoría	Subcategorías	Indicadores
Disponibilidad de Alimentos	Gestión de la Oferta Alimentaria	Ayuda alimentaria. Diversificación alimentaria. Satisfacción de la oferta alimentaria.
Acceso a Alimentos	Gestión de la obtención física y/o económica	Obtención física. Obtención Económica. Forma de uso de la ganancia Dificultades de acceso
Utilización de los alimentos	Gestión de la manipulación de alimentos. Gestión del almacén de alimentos perecibles y no perecibles. Gestión de la distribución de alimentos preparados.	Formación de capacidades en salud. Fortalecimiento de bpm. Formación de capacidades de gestión de almacén. Uso de instrumentos de gestión. Cultura alimentaria de los beneficiarios. Uso de raciones por grupo etario. Satisfacción de la oferta del menú.
Estabilidad de alimentos	Gestión para garantizar la disponibilidad, utilización y acceso de alimentos en todo momento	Evaluación de la gestión. Entrega oportuna. Supervisión. Entrega oportuna. Satisfacción de la oferta.

En los siguientes párrafos, se expondrán las categorías analizadas desde la perspectiva de las dirigentes y socias, como primera categoría se encuentra:

Análisis de la Disponibilidad de Alimentos

Esta categoría refiere a la oferta alimentaria, a su vez se divide en una subcategorías y tres indicadores.

Las participantes de las entrevistas indican no estas satisfechas con la oferta alimentaria brindada por parte de la Municipalidad , la cual brinda arroz, menestras, conserva de anchoveta, en oportunidades pollo, huevo, pescado y aceite, sin embargo existe un cuestionamiento a la calidad de los alimentos puesto que en algunas entregas recibieron alimentos como las menestras con presencia de gorgojos, o tipos de cereales como el arroz en mal estado y se tuvo que coordinar para que les cambien el producto o de todo caso no lo utilizarían y presentarían una queja a la gerencia municipal. Los resultados de grupo focal señalan que los víveres siempre son los mismos, que la diversificación es pobre; asimismo ratifican la idea que el 80 % de alimentos lo genera la propia junta directiva por medio de la autogestión. El caso del comedor María auxiliadora es autogestionado y trabaja con el aporte de las socias y comensales., asimismo señalan que existe un grado de responsabilidad en los comités de gestión por no evaluar de forma rigurosa los alimentos de los proveedores del municipio por ello recibieron alimentos en mal estado.

Dentro de la diversificación alimentaria indican que casi siempre se les entrega lo que es la conserva de anchoveta, el aceite, arroz, y algunos tipos de menestras; de tal manera que ellas lo tienen que complementar con alimentos frescos como son el pescado fresco, verduras de diversas variedades y el pollo fresco.

Las participantes además indican que no cuentan con el subsidio económico por parte de la municipalidad y que lo vienen reclamando varios años atrás pero que ninguna gestión apoyo el trámite para poder acceder a este beneficio en mejora de las raciones de alimentos que se le brinda a la población usuaria que se encuentra dentro del rango de pobreza y pobreza extrema. Al respecto Hamelin, Mercier y Bédard (2011) aseguran que, “La inseguridad alimentara persiste debido a que los programas alimenticios y propuestas

similares no tratan la raíz del problema, inseguridad económica y la insuficiencia para proveer seguridad alimentaria para todos.” (p. 58).

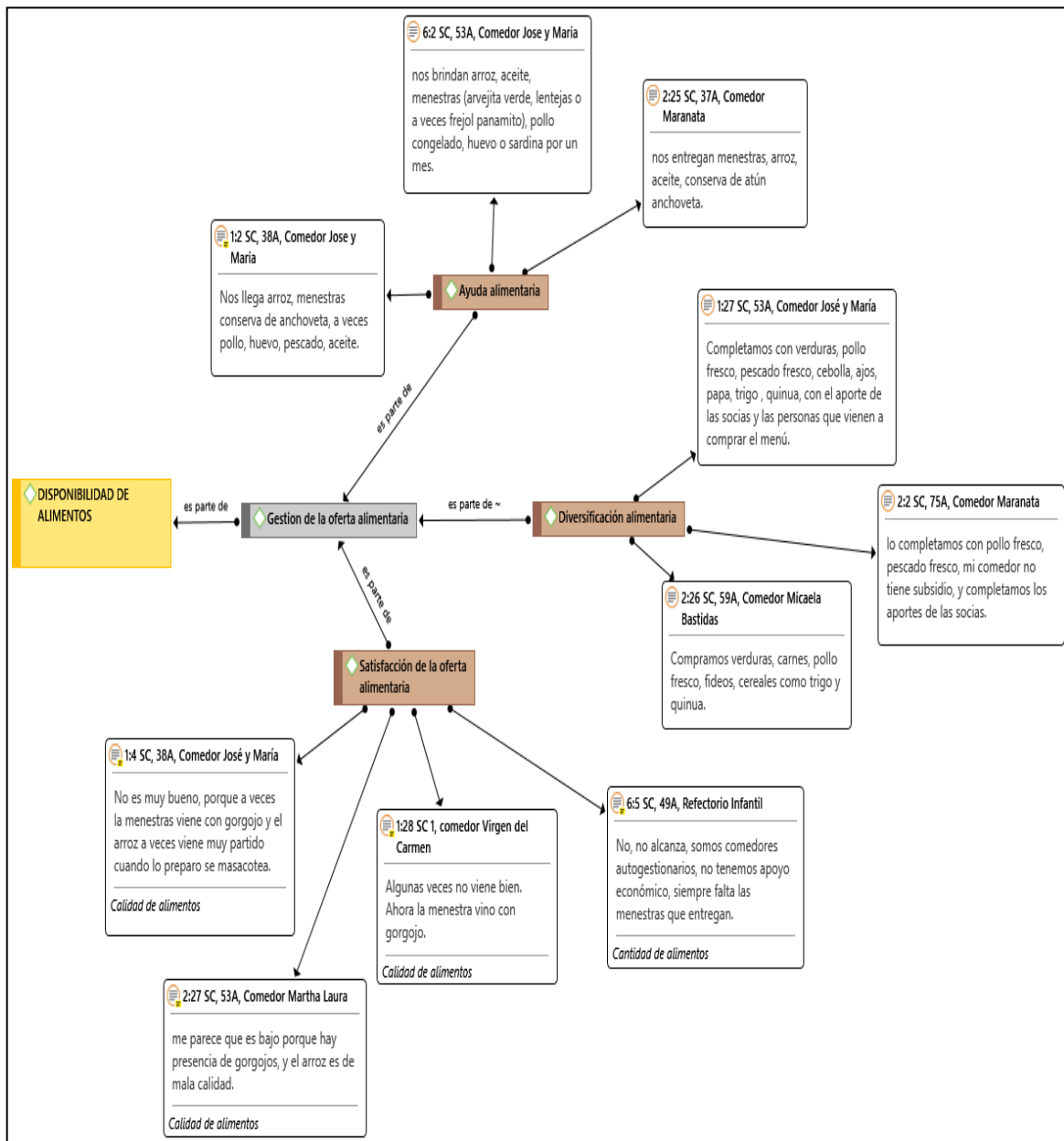


Figura 2. Disponibilidad de Alimentos

Análisis del Acceso a Alimentos

Esta categoría refiere a la gestión de la obtención física y/o económica del alimento, por medio de su trabajo o el apoyo de políticas públicas y asistencia alimentaria. Al respecto el INEI en donde señaló que para el año 2018 el 20.5% de la población peruana se encontraba en situación de pobreza, es decir tenía un gasto inferior al de la canasta básica de alimentos,

hace que se genere bajo alcance a la oferta de alimentos en el mercado por su condición inicial (INEI, 2018, p13).

Las entrevistadas señalan que la obtención física proviene de instituciones y también reciben apoyo de una organización internacional (USAID) donde les brindan menestras en conserva y de esta manera lo toman como una ayuda ya que los productos brindados por el municipio no alcanzan para todo el mes.

La mayoría de las participantes indicaron que los meses críticos de desabastecimiento de productos por parte de la Municipalidad son los meses de Enero, Febrero y Marzo, en donde ellas debes de realizar actividades como polladas, picaronadas, mazamorras para poder generar un dinero extra y así comprar los insumos necesarios para las preparaciones en los comedores populares, de tal manera concluyen que en esos tres meses la gestión del municipio es como si no estuvieran presentes, pero luego en los meses de Abril ya se les brinda las canastas atrasadas. El grupo focal ratifica ese descontento que se vive en los meses de verano, donde el dinero no alcanza, incluso las socias no desean o nos les alcanza para aportar 50 céntimos más. Dicha situación genera un gran malestar e impotencia y frustración al ver que no se puede brindar el alimento necesario a los comensales.

Por otro lado, señalan las entrevistadas que con las actividades realizadas obtienes presupuesto para el pago de los recursos básicos que son como la luz, el agua y la compra del gas, ya que el municipio no tiene un saldo o categoría asignada como medio de apoyo para cubrir el gasto de esos recursos mencionados. Asimismo, los aportes en soles por parte de las socias que van de 50 céntimos a 1 sol.

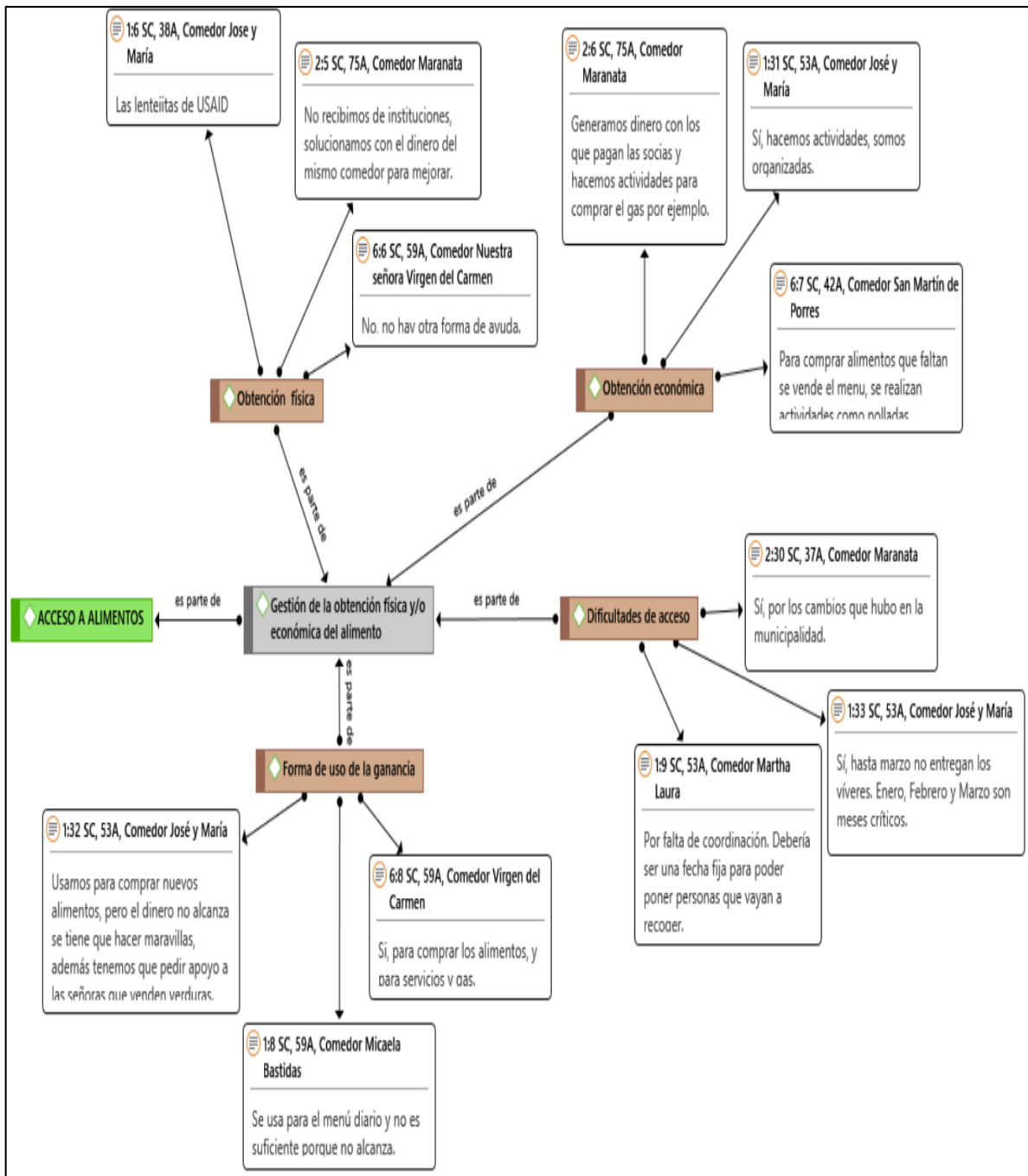


Figura 3. Acceso de Alimentos

Análisis de la Utilización de los Alimentos

Esta categoría refiere al resultado de la calidad, cantidad y transformación de los alimentos consumidos y su absorción biológica. Esta categoría, se divide en dos subcategorías.

Dentro del análisis de utilización de los alimentos las entrevistadas indican no contar con el carné de sanidad vigente a la fecha, puesto que no son supervisadas en ese aspecto y

nadie les indica lo contrario, así mismo indican que la municipalidad en un determinado momento del año les dio las facilidades de poder adquirirlo gratuitamente. Dicha situación pone en riesgo la calidad de los alimentos consumidos, del mismo modo indican que no se les brindan mandiles para el momento de la preparación de los alimentos, a diferencia lo que indican Ahuactzin, Lestrade y Diaz (2016) a nivel de países de Latinoamérica como es en el caso de México se comprende que el Gobierno Federal, a través de los programas de apoyo alimentario brinda uniformes y herramientas a las personas que encargadas de la preparación de los alimentos para el funcionamiento de los Comedores Comunitarios.

En el presente análisis se indica que fueron capacitadas en temas de correcto almacenamiento de los productos e instrumento de gestión dentro del comedor, pero que no recuerdan quien les brindo la capacitación y se aprecia que la mayoría de entrevistadas no concuerda con las fechas establecidas donde se las capacito. En el grupo focal se expresa que la municipalidad al invitar algunos comedores, muchos de ellos no participan, se realizaron talleres sobre administración, BPM, cuidado de los productos, peligros y riesgos del comedor, manejo de recursos económicos y caja chica.; algunos señalan que es difícil participar en los talleres por motivos laborales.

Respecto al empleo de instrumentos de gestión los participantes del grupo focal señalan utilizar: actas de entrega de alimentos, el RUBEN, cuaderno de almacén de apuntes diarios y acuerdos.

El total de las entrevistadas indican que, al momento del servido de la ración de la comida, se sirve una sola medida, no se distingue si son niños o niñas menores de 5 años, adolescentes, adultos o adultos mayores.

La distribución de los alimentos no solo debería depender de cantidad por necesidad, sino también de calidad de acuerdo con las necesidades que tenga la población según su contexto, tal y como lo indica Dary, Imhoff y Kunsch (2012), “Si un país tuviera información nutricional adecuada, el diseño y la planeación de los programas alimentarios serían convenientes. Lamentablemente, dicha información no está al alcance en muchos de sus aspectos en donde la ingesta alimentaria es limitada para una gran parte de la población, sobre todo en países de bajos recursos. En algunos países esto ha llevado al diseño de

programas basados en información hipotética, asumiendo las necesidades fundamentales y el impacto de este en diversas realidades” (p.143).

En cuanto a la satisfacción del consumo por parte de los beneficiarios, las entrevistadas indican que la mayoría de las personas no están acostumbrados al consumo de las menestras, además tratan de realizar preparaciones que sean saludables, incluyendo la quinua, el pescado como alimentos nutritivos indican.

Al respecto Lalluka et al (2017) “logró demostrar que el estatus socioeconómico de los adultos es un factor importante dentro de los hábitos alimenticios. Estos resultados resaltan la necesidad de promover programas de salud y políticas dirigidas a aumentar los hábitos alimenticios saludables entre los de menor formación académica, los de bajos recursos y aquellos con dificultades económicas” (p.702), se resaltó la necesidad de esta formación nutricional además del abastecimiento alimentario.

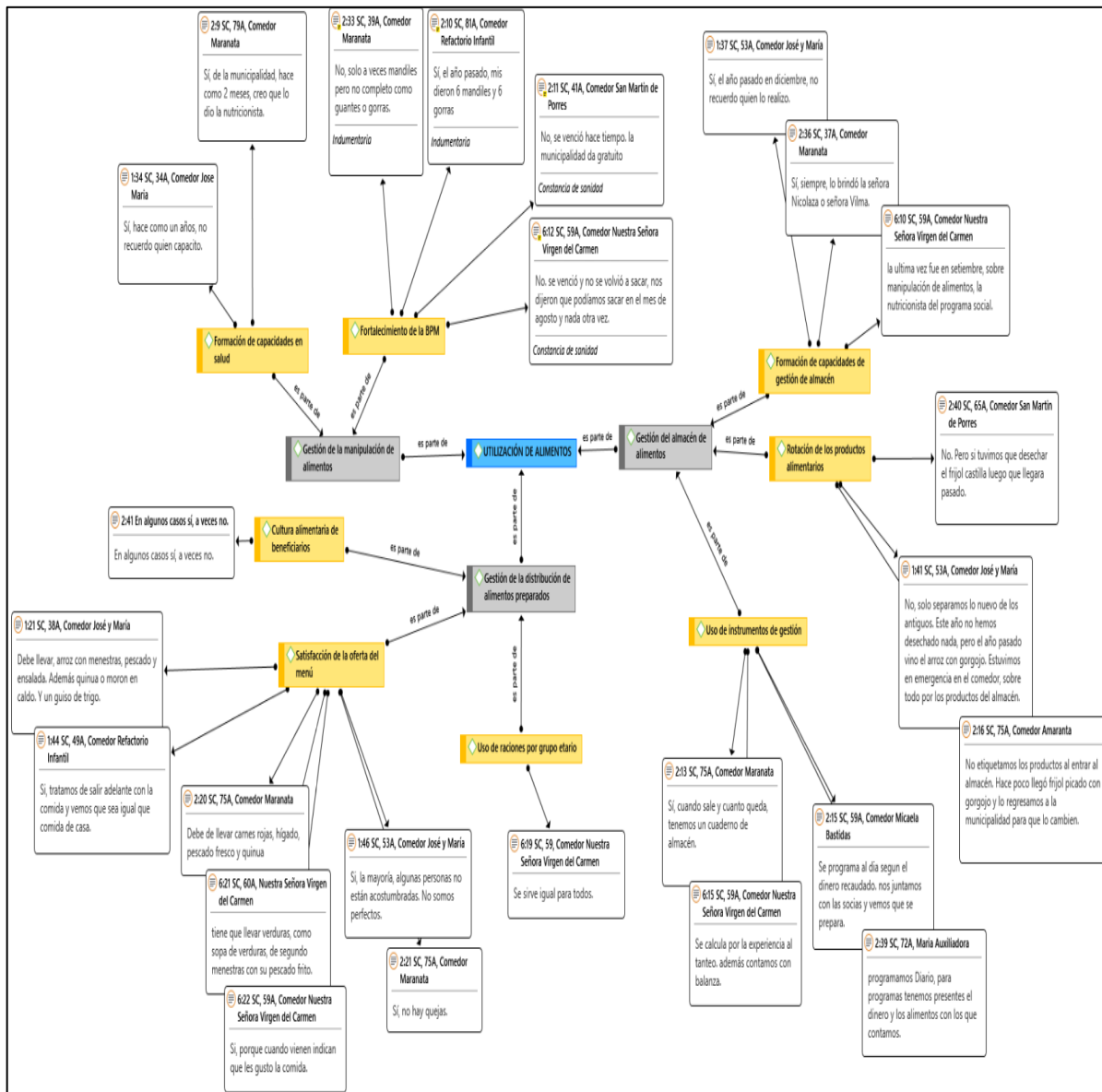


Figura 4. Utilización de los Alimentos

Análisis de Estabilidad de Alimentos

Esta categoría refiere a la gestión para garantizar disponibilidad, utilización y acceso a alimentos en todo momento. Esta categoría, se divide en una subcategoría.

Las entrevistadas indican que la canasta es entregada mensualmente pero que estos insumos no llegan a cubrir las necesidades del mes.

Frente a esta situación se emplean estrategias de afrontamiento, las entrevistadas indican que los días que se quedan sin alimentos de la canasta brindada por parte de la

municipalidad, tienen que desarrollar algún tipo de actividad para generar fondos económicos para poder comprar los alimentos. Las socias de diversos comedores tienen reuniones para poder generar estrategias para poder generar recursos debido al desabastecimiento de insumos en el comedor.

En el grupo focal se señalan respecto a la supervisión, que llega de un momento a otro sin avisar; a lo cual algunas dirigentes lo denominan la “batida”.

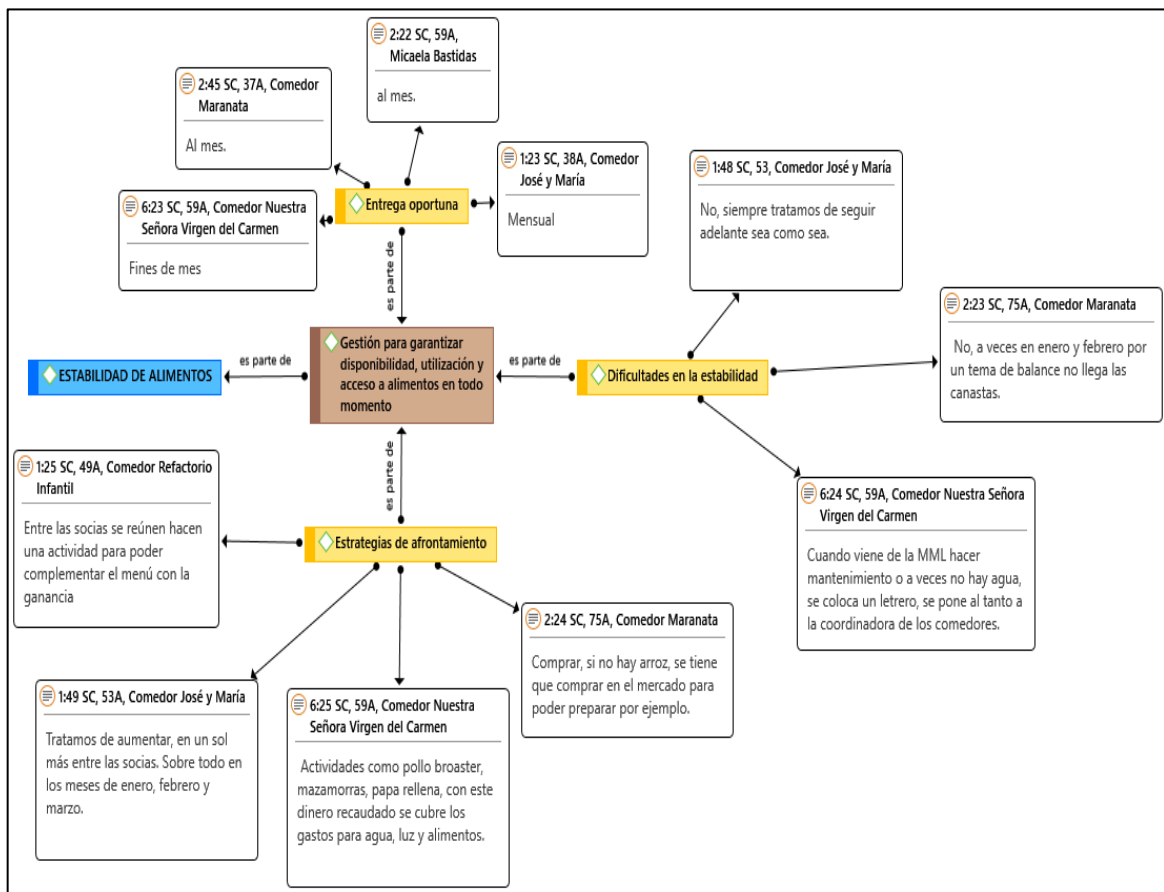


Figura 5. Estabilidad de Alimentos

IV. Discusión

En relación con el objetivo general: Explorar la realidad actual de la seguridad alimentaria en los comedores populares en el distrito de Villa el Salvador, a partir de la Gestión Municipal.

La presente investigación encontró que las dirigentes y socias entrevistadas de los comedores populares manifestaron su insatisfacción en las tres categorías empleadas para explorar la realidad actual de los comedores populares en el distrito de Villa El Salvador, a partir de la gestión municipal, ratificando el supuesto o la hipótesis general, que señala que la situación de los comedores populares es tal que no permite desarrollar una correcta Seguridad Alimentaria, ya que carece o se encuentra en situación no apta para el desarrollo de la atención, hecho que recae en la gestión municipal.

Este hallazgo coincide con Mellano, Salas, Velarde y Tipismana, (2019) que nos indican que el Perú cuenta con un Sistema Nacional de Desarrollo e Inclusión Social. No obstante, al investigar sobre sus objetivos e impacto del PCA en el sistema, la respuesta del ente rector fue que no se había efectuado hasta el momento ninguna evaluación al respecto, mostrando un programa que se desarrolla a ciegas del gasto público por resultados.

¿En qué medida la ratificación de la hipótesis de estudio de la presente investigación tiene que ver con la existencia de un programa que no es sometido a un control de calidad estricto por parte de la gestión municipal, sin rendir cuentas de manera estricta a instancias superiores pese a que la normativa lo exige?

En relación con el primer objetivo específico, analizar de qué manera influye la gestión municipal en la disponibilidad de los alimentos, los entrevistadas perciben que la calidad es deficiente por parte de la Municipalidad, por ejemplo, se reciben alimentos con la presencia de gorgojos y arroz en mal estado, entre otros; frente a esta situación se coordinó el cambio del producto, la no utilización de este y la queja respectiva a la gerencia municipal. Es importante resaltar que estas buenas intenciones de ayuda alimentaria serán insuficientes sino van de la mano con un control de calidad del producto que se otorga.

Dentro de la diversificación alimentaria indican que casi siempre se les entrega conserva de anchoveta, el aceite, arroz, y algunos tipos de menestras; de tal manera que ellas lo tienen que complementar con alimentos frescos como son el pescado fresco, verduras de diversas variedades y el pollo fresco. Como se puede apreciar, el descontento es compartido en los dos indicadores (diversificación alimentaria y satisfacción de la oferta alimentaria) de la subcategoría gestión de la oferta alimentaria.

Las participantes además indican que no cuentan con el subsidio económico por parte de la municipalidad, pese a reclamarlo hace varios años ninguna gestión apoyó el trámite para poder acceder a este beneficio en mejora de las raciones de alimentos que se le brinda a la población usuaria que se encuentra dentro del rango de pobreza y pobreza extrema.

Sin embargo, como lo señala (Portilla, 2013 p. 84), las mujeres por medio de su esfuerzo, trabajo y organización lograron que los comedores se constituyan en lugares de mujeres unidas organizadas y comprometidas para luchar por su familia y contra el hambre y la pobreza.

En relación con el segundo objetivo específico, analizar de qué manera influye la gestión municipal en el acceso de los alimentos, la presente investigación halló, que la mayoría de entrevistadas indicaron que los meses críticos de desabastecimiento de productos por parte de la Municipalidad son los meses de verano. Sin embargo, las dirigentes y socias mencionan que reciben apoyo de una organización internacional (USAID) organización que les brinda un alimento envasado el cual está compuesto por lentejas, zanahoria, carne de soja, papa seca. La cual indica que les ayuda mucho en tiempos en donde se quedan sin víveres por parte de la municipalidad.

Frente al desabastecimiento en verano las mujeres de los comedores populares realizan actividades para generar ingresos económicos y abastecerse de insumos necesarios y el pago de los recursos básicos (luz, el agua y gas) ya que el municipio no tiene un saldo o categoría asignada como medio de apoyo para cubrir el gasto de esos recursos mencionados.

Como se puede apreciar, al ser analizada la subcategoría gestión de la obtención física y económica, dificultades de acceso y formas de uso de la ganancia; el descontento es

compartido en los tres primeros indicadores donde es muy criticable el desabastecimiento de productos en los comedores populares.

Pese a lo expuesto es importante resaltar las actividades realizadas por las dirigentes y social para generar ingresos propios, accionar que coincide con los resultados de Portilla, (2013) que enfatiza la importancia del papel de los comedores en el logro de mujeres líderes, al mismo tiempo poder enriquecer su vida, superando el hambre y la desnutrición; y desarrollar notablemente la capacidad de asociarse, expresar sus ideas, de respeto a sí mismas y participar en la vida política y social.

En relación con el tercer objetivo específico, analizar de qué manera influye la gestión municipal en la utilización de los alimentos las entrevistadas indican no contar con el carné de sanidad vigente a la fecha, puesto que no son supervisadas en ese aspecto y nadie les indica lo contrario, así mismo indican que la municipalidad en un determinado momento del año les dio las facilidades de poder adquirirlo gratuitamente. Un aspecto para resaltar es que reconocen ser capacitadas en el correcto almacenamiento de los productos e instrumento de gestión dentro del comedor.

El total de las entrevistadas indican que la ración de la comida es estandarizada, no se distingue edades ni necesidades. En cuanto a la satisfacción del consumo por parte de los beneficiarios, las entrevistadas indican que el mayor porcentaje de estos no están acostumbrados al consumo de las menestras, además tratan de realizar preparaciones que sean saludables, incluyendo la quinua, el pescado como alimentos nutritivos indican. Del mismo modo, Garza (2018) encontró en su trabajo la disconformidad por el consumo de Menestras en los usuarios e indicando que las preparaciones se alejan mucho de brindar alimentos nutritivos.

Como se puede apreciar, al ser analizada la subcategoría gestión de la manipulación en los indicadores formación de capacidades en salud y fortalecimiento de la BPM (Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos); se manifiesta que se brindan capacitaciones, y respecto a la satisfacción de consumo, puede ser afectada por la cultura alimenticia de los consumidores, por ejemplo, no están acostumbrados al consumo de las menestras.

Respecto a los hallazgos en el indicador formación de capacitaciones en salud se resalta las capacitaciones que demandan las dirigentes y social, es esa línea de reflexión Peña (2016) encontró respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, el nivel más bajo correspondió a la sección relacionada con ambiente y enseres y el más alto a la sección relacionada con el alimento. Solo se ha encontrado una relación entre el nivel de conocimiento y las condiciones higiénico-sanitarias en lo que corresponde al alimento.

Por otro lado, respecto a la cultura alimenticia de los usuarios podemos coincidir con Adams y Chirinos, (2017) quienes evaluaron factores de riesgo propuestos por la OMS y afirman que el sobrepeso, la obesidad abdominal y colesterol alto, fueron los factores de riesgo con mayor prevalencia en mujeres. El componente de síndrome metabólico de mayor prevalencia en Lima es la obesidad abdominal ¿En qué medida esto es producto de una débil cultura alimenticia por parte de la población?

En relación con el cuarto objetivo específico, analizar de qué manera influye la gestión municipal en la distribución de los alimentos, las entrevistadas indican que la canasta es entregada mensualmente, sin embargo, no llegan a cubrir las necesidades del mes generando desabastecimiento de insumos, frente a esta situación se reúnen las dirigentes y socias para generar estrategias y desarrollan actividad para obtener fondos económicos y abastecerse de alimentos.

Como se puede apreciar, al ser analizada la subcategoría gestión del almacén de alimentos perecibles y no perecibles; se presentan limitaciones en el indicador formación de capacidades de gestión de almacén y uso de instrumentos de gestión.

V. Conclusiones

- Primera. Respecto a la disponibilidad de alimentos en la presente investigación la mayor parte de las dirigentes y socias manifiestan que existe una deficiente calidad en la gestión municipal de comedores populares provocada por limitaciones graves en la gestión municipal, que no solo se presenta en la actual gestión, si no que viene desde gestiones anteriores.
- Segunda. En el acceso a alimentos se puede observar las dificultades para la obtención física y económica, evidenciando con ello una calidad deteriorada; se manifiesta en el desabastecimiento de insumos, siendo crítica la situación en los primeros meses del año por falta de entrega de insumos por parte de la municipalidad. Si consideramos que un indicador para evaluar la calidad de la gestión de la municipal respecta a la seguridad alimentaria es la percepción en la satisfacción del usuario, podemos decir que la gestión es cuestionada, criticada y considerada deficiente.
- Tercera. Respecto a la utilización de los alimentos, podemos señalar que el único indicador donde se presentó una percepción medianamente aceptable es en la “formación de capacidades en salud” por parte de la municipalidad.
- Cuarta. Respecto a la estabilidad de alimentos se manifiesta la débil supervisión de la municipalidad respecto a la calidad y abastecimiento de insumos a los comedores populares, incumplimiento de compromisos asumidos, carencia de mecanismos que aseguren el acceso de alimentos a los comedores, recursos económicos limitados. Sin embargo, es rescatable frente a las limitaciones de la gestión municipal en la seguridad alimentaria el nivel de reacción, compromiso y organización de mujeres por cubrir las necesidades de alimento e incluso servicios básicos (agua y luz) que requieren para el funcionamiento de los comedores populares, mediante su autoorganización y el desarrollo de estrategias y actividades para lograr abastecerse de insumos para así poder contribuir con los el fin que es brindar una alimentación adecuada a la población de vulnerable y/o en riesgo del distrito.

VI. Recomendaciones

A nivel de Gobierno Local - municipalidad distrital de Villa El Salvador (PCA)

- Articular con los establecimientos de salud para la certificación en estado de salud de las socias de cocina en los comedores populares representado por el Carnet de sanidad vigente.
- Acompañamiento con una frecuencia mínima de 1 vez al mes a socias de cocina de cada comedor para la mejora continua.
- Apoyo económico para la mejora de la infraestructura de los comedores, para que se acerque a lo mínimo exigido por el ente rector que es el Ministerio de Salud.
- Entrega oportuna de la canasta alimentaria a los comedores populares, en fechas establecidas en cronograma anual.

A nivel del sector salud

- Desarrollo de capacitación referente a alimentación colectiva como es en el caso de los comedores populares, exponer experiencias positivas tanto a nivel nacional como nivel internacional y así ellas puedan guiarse de los ejemplos y poder poner más empeño en lo que realizan en sus comedores en beneficio de la población atendida.
- Coordinar con los responsables del PCA de la Municipalidad de Villa el Salvador para visitas de acompañamiento en equipo a las socias de cocina de los Comedores Populares.

A nivel de Organizaciones Sociales de Base (Junta directiva de Comedores Populares)

- Gestionar o tener un mayor acercamiento con los representantes de la municipalidad para llegar hacer sus quejas o sugerencias en mejora del programa puesto que no es para un beneficio propio, si no que involucra a las familias de bajos recursos del distrito del cual dependerá el nivel de desarrollo humano en los próximos años.

A nivel de investigadores

- Primera. El usuario es algo más que una persona con necesidades de alimentos se trata de un ser humano que demanda apoyo. En consecuencia, la vocación humanista y de servicio es imprescindible en toda gestión gubernamental de este tipo.
- Segunda. Es necesario promover el diálogo y el intercambio de ideas en torno a la gestión que brinda la municipalidad, las dirigentes, socias y los usuarios que son actores involucrados en la problemática abordada, son de vital importancia para la mejora de la seguridad alimentaria por tal motivo se debe considerar sus opiniones, observaciones, críticas y sugerencias.
- Tercera. Se deben identificar los indicadores determinantes en la calidad de la gestión municipal desde la percepción de calidad de las dirigentes, socias y consumidores del servicio. También es necesario que se vaya entendiendo cual es el problema en la Gestión de la seguridad alimentaria.
- Cuarta. Elevar la calidad de la seguridad alimentaria demanda a la municipalidad mostrarse muy interesada por la calidad de la atención al usuario. Sin embargo, deben existir mecanismos de instancias superiores que realicen un control de calidad permanente y rendimiento de cuentas, no es posibles que pueda gestionarse a ciegas y sin supervisión. Gasto público a ciega sin control no puede traer buenos resultados.

Referencias

- Buisman, M. E., Haijema, R., Akkerman, R., & Bloemhof, J. M. (2019). Donation management for menu planning at soup kitchens. *European Journal of Operational Research*, 272(1), 324–338. <https://doi.org/10.1016/j.ejor.2018.06.005>
- Caraher, M. & Cavicchi, A. (2014). Old crises on new plates or old plates for a new crises? Food banks and food insecurity. *British Food Journal*, 116(9), doi: 10.1108/BFJ08-2014-0285
- Coates, J., Frongillo, E. A., Rogers, B. L., Webb, P., Wilde, P. E., & Houser, R. (2006). Commonalities in the Experience of Household Food Insecurity across Cultures: What Are Measures Missing? *The Journal of Nutrition*, 136(5), 1438S-1448S. <https://doi.org/10.1093/jn/136.5.1438s>
- Center on Budget and Policy Priorities. (June 25, 2019). Policy Basics: The Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP). Center on Budget and Policy Priorities. From <https://www.cbpp.org/sites/default/files/atoms/files/policybasics-foodstamps.pdf>
- Carpenter et al.(2017). Meals for Good: An innovative community project to provide healthy meals to children in early care and education programs through food bank catering. *Preventive Medicine Reports*, 8, 210-214.
- Depa, J., Gyngell, F., Müller, A., Eleraky, L., Hilzendegen, C., & Stroebele-Benschop, N. (2018). Prevalence of food insecurity among food bank users in Germany and its association with population characteristics. *Preventive Medicine Reports*, 9, 96–101. <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2018.01.005>
- Díaz-Garcés, F. A., Vargas-Matos, I., Bernabé-Ortiz, A., Diez-Canseco, F., Trujillo, A. J., & Miranda, J. J. (2016). Factors associated with consumption of fruits and vegetables among Community Kitchens customers in Lima, Peru. *Preventive Medicine Reports*, 4, 469–473. <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2016.08.016>
- Engler, R. (2005). Collective Kitchens in Canada: A Review of the Literature. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*,66(4).
- Espinoza, R. (2017). Gestión del programa de complementación alimentaria, en la sub gerencia de programas alimentarios de la municipalidad metropolitana de lima-2015 (Tesis de Maestría). Recuperado de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/5943/Espinoza_GR.pdf?sequence=2&isAllowed=y

- FAO (2019) El estado de La Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Recuperado de <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>
- FAO (2018) Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y El Caribe. Recuperado de <http://www.fao.org/3/CA2127ES/CA2127ES.pdf>
- Hernández, R., Fernández y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación científica*. (6 a. ed.). México: McGraw Hill.
- Hamelin, Anne-Marie & Mercier, Céline & Bédard, Annie. (2010). Needs for food security from the standpoint of Canadian households participating and not participating in community food programmes. *International Journal of Consumer Studies*, 35, 58 - 68.
- Garza, N. Salvatierra, B. Zamora, C. Torres, A. (2018) Impacto del Programa Comedores Comunitarios SINHAMBRE sobre la desnutrición en Chiapas rural mediante el enfoque de Seguridad Alimentaria. *Población y Salud en Mesoamérica*, 16(1). Recuperado de <https://doi.org/10.15517/psm.v1i1.31108>
- Gómez, R. y La Serna, K. Gestión pública y seguridad alimentaria en el Perú. Recuperado de: <http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/seguridadCA/08cap6.pdf>
- Godfray, J., Charles, H., Garnett T. (2014). Food security and sustainable intensification. *Phil. Trans. R. Soc. B* 369: 20120273. <http://dx.doi.org/10.1098/rstb.2012.0273> . Recuperado de <https://royalsocietypublishing.org/doi/pdf/10.1098/rstb.2012.0273>
- Hamuri, A., Varela, M.(2013) La técnica de grupos focales. Recuperado de <https://www.elsevier.es/es-revista-investigacion-educacion-medica-343-articulo-la-tecnica-grupos-focales-S2007505713726838>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática* (2019). *Evolución de la Pobreza Monetaria 2007-2018-Informe técnico*. Recuperado de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1646/1ibro.pdf
- Ley N°25307. Declara prioritario interés nacional la labor que realizan organizaciones en lo referido al servicio de apoyo alimentario que brindan a las familias de menores recursos. (Octubre, 2019). Ministerios de Promoción de la Mujer y del Desarrollo Humano. Recuperado de http://www.midis.gob.pe/dmdocuments/pca/bn/4%20DS_041_2002_PCM_Reglamento_Ley25307.pdf
- Loopstra, R., & Tarasuk, V. (2012). The Relationship between Food Banks and Household Food Insecurity among Low-Income Toronto Families. *Canadian Public Policy* /

- Analyse De Politiques, 38(4), 497-514. Retrieved January 10, 2020. From www.jstor.org/stable/41756766
- Laguzzi, M. (Julio, 2015). Programas alimentarios en democracia: revisión de la literatura sobre programas alimentarias nacionales implementados en Argentina en el periodo 1983-2013. Recuperado de http://www.repositoriojmr.unla.edu.ar/descarga/Tesis/MaEGyPS/Laguzzi_M_Programas_2015.pdf
- Lalluka, T. et al. (2007). Multiple socio-economic circumstances and healthy food habits. Multiple socio-economic circumstances and healthy food habits, 61, 701–710.
- Marovelli, B. (2019). Cooking and eating together in London: Food sharing initiatives as collective spaces of encounter. *Geoforum*, 99, 190-201.
- Mellado, D., Salas, A., Velarde, S. y Tipismana, V. (Febrero, 2019) Análisis de la gestión administrativa del Programa de complementación Alimentaria-PCA, Modalidad “Comedores” (Tesis de Maestría). Recuperado de: http://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/ESAN/1560/2019-MAGP_16-1_02_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- MIDIS (octubre, 2019). Evidencia MIDIS: Programa de complementación Alimentaria (PCA). Recuperado de <http://evidencia.midis.gob.pe/pca/>
- MIDIS: “Marco normativo y comité de gestión del PCA” (octubre 2019). Recuperado de http://www.midis.gob.pe/dmdocuments/pca/as/pca_2marco_normativo_comite_gestion.pdf
- MIDIS (2019) Evidencias MIDIS-Conocer para incluir. Recuperado de <http://evidencia.midis.gob.pe/pca/>
- Municipalidad Provincial de Huacho: Programa de complementación alimentaria (P.C.A.). (Octubre 2019). Recuperado de <http://www.munihuacho.gob.pe/portal/index.php/desarrollo-humano/g-desarrollo-humano/programas-sociales/programa-de-complementacion-alimentaria>
- Neter, J. et al. (2014). Food insecurity among Dutch food bank recipients: a cross-sectional study. *BMJ Open*, 4(5), p.1. doi: 10.1136/bmjopen-2013-004657. Recuperado de <https://bmjopen.bmj.com/content/4/5/e004657.short>
- Orellana, D. y Cruz, M. (2006) Técnicas de recolección de datos en entornos virtuales más usadas en la investigación cualitativa. (2006). Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/2833/283321886011.pdf>

- Plataforma de seguridad alimentaria y nutricional: Programa de Complementación Alimentaria-SAN. (Octubre, 2019). Recuperado de: <https://plataformacelac.org/programa/1233>
- Porter, J. R et al. (2014). Food security and food production systems. In: Climate Change 2014: Impacts, Adaptation, and Vulnerability. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA, p. 485-533. Recuperado de https://stgwedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/17814/Food_security_and_food_production_systems.pdf?sequence=1
- Sánchez, F (Enero, 2018) Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa: Consensos y Disensos. (2019) Recuperado de <http://www.scielo.org.pe/pdf/ridu/v13n1/a08v13n1.pdf>
- Sarmiento, V. (2017) La disputa de las mujeres por el hábitat popular: la experiencia de los comedores populares autogestionarios de El Agustino, Lima. *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 46 (3). Recuperado de URL: <http://journals.openedition.org/bifea/8864>; DOI: 10.4000/bifea.8864
- Suarez, C., Del Moral, A. y Tomas, M. (Febrero, 2013) Consejos prácticos para escribir un artículo cualitativo publicable en psicología. (2013) Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1798/179826044005.pdf>
- Troncoso, C y Amaya, A. Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. (Noviembre, 2016) Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v65n2/0120-0011-rfmun-65-02-329.pdf>
- Vivar, C., McQueen, A., Whyte, D. & Canga, N. (December, 2013) Getting started with tative research: developing a research proposal (2007) Recuperado de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1132-12962013000300007
- Victor Oliveira, Mark Prell, Laura Tiehen, and David Smallwood. Design Issues in USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program: Looking Ahead by Looking Back, ERR-243, U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, January 2018.
- Weatherspoon, D. D., Miller, S. R., Steele, M. E., Newkirk, C. J., Santiago, O., Dembele, A. S., & Hoerr, S. L. (2017). What Social, Program, and Behavioral Factors Influence the Healthy Eating Index for EFNEP and SNAP-Ed Adult Participants? *American Journal of Lifestyle Medicine*, 11(4), 344–353. <https://doi.org/10.1177/1559827615607194>.
- Zamudio, A. y Herrera, F. (2006) Las motivaciones para la participación voluntaria de comedores comunitarios del estado de Mexico. *Estudios Sociales* 28 (52). Recuperado

de <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i52.576>

Verdugo, L. Ramírez, L. Carrillo, T (2019) La participación comunitaria como vía para el empoderamiento de encargadas del programa Comedores Comunitarios en Culiacán, México, *Revista de Trabajo Social e intervención social* (28), 145-168. Recuperado de <http://dx.doi.org/10.25100/prts.v0i28.8052>

Anexos

Anexo 1: Matriz de consistencia

Título: Gestión municipal de Comedores Populares en el distrito de Villa el Salvador: una realidad de Seguridad Alimentaria, 2019.

PROBLEMA	OBJETIVO	SUPUESTO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	INDICADORES	MEDICIÓN
<p>Problema principal:</p> <p>¿Cuál es la realidad actual de lo seguridad alimentaria en los comedores populares en el distrito de Villa el Salvador, a partir de la Gestión Municipal?</p> <p>Problemas específicos:</p> <p>1. ¿De qué manera influye la gestión municipal en la disponibilidad de los alimentos?</p> <p>2. ¿De qué manera influye la gestión municipal en el acceso de los alimentos?</p> <p>3. ¿De qué manera influye la gestión municipal en la utilización de los alimentos?</p> <p>4. ¿De qué manera influye la gestión municipal en la estabilidad de los alimentos?</p>	<p>Objetivo General:</p> <p>Explorar la realidad actual de lo seguridad alimentaria en los comedores populares en el distrito de Villa el Salvador, a partir de la Gestión Municipal.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <p>1. Analizar de qué manera influye la gestión municipal en la disponibilidad de los alimentos.</p> <p>2. Analizar de qué manera influye la gestión municipal en el acceso de los alimentos.</p> <p>3. Analizar de qué manera influye la gestión municipal en la utilización de los alimentos.</p> <p>4. Analizar de qué manera influye la gestión municipal en la estabilidad de los alimentos.</p>	<p>Hipótesis General:</p> <p>La situación de los comedores populares en el distrito de Villa el Salvador es tal que no permite desarrollar una correcta Seguridad Alimentaria, ya que carece o se encuentra en situación no apta para el desarrollo de la atención, hecho que recae en la gestión municipal.</p>	Disponibilidad de Alimentos	Gestión de la oferta alimentaria	<p>Ayuda alimentaria</p> <p>Diversificación alimentaria</p> <p>Satisfacción de la oferta alimentaria</p>	A través de la entrevista a Dirigentes y Socias
			Acceso a Alimentos	Gestión de la obtención física y/o económica del alimento	<p>Obtención física</p> <p>Obtención económica</p> <p>Forma de uso de la ganancia</p> <p>Dificultades de acceso</p>	A través de la entrevista a Dirigentes y Socias
			Utilización de los Alimentos	<p>Gestión de la manipulación de alimentos</p> <p>Gestión del almacén de alimentos perecibles y no perecibles</p>	<p>Formación de capacidades en salud</p> <p>Fortalecimiento de la BPM</p> <p>Formación de capacidades de gestión de almacén</p> <p>Uso de instrumentos de gestión</p> <p>Rotación de los productos alimentarios</p>	A través de la entrevista a Dirigentes y Socias

				Gestión de la distribución de alimentos preparados	Cultura alimentaria de los beneficiarios Uso de raciones por grupo etario Satisfacción de la oferta del menú	
			Estabilidad de Alimentos	Gestión para garantizar la disponibilidad, utilización y acceso de alimentos en todo momento	Entrega oportuna Dificultades en la estabilidad Estrategias de afrontamiento	A través de la entrevista a Dirigentes y Socias
MÉTODO						
Diseño de la Investigación	INTERPRETATIVA DE INDUCCION ANALITICA	Tipo de investigación	ENFOQUE CUALITATIVO	Nivel de Investigación	BASICO ORIENTADA A LA COMPRENSION	
Población	20	Participantes	20			

Anexos 2: Instrumentos

Matriz para Entrevista a Profundidad a Socias de comedores populares del distrito de Villa el Salvador			
Categoría	Sub Categoría	Indicadores	Preguntas
Disponibilidad de Alimentos	Gestión de la oferta alimentaria	Ayuda alimentaria	Cuáles son los alimentos que da la municipalidad como parte de la canasta alimentaria. Los productos alimentarios varían.
		Diversificación alimentaria	Qué otros alimentos complementan la canasta alimentaria que brinda la municipalidad. Quienes lo aportan.
		Satisfacción de la oferta alimentaria	Qué piensa de la calidad de los productos entregados por la municipalidad. Por qué. En cantidad. Serán suficientes los alimentos entregados por la municipalidad para satisfacer las necesidades nutricionales de los comensales que acuden a su comedor.
Acceso a Alimentos	Gestión de la obtención física y/o económica del alimento	Obtención física	Cuáles son las fuentes económicas o formas de ayuda de otras instituciones para mejorar los alimentos para el comedor
		Obtención económica	Se genera dinero en el comedor para comprar más alimentos. De que formas y cómo usted participa para ello.
		Forma de uso de la ganancia	En qué se usa el dinero recaudado a diario en su comedor. Si es para alimentos alcanza para comprar los alimentos que faltan para el menú del día
		Dificultades de acceso	En algún momento, hubo alguna dificultad para acceder a los alimentos del PCA por parte del municipio. Por qué.
Utilización de los Alimentos	Gestión de la manipulación de alimentos	Formación de capacidades en salud	Recibió capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Hace cuánto tiempo y Quién las capacita.
		Fortalecimiento de la BPM	Le entrega la municipalidad indumentaria. Cada cuánto tiempo se renueva. Cuentas con carne de sanidad vigente. Qué facilidades da la municipalidad para obtener el carnet de sanidad.
	Gestión del almacén de alimentos perecibles y no perecibles	formación de capacidades de gestión de almacén	Recibió capacitación sobre cómo utilizar los alimentos del almacén. Quién dio la capacitación
		Uso de instrumentos de gestión	Se manejan registros diarios del uso de alimentos del almacén. Qué se registra Cómo calcula la cantidad de alimentos a utilizar para sus preparaciones. Cuentan con balanza
		Uso de instrumentos de gestión	Cómo se hace la programación del menú que se va a preparar en el comedor. Qué se toma en cuenta para la programación.
		Rotación de los productos alimentarios	Se etiqueta los productos alimentarios que ingresan al almacén. Alguna vez se ha tenido que desechar alimento por qué pasó la fecha de vencimiento.
	Gestión de la distribución	Cultura alimentaria de	Se toma en cuenta los hábitos y costumbres de los comensales para realizar preparaciones en el comedor.

	de alimentos preparados	los beneficiarios	
		Uso de raciones por grupo etario	Se sirve las raciones en cantidades de acuerdo a la edad del comensal. Porqué.
		Satisfacción de la oferta del menú	Cree usted que la ración de almuerzo servido en su comedor, es saludable y tiene todo lo necesario para las personas que lo consumen. Por qué.
		Satisfacción de la oferta del menú	Para usted, como debería ser un almuerzo nutritivo.
		Satisfacción de la oferta del menú	Todas las preparaciones que realizan en los comedores tienen aceptabilidad por los usuarios. Por qué
Estabilidad de Alimentos	Gestión para garantizar la disponibilidad, utilización y acceso de alimentos en todo momento	Entrega oportuna	Cada cuanto tiempo el municipio le entrega la canasta de alimentos.
		Dificultades en la estabilidad	En algún momento cerró o paro la atención al público el comedor popular. Porqué
		Estrategias de afrontamiento	Qué acciones realiza cuando no se tiene suficientes alimentos.

Guía de preguntas para entrevista a Socias de Comedores Populares del distrito
de Villa el Salvador

Fecha: __/__/__

Edad: _____

Sexo: M-F

Código de la participante: _____

Comedor Popular: _____

Objetivo: Recopilar información mediante la técnica de Entrevista a Profundidad, para conocer las percepciones que tienen las Socias a cerca de seguridad alimentaria en el Comedor Popular del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad del distrito de Villa el Salvador.

1. ¿Cuáles son los alimentos que da la municipalidad como parte de la canasta alimentaria? ¿Los productos alimentarios varían?
2. ¿Qué otros alimentos complementan la canasta alimentaria que brinda la municipalidad? ¿Quiénes lo aportan?
3. ¿Qué piensa de la calidad de los productos entregados por la municipalidad? ¿Por qué?
4. ¿Será suficiente los alimentos entregados por la municipalidad para satisfacer las necesidades nutricionales de los comensales que acuden a su comedor?
5. ¿Cuáles son las fuentes económicas o formas de ayuda de otras instituciones para mejorar los alimentos para el comedor?
6. ¿Se genera dinero en el comedor para comprar más alimentos? ¿De qué formas y cómo usted participa para ello?
7. ¿En qué se usa el dinero recaudado a diario en su comedor? ¿Si es para alimentos alcanza para comprar los alimentos que faltan para el menú del día?
8. ¿En algún momento, hubo alguna dificultad para acceder a los alimentos del PCA por parte del municipio? ¿Por qué?
9. ¿Recibió capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos? ¿Hace cuánto tiempo y Quién las capacita?
10. ¿Le entrega la municipalidad indumentaria? ¿Cada cuánto tiempo se renueva?
11. ¿Cuentas con carnet de sanidad vigente? ¿Qué facilidades da la municipalidad para obtener el carnet de sanidad?
12. ¿Recibió capacitación sobre cómo utilizar los alimentos del almacén? ¿Quién dio la capacitación?
13. ¿Se manejan registros diarios del uso de alimentos del almacén? ¿Qué se registra?

14. ¿Cómo calcula la cantidad de alimentos a utilizar para sus preparaciones? ¿Cuentan con balanza?
15. ¿Cómo se hace la programación del menú que se va a preparar en el comedor? ¿Qué se toma en cuenta para la programación?
16. ¿Se etiqueta los productos alimentarios que ingresan al almacén? ¿Alguna vez se ha tenido que desechar alimento por qué pasó la fecha de vencimiento?
17. ¿Se toma en cuenta los hábitos y costumbres de los comensales para realizar preparaciones en el comedor?
18. ¿Se sirve las raciones en cantidades de acuerdo con la edad del comensal? ¿Por qué?
19. ¿Cree usted que la ración de almuerzo servido en su comedor es saludable y tiene todo lo necesario para las personas que lo consumen? ¿Por qué?
20. ¿Para usted como debería ser un almuerzo nutritivo?
21. ¿Todas las preparaciones que realizan en los comedores tienen aceptabilidad por los usuarios? ¿Por qué?
22. ¿Cada cuánto tiempo el municipio le entrega la canasta de alimentos?
23. ¿En algún momento cerró o paro la atención al público el comedor popular? ¿Por qué?
24. ¿Qué acciones realiza cuando no se tiene suficientes alimentos?

Matriz para Grupo Focal a Miembros de la Junta Directiva de los Comedores Populares del distrito de Villa el Salvador

Categoría	Sub Categoría	Indicador	Preguntas
Disponibilidad de Alimentos	Gestión de la Oferta Alimentaria	Ayuda alimentaria	Sabe usted qué es el Programa de Complementación Alimentaria y cuáles son sus funciones con los comedores Los alimentos que le brindan el Programa de Complementación Alimentaria contribuyen a asegurar la alimentación en el comedor
		Diversificación alimentaria	Los alimentos que se les entrega están de acuerdo a la necesidad de la población beneficiaria
		Ayuda alimentaria	La junta directiva participan en la elección de los alimentos El comedor recibe algún otro apoyo alimentario de la municipalidad de VES
		Satisfacción de la oferta alimentaria	Los responsables del PCA del municipio de VES les consultan a ustedes sobre los alimentos de su preferencia para que sean incluidos en la canasta mensual
Acceso a Alimentos	Gestión de la obtención física y/o económica del alimento	Obtención física	Como evalúan la entrega de las canastas por parte del proveedor del municipio de VES
		Obtención económica	El comedor recibe algún apoyo económico de la municipalidad de VES para complementar las preparaciones Que formas de generar ingresos económicos maneja la junta directiva del comedor
			Recibieron capacitación sobre formas de generar ingresos para el comedor y adecuado uso de ganancias
Utilización de los Alimentos	Gestión de la distribución de alimentos preparados	Formación de capacidades	En el presente año recibieron capacitaciones para el correcto uso de los productos brindados
		Uso de instrumentos de gestión	Manejan instrumentos de gestión dentro del comedor para el correcto uso de los alimentos
Estabilidad de Alimentos	Gestión para garantizar la disponibilidad, utilización y acceso de alimentos en todo momento	Evaluación de la gestión	Como evalúan la gestión del Programa de Complementación Alimentaria que les brinda el municipio de VES
		Entrega oportuna	En el presente año recibieron la canasta del PCA en las fechas indicadas
		Supervisión	En el presente año recibieron supervisiones de parte del municipio
		Entrega oportuna	Que sucede si no reciben una entrega en la fecha programada
		Satisfacción de la oferta alimentaria	Están satisfechos con los alimentos que le otorga el municipio de VES
		Estrategias de afrontamiento	Que estrategias de afrontamiento usan frente a la escases de alimentos

Guía de preguntas para Grupo Focal a la Junta Directiva de comedores populares del
distrito de Villa el Salvador

Fecha: __/__/__

Objetivo: Recopilar información mediante la técnica de Entrevista a Profundidad, para conocer las percepciones que tiene la Junta Directiva a cerca de seguridad alimentaria en el Comedor Popular del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad del distrito de Villa el Salvador.

1. ¿Saben qué es el Programa de Complementación Alimentaria y cuáles son sus funciones con los comedores?
2. ¿Los alimentos que le brindan el Programa de Complementación Alimentaria contribuyen a asegurar la alimentación en el comedor?
3. ¿Los alimentos que se les entrega están de acuerdo a la necesidad de la población beneficiaria?
4. ¿La junta directiva participan en la elección de los alimentos?
5. ¿El comedor recibe algún otro apoyo alimentario de la municipalidad de Villa el Salvador?
6. ¿Los responsables del Programa de Complementación Alimentaria del municipio de Villa el Salvador les consultan a ustedes sobre los alimentos de su preferencia para que sean incluidos en la canasta mensual?
7. ¿Cómo evalúan la entrega de las canastas por parte del proveedor del municipio de Villa el Salvador?
8. ¿El comedor recibe algún apoyo económico de alguna otra institución estatal o particular?
9. ¿Qué formas de generar ingresos económicos maneja la junta directiva del comedor?
10. ¿Recibieron capacitación sobre formas de generar ingresos para el comedor y adecuado uso de ganancias?
11. ¿En el presente año recibieron capacitaciones para el correcto uso de los productos brindados?
12. ¿Manejan instrumentos de gestión dentro del comedor para el correcto uso de los alimentos?
13. ¿Cómo evalúan la gestión del Programa de Complementación Alimentaria que les brinda el municipio de Villa el Salvador?

14. ¿En el presente año recibieron la canasta del Programa de Complementación Alimentaria en las fechas indicadas?
15. ¿En el presente año recibieron supervisiones de parte del municipio?
16. ¿Qué sucede si no reciben una entrega en la fecha programada?
17. ¿Están satisfechos con los alimentos que le otorga el municipio de Villa el Salvador?
18. ¿Qué estrategias de afrontamiento usan frente a los escasos de alimentos?

Anexo 3: Resumen de entrevista a socias de comedores populares del distrito de villa el salvador

Preguntas	Entrevista 1. C.P Micaela Bastidas	Entrevista 2 C.P Refectorio Infantil	Entrevista 3 C.P San Martin De Porres	Entrevista 4 C.P María Auxiliadora	Entrevista 5 C.P Maranata	Entrevista 6 C.P José y María	Entrevista 7 C.P Martha Laura	Entrevista 8 Virgen Del Carmen	Entrevista 9 C.P Infantil Santa Rosa	Entrevista 10 C.P Sor Ana De Los Angeles
1. ¿Cuáles son los alimentos que da la municipalidad como parte de la canasta alimentaria? ¿Los productos alimentarios varían?	Nos envían menestras variadas, cereales como el arroz, pescado en conserva, pollo y aceite	Arroz, menestra (panamito, castilla, arveja verde), aceite mensualmente. Pollo, huevo: ingresa dejando un mes. Anchoveta 2 veces al año	Nos entregan arroz, lentejas, arveja verde, panamito, pollo, pescado	La municipalidad envía arroz, aceite, menestras, harina.	Traen arroz, aceite, menestras, arveja partida, frejol canario, huevos, pollo congelado, conserva de anchoveta, frejol castilla.	Nos llega arroz, menestras conserva de anchoveta, a veces pollo, huevo, pescado, aceite	Nos brinda arroz, menestras, aceite, una vez al año anchoveta en portola, pollo congelado (antes era fresco) no viene todo los meses, huevo de gallina.	Nos entrega arroz, aceite, menestras (alverjita verde, lentejas o a veces frejol panamito), pollo congelado, huevo o sardina por un mes.	Solamente entregan arroz, menestras, aceite, de vez en cuando conserva de anchoveta en lata, huevo fresco y pollo congelado en caja.	Viene arroz, aceite, menestras como arveja partida, lentejas o a veces frejol panamito
2. ¿Qué otros alimentos complementan la canasta alimentaria que brinda la municipalidad? ¿Quiénes lo aportan?	Con alimentos del mercado, con el dinero que pagan el menú las socias	Pollo, pescado, carne de res. Verduras: zapallo, poro, nabo, habas, zanahoria (para sopas y segundos)	Completamos con fideos, verduras, papa, yuca, papa amarilla, carne de res, bofe, hígado de pollo. Con el pago del menú.	Completamos con las verduras, carne para la sopa, pollo fresco y pescado enlatado	Lo completamos con pollo fresco, pescado fresco, mi comedor no tiene subsidio, y completamos los aportes de las socias.	Completamos con verduras como cebolla, también con pollo, pescado, quinua, trigo, morón, ajos. Con el dinero que aportan las socias	Compramos verduras, pollo fresco, menudencias, hueso de res para las sopas.	No, ninguna	Compramos verduras para las sopas y guisos, pollo fresco, carnes, también el bofe de la res, a veces hueso de res para las sopas, papa e insumos variados.	Con alimentos que compramos en el mercado, pero a veces no alcanza.

3. ¿Qué piensa de la calidad de los productos entregados por la municipalidad? ¿Por qué?	Ha mejora para lo que antes nos entregaban alverjón que demoraba en cocinar (hace como 5 o 6 años atrás)	Si es buena la calidad, nos conformamos a que nos conformamos a que no nos entreguen nada	Si está bien	Hasta ahora está bien, llega en buen estado	Sí, está bien	No es muy bueno, porque a veces la menestras viene con gorgojo y el arroz a veces viene muy partido cuando lo preparo se vuelve mazacote	Debería mandar variado siempre mandan, arveja partida, lenteja, frejol panamito y frejol caballero. Deberías agregar quinua a la canasta.	Buen arroz, se deja granear bien, si son de buena calidad	A veces, no alcanza los insumos que nos entrega la municipalidad, hace poco nomas trajeron frejol con gorgojo	Algunas veces mandan arroz con gorgojo, pero la mayoría de ves todo bien
4. ¿Será suficiente los alimentos entregados por la municipalidad para satisfacer las necesidades nutricionales de los comensales que acuden a su comedor?	No. Se espera frutas u otras cosas más que el dinero del pago de las sociales no cubre el gasto en muchas ocasiones.	No, porque nosotros tenemos que comprar los ingredientes que faltan para las preparaciones.	Si	Hasta donde veo sí.	Sí. Porque viene la lenteja, quinua y trigo	No	Suficiente no es, nos hace falta más alimentos, siempre compramos sacos de arroz y sal	No, no alcanza, somos comedores autogestionarios, no tenemos apoyo económico, siempre falta las menestras que entregan	No, tendrían que dar tubérculos, carnes y otros como sangrecita, hígado de pollo y res	No alcanza la cantidad que entregan para los beneficiarios que se atiende, en arroz y aceite es muy exacto

5. ¿Cuáles son las fuentes económicas o formas de ayuda de otras instituciones para mejorar los alimentos para el comedor?	Pago por el menú. Además en el mercado me ayudan dándome productos a crédito, al final de la semana tengo que pagar.	PCA (municipalidad), ACED (Asociación cristiana evangélica para el desarrollo), lo único que tenemos, las lentejitas nos salva para preparar las sopitas, segundo porque lo separamos.	Solo sale de la venta del menú. Ahora han llegado las lentejas de USAID.	Recibimos el apoyo de USAID y el programa A comer pescado	No recibimos de instituciones, solucionamos con el dinero del mismo comedor para mejorar.	Las lentejitas de USAID	Ninguna, solo el pago de las socias del comedor	No, no hay otra forma de ayuda	No tenemos fuente de apoyo, actualmente el proyecto de Care para apoyo a los venezolanos	No hay otras formas de apoyo
6. ¿Se genera dinero en el comedor para comprar más alimentos? ¿De qué formas y cómo usted participa para ello?	Actividades como picaronadas o polladas	Si, se vende menú para cubrir los gastos como el gas, servicios, pasajes para ir a reuniones. Menú completo (segundo, sopa, refresco a 4 soles)	Si se genera dinero. Participo comprando las verduras y las carnes.	Si, para cocinar algo mejor, Cocinando, y cuando no cocino vengo y compro menú	Generamos dinero con los que pagan las socias y hacemos actividades para comprar el gas por ejemplo	Solo con el dinero de las socias para mejorar y complementar el menú diario	Bueno con lo que se vende el menú, queda un ahorro. Con eso compramos aceite y pollo fresco.	Para comprar alimentos que faltan se vende el menú, se realizan actividades como polladas	Con las ventas de los menús diarios, solventamos los gastos de las verduras, del pollo, compramos para el día siguiente.	No hay gas vendemos los menús para comprarlo y para demás complementos que hace falta.
7. ¿En qué se usa el dinero recaudado a diario en su comedor? ¿Si es para alimentos alcanza para comprar los alimentos que	En la compra de los alimentos en el mercado. Solo alcanza para cubrir la comida del día.	Para cubrir gastos que tenemos en el comedor: agua, luz, gas, alimento, pasajes	Verduras, papa, pollo que se compra a diario	En compras de los alimentos que faltan, se recauda a diario	Para comprar carnes, pollo fresco, pescado fresco, olluquito. Si nos alcanza el dinero y si nos falta, nos	Se usa para el menú diario y no es suficiente porque no alcanza	En comprar los alimentos como verduras, gas (solo dura 2 días) pagar el agua, comprar detergente, lava vajilla	Si, para comprar los alimentos, y para servicios y gas.	No alcanza, con el dinero se paga el gas, agua y la compra de los alimentos variados	Si, para comprar alimentos, sobre todo el agua si no, no se puede cocinar.

faltan para el menú del día?					tenemos que fiar					
8. ¿En algún momento, hubo alguna dificultad para acceder a los alimentos del PCA por parte del municipio? ¿Por qué?	No	Si, a veces las cocineras no quieren cocinar porque no llegan los alimentos a tiempo o completos	No hubo dificultad	Si, estar pendiente a que cumplan en la fecha. A veces no traen a la fecha programada.	No	Por falta de coordinación. Debería ser una fecha fija para poder poner personas que vayan a recoger	Claro, hace dos años por la mala coordinación del Comité de Gestión y no hubo alimentos por cinco meses	A veces, como enero y febrero de cada año siempre hay problemas	Si, cuando no llega a tiempo, tenemos que comprar nosotros mismos.	A veces enero y febrero de cada año no se manda, por fin año nos dicen que no hay presupuesto
9. ¿Recibió capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos? ¿Hace cuánto tiempo y Quién las capacita?	Si, lo realiza el municipio, es cada 2 meses, y lo desarrolla un nutricionista	En setiembre, fue dado por la sub gerencia de desarrollo social.	Si, hace 2 o 3 meses. Por el encargado de comedores	Si, alguna veces. Ultimo fue hace un mes	Sí, de la municipalidad , hace como 2 meses, creo que lo dio la nutricionista	Si, aquí no, porque estuve en provincias recién estoy en lima dos meses	Sí, hace cuatro meses, la señorita de la municipalidad	La última vez fue en setiembre, sobre manipulación de alimentos, la nutricionista del programa social.	No, al parecer no tendrán tiempo	Si hubo, pero no fui
10. ¿Le entrega la municipalidad indumentaria? ¿Cada cuánto tiempo se renueva?	La última entrega fue hace 4 años	Hace 4 años que entrego ahora ya nada. No hay tiempo de renovación, solo dan cuando se acuerdan o suerte llegara	Si	Cada año	Sí, el año pasado, mis dieron 6 mandiles y 6 gorras	No creo.	Hace como tres años, no entregan nada	No. no entregan	No, no tendrán dinero o no quieren gastar	No, desde que hemos iniciado desde hace 4 años

11. ¿Cuentas con carnet de sanidad vigente? ¿Qué facilidades da la municipalidad para obtener el carnet de sanidad?	Mi carnet ya venció. La municipalidad si nos da facilidades para sacar el carnet de salud	No, el año pasado la municipalidad lo hizo gratuitamente, pero este año no se ha llevado a cabo ninguna campaña para renovar el carnet de sanidad.	Por el momento no. La municipalidad si da facilidades y yo no pago	Por ahora no tengo ya se venció. Si depende que uno vaya a la municipalidad	No, se venció hace tiempo. la municipalidad da gratuito	No, pero sé que es gratuito	Sí, es gratuito por parte de la municipalidad	No. se venció y no se volvió a sacar, nos dijeron que podíamos sacar en el mes de agosto y nada otra vez.	No, y no han indicado si debo de sacar	Solo nos pidieron cuando iniciamos hace 4 años, de ahí no se volvió a sacar.
12. ¿Recibió capacitación sobre cómo utilizar los alimentos del almacén? ¿Quién dio la capacitación?	Si, de la municipalidad de la subgerencia de PCA.	Si, el personal de la municipalidad más o menos por el mes de julio.	Si, la responsable del municipio.	No	Sí, pero no recuerdo bien cuándo ni dónde	No	Si, en el mes de marzo. No recuerdo quien lo realizo	Si, fue en el mes de julio y noviembre	No, que yo recuerde	Si, fue en el mes de julio y noviembre, pero no se pone en práctica, por ejemplo la parihuela porque no hay dinero para comprar
13. ¿Se manejan registros diarios del uso de alimentos del almacén? ¿Qué se registra?	Se saca pesando, se registra producto que y lo que va quedando. No tenemos balanza	Sí, siempre se tiene que anotar en el diario conscientemente debe estar al día, pero actualmente no	Si, lo que saco lo utilizo	Si, ejemplo en el arroz, aceite, huevo. Lo empleo correctamente	Sí, cuando sale y cuanto queda, tenemos un cuaderno de almacén	Sí, porque hay cuaderno de almacén donde apuntar	Claro, tenemos el cuaderno de almacén, donde registramos la salida y saldo de los productos	Si, se registra lo que sale y el saldo de los alimentos	Sí, tenemos cuadernos de almacén, cuaderno diario de menú, y un cuaderno de gastos diarios.	Sí, pero la municipalidad su presentación mensual. Se registra ingreso, salida de alimentos del almacén

14. ¿Cómo calcula la cantidad de alimentos a utilizar para sus preparaciones? ¿Cuentan con balanza?	Utilizo un balde medidor de 4 kilos	Medida casera, no cuento con balanza	Calculando por 1 kilo. No cuento con balanza	Tenemos una caja medidora de litro, si tenemos balanza	Pesando por kilogramos. Si tenemos balanza	Lo pesamos en la balanza	Con medida casera por kilo. No tengo balanza.	Se calcula por la experiencia al tanteo. Además contamos con balanza	Medimos con una jarra de 1 litro que nos da 1 kilo, los otros insumos se pesan con una balanza antigua que tenemos funcionando. Actualmente tenemos una balanza nueva que nos dio Care	Normalmente usábamos nuestra jarra de 1 litro para medir, porque la municipalidad no nos dio balanza.
15. ¿Cómo se hace la programación del menú que se va a preparar en el comedor? ¿Qué se toma en cuenta para la programación?	Lo programo durante la semana y depende de la cantidad de socias o beneficiario que se sirven del comedor.	Semanalmente yo misma programaba el menú. Recogemos a veces algunas recomendaciones de acuerdo al dinero y lo que hay en el almacén.	Programación semanal. De acuerdo a los insumos y el clima	Si, existe una programación de acuerdo cada 2 semanas se repiten las preparaciones hoy tocó tallarines rojos con pollo.	Se programa al día según el dinero recaudado. Nos juntamos con las socias y vemos que se prepara.	Se programa semanalmente, se hace en la reunión en donde se pregunta a las socias, es cada dos semanas	De un día para otro, nosotros mismos programamos de acuerdo del precio de los productos en el mercado	Programamos de lunes a viernes, de acuerdo a los alimentos nutritivos y de acuerdo a la estación	De acuerdo a los precios de los alimentos, si hace frío hacemos bebidas calientes o sopas, y no se hace mucha comida pesadas con las menestras.	Ver lo que está más barato y lo que se tiene de alimentos en almacén
16. ¿Se etiqueta los productos alimentarios que ingresan al almacén? ¿Alguna vez se ha tenido que desechar alimento por qué pasó la fecha de vencimiento?	No etiqueto. No he desechado productos vendidos, todo se usa en el mes.	Se etiqueta mensualmente, nunca se me ha vencido los alimentos	No	Si. Nunca hemos desechado, y esperamos que no suceda eso porque tenemos bastante cuidado.	No etiquetamos los productos al entrar al almacén. Hace poco llegó frijol picado con gorgojo y lo regresamos a la municipalidad para que lo cambien	No etiquetamos, no se ha vencido pero si consumimos rápido el pollo y el huevo	No porque el arroz lo ponemos en tacho y los sacos en las parihuelas. Nunca hemos desechado, la municipalidad trae alimentos para el mes.	No etiquetamos. Si se venció cuando nos llegó con gorgojo	No etiquetamos, sobre la fecha de vencimiento sucedió que el frejol castillas nos llegó con gorgojos y tuvimos que devolver.	No se etiqueta, nunca se pasó la fecha de vencimiento de alimentos

17. ¿Se toma en cuenta los hábitos y costumbres de los comensales para realizar preparaciones en el comedor?	Si por la sugerencia de las socias y los beneficiarios.	Si, se pregunta a veces que les gusta.	Si	Si, se ve a la gente contenta, satisfecha, escuchamos las opiniones	Sí	Se toma en cuenta pero cuando alcanza el dinero	No, porque solo llevan, a veces preguntan y separan su menú	No	Si tomamos en cuenta. A veces nos indican un tipo de preparación especial y si está en nuestras posibilidades lo realizamos	No, preparamos lo que nosotros tenemos que hacer, si sería al gusto del cliente, ya sería extra.
18. ¿Se sirve las raciones en cantidades de acuerdo a la edad del comensal? ¿Por qué?	Es una sola medida para todos.	No, es de acuerdo a la que piden para llevar, tenemos una sola medida de cucharón.	Sí, porque lleva la misma ración a todos sean niños o adultos	Todos por igual, si la encargada indica agrégale más, se le agrega	De acuerdo a la cantidad de menú que lleven. y la mamá decide cuánto come cada uno	A todos se les sirve por igual	Una medida para todos por igual sea niño o adulto	Se sirve igual para todos	Se sirven las raciones a todos por igual	Todos por igual, ya en su casa ellos lo sirven
19. ¿Cree usted que la ración de almuerzo servido en su comedor, es saludable y tiene todo lo necesario para las personas que lo consumen? ¿Por qué?	Sí, porque se trata de hacerlo lo más nutritivo que se pueda	Sí, porque hasta ahora ni mis nietos ni mis hijos no se han enfermado con anemia	Sí, porque utilizo diversos alimentos	Si, se ve la felicidad por eso se compra más verduras. Si aumento cosas para que salga mejor la comida.	Sí, porque tiene frejol, quinua, lenteja y estos aportan vitaminas	Sí, porque se aporta con el dinero de las socias para poder comprar la carne, el pescado y los cereales	Claro, porque le brindamos pollo y menestras	Sí, porque tiene verduras, carnes, pescado y huevo	Sí, porque brindamos, su porción de arroz con menestras con su carne, y es una comida balanceada.	Si, le ponemos verduras, cuando recién iniciábamos, una de las socias no sabía comer verduras, pero ya se acostumbró
20. ¿Para usted como debería ser un almuerzo nutritivo?	Balancedo y con una fruta	Segundo de quinua, hamburguesa de sangrecita con sus verduras, queso con su sopa más su refresco	Que lleve pollo, hígado, sangrecita o lenteja	Viendo que haya menestras, huevos, se usan alimentos que nutran y sean alimenticios	Debe de llevar carnes rojas, hígado, pescado fresco y quinua	Debe llevar, arroz con menestras, pescado y ensalada. Además quinua o moron en caldo. Y un guiso de trigo	Debe de llevar menestras con ensalada, pescado frito, pollo con ensaladas, lentejitas con huevo sancochado.	Tiene que llevar verduras, como sopa de verduras, de segundo menestras con su pescado frito.	Debe de tener poca porción de arroz con menestra más regular porción de verduras	Menestra con hígado o sangrecita más ensalada; esto para un comedor porque para la fruta no alcanza.

21. ¿Todas las preparaciones que realizan en los comedores tienen aceptabilidad por los usuarios? ¿Por qué?	Si, las socias indican que están conformes	Algunos preguntan qué cocino y nos dicen que menor no, o llevan menos cuando se prepara menestras	Si	Si	Sí, no hay quejas	Sí, porque es bueno y nutritivo	Si, a veces cuando se termina la presa del pollo me reclaman porque no les guarde	Sí, porque cuando vienen indican que les gusto la comida	Si, para ellos todo es rico, además indican que en el comedor reparan bien las comidas	A nosotras nos dicen que esta rico, algunos no les gusta las menestras pero igual llevan aunque sea poco.
22. ¿Cada cuánto tiempo el municipio le entrega la canasta de alimentos?	Mensual	Entrega cada 20 días	Cada mes.	Al mes.	Al mes.	Mensual	Cada 28 días, no hay fecha, nos avisas días antes	Fines de mes	Al mes	Mensual.
23. ¿En algún momento cerró o paro la atención al público el comedor popular? ¿Por qué?	No	Nunca se cerró la atención	No	No, no se para la atención. Se ayuda bastante a la gente.	No, a veces en enero y febrero por un tema de balance no llegan las canastas	No	En caso de emergencia y/o por salud	Cuando viene de la MML hacer mantenimiento o a veces no hay agua, se coloca un letrero, se pone al tanto a la coordinadora de los comedores	No paramos, solo feriados de almanaque	Mientras hemos estado aquí no

<p>24. ¿Qué acciones realiza cuando no se tiene suficientes alimentos?</p>	<p>Actividades o sino indico que en su casa se preparen su arroz porque en el comedor nos quedamos sin arroz hasta que llegue nuevamente.</p>	<p>Si cocino menos raciones y no alcanza vuelvo a cocinar y me esperan sino se molestan</p>	<p>Comprar más alimentos en el mercado</p>	<p>Se colabora personalmente o lo gasto. A veces el municipio no cumple y las personas se unen.</p>	<p>Comprar, si no hay arroz, se tiene que comprar en el mercado para poder preparar por ejemplo.</p>	<p>Entre las socias se reúnen hacen una actividad para poder complementar el menú con la ganancia</p>	<p>Compramos los alimentos de nuestros fondos. No hacemos actividades</p>	<p>Actividades como pollo broaster, mazamoras, papa rellena, con este dinero recaudado se cubre los gastos para agua, luz y alimentos</p>	<p>Comprar con lo que se vende el menú diario, anteriormente se realizaban actividades como polladas que es lo que más se puede vender es esos casos, esas actividades servía para recaudar dinero y pagar el recibo de gas y del agua</p>	<p>Del dinero que generamos sale para la compra de más alimentos. Actividades como polladas cada mes para recaudar dinero.</p>
--	---	---	--	---	--	---	---	---	--	--

Guía de Desarrolla del Grupo Focal a las Juntas Directivas

Guía de preguntas para Grupo Focal a las Juntas Directivas de comedores populares del distrito de Villa el Salvador

Fecha: 30/12/19

Objetivo: Recopilar información mediante la técnica de Entrevista a Profundidad, para conocer las percepciones que tiene la Junta Directiva acerca de seguridad alimentaria en el Comedor Popular del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad del distrito de Villa el Salvador.

1. ¿Saben qué es el Programa de Complementación Alimentaria y cuáles son sus funciones con los comedores?

C.P María Auxiliadora: la canasta alimentaria es cuando el estado nos brinda lo productos a todos los comedores, y nuestra funciones como comedores es preparar los alimentos para que la comunidad se nutra, pero nosotros recibimos solo el 20% del estado en víveres todo los comedores autogestionarios y el 80% lo pone la comunidad.

C.P Infantil Santa Rosa: el PCA son los encargados de brindar los víveres que nos da la municipalidad como el arroz, menestras, aceite es una cantidad mínima pero no nos dan carnes, tubérculos ni verduras y los complementamos con los alimentos que compramos en el mercado.

2. ¿Los alimentos que le brindan el Programa de Complementación Alimentaria contribuyen a asegurar la alimentación en el comedor?

C.P Refectorio Infantil: no, porque se tiene que agregar muchas cosas más como verduras, pollo o pescado o huesos de res, menudencia para la sopa, tal vez un refresco de frutas. Y los alimentos que nos brinda la municipalidad no abastecen, porque tenemos que nosotros comprar.

C.P Maranata: No, nosotros tenemos que comprar pescado, carne, pollo, verduras para las ensaladas, para el menú para que salga bien, porque no abastece lo que nos da la municipalidad, nosotros tenemos que usar más alimentos.

C.P María Auxiliadora: también se tiene que asegurar para el gas, el agua y a la luz.

C.P Infantil Santa Rosa: no porque aún nos falta no cubre la canasta diaria, es solo una ayuda, ahí falta el pollo, la papa, las verduras, el gas, el consumo del agua.

3. ¿Los alimentos que se les entrega están de acuerdo a la necesidad de la población beneficiaria?

C.P Micaela Bastidas: No necesariamente está de acuerdo a la necesidad, lo que tenemos es arroz, aceite, menestras, también nos dan pollo y pescado pero no siempre es esporádicamente, pero después el resto tenemos que cubrirlo nosotros con lo que pagan las socias para comprar todo los insumos en el mercado.

C.P María Auxiliadora: No, porque la municipalidad solo nos entrega limitado los productos y el 80% nosotros compramos carnes, pescado, menudencias, tubérculos como papa y verduras, para el caldo hueso de res, pollo, fideos, menestras también compramos porque lo que nos da la municipalidad no nos alcanza. Es limitado lo que nos da.

C.P Infantil Santa Rosa: no porque no alcanza, no es de acuerdo porque es muy raro que nos manden pescado y eso no contribuye a que sea un almuerzo balanceado.

4. ¿La junta directiva participan en la elección de los alimentos?

C.P San Martín de Porres: No, es esa parte a nosotros como dirigente que somos de cada comedor no nos preguntan por lo menos que vamos a comprar, los que hacen es el comité de gestión con la junta directiva que son de la distrital y con ellos nomas acuerdan y los comedores brillamos por ausencia.

C.P María Auxiliadora: en villa el salvador somos 5 organizaciones de los comedores populares y en la actualidad hay reunión con las organizaciones y más los comités de gestión , nosotros escogemos el producto, pero también la nutricionista de la municipalidad evalúa lo que nosotros pedimos y de acuerdo a eso que pedimos nos puede salir 8 meses de alimentos o 9 meses o 10 meses , por la razón que si escogemos mondongo, bofe o hígado de res el kilo esta 12 soles para arriba o 10 soles para arriba entonces la municipalidad lo coteja con 14 o 15 soles, entonces el nutricionista evalúa con logística la compra que se tiene que hacer para lo que nosotros hemos pedido hay 3 peticiones. Entonces ellos lo ven y nos dan a escoger entre mondongo, hígado de res, pescado, menestras de los cuales nos indican que solo darán para 8 meses, y si es un producto más balanceado 9 meses y si es un

producto con anchoveta, pescado (cada 3 meses) y huevo y pollo (cada 3 meses) esto sería para 10 meses al año, nosotros optamos por la canasta de 10 meses, porque nosotros somos Comedores Autogestionarios y trabajamos con el dinero que pagan las socias y comensales por el menú, y los días que no tenemos alimentos en el almacén, las socias pagan 50 céntimos más arroz para poder seguir cocinando. Nosotros como organización solicitamos aumento presupuestas para la canasta alimentaria en general porque estamos en caos todos los comedores con el actual presupuesto.

C.P Infantil Santa Rosa: no participamos. De eso se encarga el comité de gestión.

5. ¿El comedor recibe algún otro apoyo alimentario de la municipalidad de Villa el Salvador?

C.P María Auxiliadora: No recibimos ningún apoyo de ninguna gerencia, pero tenemos el apoyo de una ONG.

C.P Infantil Santa Rosa: solo de una ONG de Usaid, nos brindan una bolsa con menestras para las sopas.

6. ¿Los responsables del Programa de Complementación Alimentaria del municipio de Villa el Salvador les consultan a ustedes sobre los alimentos de su preferencia para que sean incluidos en la canasta mensual?

C.P María Auxiliadora: Si nos consultan pero esos alimentos tienen un costo más elevado si nosotros deseamos frejol canario o caballero tiene un costo, si queremos Quinoa esta carísimo, y nos indican que el presupuesto de la canasta alimentaria no alcanza es por eso que ven si nos abastecen 8 meses, 9 meses o 10 meses. En la canasta de 10 meses nos mandan frejol castilla, alverjita verde, panamito. En la canasta de 8 meses está el frejol canario, caballero, quinua y en la canasta de 9 meses está incluida la lenteja.

C.P Refectorio Infantil: No nos pregunta, no consultan con nosotros, solo con las 5 organizaciones del distrito.

C.P Infantil Santa Rosa: No ellos realizan sus reuniones internas con las 5 representantes del distrito, luego las representantes nos traen muestras del arroz para poder conocer el nuevo producto que vendrá.

7. ¿Cómo evalúan la entrega de las canastas por parte del proveedor del municipio de Villa el Salvador?

C.P Refectorio Infantil: de acuerdo al contrato que haga la municipalidad y los productos que se ha solicitado por los 10 meses o 9 meses.

C.P María Auxiliadora: acá los comités de gestión que nos representan a todos los comedores del distrito son los encargados de revisar los productos que trae el proveedor antes de repartir. Como ejemplo en el presente año los comités de gestión se confiaron del proveedor y este hace 2 meses atrás nos trajo menestras con gorgojo y se la pasaron entonces los comedores que utilizaron primero en una asamblea reclamaron porque nos trajeron menestras con gorgojos y uno reclama a la municipalidad y nos dicen que no tenemos pruebas indican que seguro nos ha tocado poquito. Después de suscitado estos hechos el comité de gestión en los días de entrega evalúa los productos abriendo algunos sacos al azar para corroborar la calidad.

C.P José y María: en estos últimos 6 meses los alimentos han venido con muchas anomalías una de ellas es el arroz con gorgojos debido a ello el arroz no rinde como debe y se vuelve mazacote, otro alimento es los frejoles también ha venido con demasiado gorgojo uno tiene que ponerlo a remojar y limpiar de las impurezas, también nos sucede con el pollo congelado ha venido con partes negras, chancadas al parecer. Otro temas son los huevos que llegan con mínimo tiempo para consumir con una fecha bien corta.

C.P Infantil Santa Rosa: nosotros vamos a recoger los víveres mensualmente en el centro de acopio (comedor popular asignado) donde el proveedor nos indica que evaluemos bien el producto antes de llevarlo.

8. ¿El comedor recibe algún apoyo económico de alguna otra institución estatal o particular?

C.P María Auxiliadora: no se recibimos nada.

C.P José y María: no recibimos ningún apoyo.

C.P Refectorio Infantil: nunca hemos recibido apoyo, al contrario somos criticados.

C.P San Martín de Porres: no nada.

C.P Micaela Bastidas: no parece que no sea acuerdan de nosotros.

C.P Marañón: no se recibimos nada

C.P Martha Laura: no ningún apoyo

C.P Infantil Santa Rosa: no se recibimos nada

9. ¿Qué formas de generar ingresos económicos maneja la junta directiva del comedor?

C.P Micaela Bastidas: en mi comedor si hacemos actividades desde un inicio porque no contábamos con cocina, utensilios, para comprar el gas, realizamos picaronada, anticuchada. Siempre nos ponemos de acuerdo con las socias.

C.P Refectorio Infantil: no realizamos ese tipo de actividades por que la gente y socias no quieren colaborar con actividades que uno hace para el propio comedor.

C.P José y María: si hacemos a veces nos falta para pintar el ambiente, para arreglar el piso, para mejorar el de comedor realizamos polladas, rifas y se reparte entre las socias que están de acuerdo y esa es la forma que generamos dinero.

C.P Infantil Santa Rosa: solamente con los ingresos del pago del menú diario, y hasta ahora no hemos realizado ningún tipo de actividad y si es suficiente para realizar los gastos diversos.

10. ¿Recibieron capacitación sobre formas de generar ingresos para el comedor y adecuado uso de ganancias?

C.P San Martin de Porres: cuando nos dieron ese tipo de capacitación nos dieron la facultad de hacer comida extra en nuestro comedor de precios que estén entre 5 o 6 soles que pudiese ser un lomo saltado o tallarín con pollo que cuestan un poco más y de ahí tenía que salir un fondo para que cubra nuestros gastos.

C.P María Auxiliadora: actualmente tenemos un problema de que la municipalidad si invita pero algunos comedores no participan y se pierden los talleres, han realizado talleres sobre administración, BPM, cuidado de los productos del almacén, sobre peligros y riesgos en el comedor.

C.P Infantil Santa Rosa: realizaron un taller, del tema de cómo manejar el dinero referente al ahorro de que hacíamos con el dinero y de qué manera lo debíamos de invertir y/o para tener una caja chica para luego comprar algunos utensilios o alimentos.

11. ¿En el presente año recibieron capacitaciones para el correcto uso de los productos brindados?

C.P José y María: si nos han invitado lo que pasa es que el tiempo y el horario a veces no es accesible para poder asistir porque muchas de las personas de los comedores

trabajamos en otros lados, es por eso que se nos hace difícil asistir por el horario mismo. Y no tenemos opción a que puedan cambiar ese horario.

C.P San Martín de Porres: de la junta directiva que somos como 7 también podemos extender la invitación a las socias para que puedan asistir, y cuando viene nos comunican.

C.P Refectorio Infantil: si participamos, pero podemos ver que otros comedores no van, y luego no saben cómo almacenar sus productos.

C.P Maranata: si hemos asistido.

C.P Infantil Santa Rosa: este año no, fueron otros talleres de diferentes temas.

12. ¿Manejan instrumentos de gestión dentro del comedor para el correcto uso de los alimentos?

C.P San Martín de Porres: si utilizamos es más actualmente manejamos las actas de entregas de alimentos, anteriormente lo conocíamos como pecosa.

C.P Refectorio Infantil: tenemos el RUBEN que presentamos cada 6 meses a la municipalidad.

C.P Maranata: si utilizamos libro de actas, cuaderno de almacén, cuaderno de apunte diario del menú donde pagan las socias.

C.P Micaela Bastidas: utilizamos cuaderno de almacén, libro de actas, cuaderno del menú, padrón de socias

C.P Infantil Santa Rosa: si, tenemos el cuaderno de almacén, el libro de actas, cuaderno de apunte diario y cuaderno de acuerdos.

13. ¿Cómo evalúan la gestión del Programa de Complementación Alimentaria que les brinda el municipio de Villa el Salvador?

C.P Micaela Bastidas: Como comedor nosotros preparamos los alimentos los 12 meses del año, pero los alimentos no llegan para los 12 meses solo llega para 9 o para 10 meses y desde el municipio nos indican que debemos de trabajar los 12 meses, eso genera malestar, renegar con las socias y a veces no les puedo dar más porque me falta, no se puede cubrir el gasto que se realiza, y las socias reclaman.

C.P Refectorio Infantil: nos genera malestar y como indican las demás representantes de los comedores las socias ya no pagan los 50 céntimos más o 1 sol que se les puede

aumentar para seguir comprando el arroz, el aceite de todo, porque no nos dan y en estas fechas ya no tendremos hasta mayo o junio que recién nos estarán dando.

C.P María Auxiliadora: es muy mala, nos genera malestar terrible, a veces nos da impotencia, y le indicamos a la señora Nicolaza que cierre el comedor, porque a veces por falta de alimentos aumentamos 50 céntimos más al menú y las socias no quieren pagar, y no hay plata, y para piña las cosas suben de precio el gas y los alimentos en el mercado.

C.P José y María: la gestión de la municipalidad me genera un poco de impotencia porque es como si no nos tomaran en cuenta o como si no estuvieran trabajando con personas que necesitan el apoyo o creen que están trabajando con personas que van al comedor porque le guste. Nosotros necesitamos del apoyo de la municipalidad para que los alimentos lleguen todos los meses puntuales no dejarnos 2 o 3 meses sin nada, ósea vienen la última en diciembre y de ahí nos vienen hasta marzo y es una molestia total para nosotros.

C.P San Martín de Porres: a nosotros también nos genera malestar, pero en nuestro comedor no nos hacemos problemas porque en los meses que no entregan la canasta se cierra el comedor, y los motivos son porque la municipalidad no están cumpliendo con nosotros y como nosotros podemos cumplir con ellos si ellos no cumplen. El motivo es porque con lo que cobramos del menú del día no alcanza para brindar una buena alimentación y esto perjudica a mis socias prácticamente a los niños.

C.P Maranata: nos genera malestar porque cuando no nos dan los alimentos no se puede cocinar, solamente con lo que pagan las socias no alcanza, se brinda muy poca cantidad el menú y las socias se quejan.

C.P Infantil Santa Rosa: frustradas además no es tan bueno porque hay cosas que mandan bien y hay cosas que mandan mal como las menestras con gorgojos.

14. ¿En el presente año recibieron la canasta del Programa de Complementación Alimentaria en las fechas indicadas?

C.P Refectorio Infantil: No, porque nos dan en diciembre la mejora de la canasta y con eso quieren que alcancemos hasta el día del siguiente año que es hasta marzo o mayo todavía nos están dando, pero no llega en la fecha indicada y ya no se les puede creer.

C.P Maranata: No se recibe nos indican que va a llegar tal fecha pero nos dan pasando una o dos semanas nos avisan para dar los viveros y para colmo no nos dan exacto, nos indican que nos van a deber el arroz.

C.P Infantil Santa Rosa: si no hubo problemas fecha que dijeron fecha que trajeron.

15. ¿En el presente año recibieron supervisiones de parte del municipio?

C.P Micaela Bastidas: eso sí al menos a nosotros si nos llegó hace poco llegan sin avisarte, en el momento nos indican que abramos todas las ollas, una vez nos hicieron renegar en el cual preparamos 12 kilos de arroz pero el supervisor indico que solo había preparado 4 kilos y nosotros le reclamamos enseñándole el balde de medida. Y ahora último que nos supervisaron ya no tuvimos ese problema vieron la preparación el almacenamiento de los víveres y todo bien.

C.P San Martin de Porres: en nuestro comedor a la supervisión le hemos denominado la “batida” como llegan de improviso, pero si está bien que representantes de la municipalidad bajen a supervisar, pero debe ser por igual, como ejemplo a los clubes de madres no supervisan mucho.

C.P José y María: en nuestro caso siempre nos preguntamos porque a los comedores que no tenemos apoyo monetario nos supervisan más seguido y porque a los que tiene porque no los supervisan.

C.P Infantil Santa Rosa: este año no, todavía estamos esperando, si nos han comentado que han supervisado otros comedores.

16. ¿Qué sucede si no reciben una entrega en la fecha programada?

C.P María Auxiliadora: las 5 organizaciones del distrito se reúnen y nos vamos a la oficina de la municipalidad para consultar que está pasando y ahí el representante de la municipalidad nos explica, una fecha nos indicaron que el camión donde venían los víveres se había malogrado y no pudo llegar a la fecha indicada, otro oportunidad sucedió que robaron el camión con todo los productos pero felizmente la policía pudo rescatar el camión.

C.P José y María: tenemos que seguir esperando nomas, no podemos hacer nada nosotros como comedores, o sino llamamos a la coordinadora de la zona que es la señora Nicolaza que está en más contacto con la municipalidad y ellas no indica los motivos.

C.P Maranata: a veces nos indican que va a llegar para tal fecha pero no llega y si eso es repetitivo, nosotros en una reunión acordamos en ir a una marcha a la municipalidad y si lo hemos realizado anteriormente por motivo de que los productos no estuvieron llegando a su debido tiempo.

C.P Infantil Santa Rosa: tendríamos que comprar para cocinar, sino es porque tal vez no hemos mandado el padrón.

17. ¿Están satisfechos con los alimentos que le otorga el municipio de Villa el Salvador?

C.P María Auxiliadora: No, porque nos tiene empachados con las alverjitas verdes y el frejol castilla y deseamos que nos varíen los alimentos.

C.P San Martín de Porres: no estamos de acuerdo porque a veces lo mismo comensales no reclaman porque se hostigan con los mismo y uno tiene que variarlos y a veces llega la supervisión y preguntan porque no hemos preparado y le indicamos que no puedo estar dando seguido lo mismo a las socias.

C.P Maranata: las socias se cansan de comer lo mismo y no quieren y nos indican que reclamemos para que cambien otras menestras o sino nosotros mismos tenemos que comprar otros alimentos como el frejol canario o quinua para poder variar.

C.P Micaela Bastidas: las socias siempre preguntan que hemos preparado de menú y cuando le decimos alverjita verde ponen una cara de que ya no quieren lo mismo y si sería bueno varias más los alimentos.

C.P José y María: no estamos satisfechos porque siempre nos dan la mismas menestras y para colmo con gorgojos, y nosotros tenemos que ajustarnos para poder comprar o varias otros tipos de alimentos y eso hace que el menú que vendemos nosotros no tengan el mismo valor alimenticio y las socias ya no consumen con las mismas ganas.

C.P Infantil Santa Rosa: maso menos, en el arroz nos traen un producto pésimo nos traen el más barato, igual sucede con el aceite y las menestras.

18. ¿Qué estrategias de afrontamiento usan frente a los escasos de alimentos?

C.P Micaela Bastidas: sería bueno almacenar algunos productos, pero en nuestro caso se malograría, y de caso contrario viene el municipio y pregunta porque tienes en stock y se le procede a explicar que todo lo que guardamos nos saca de apuro en el tiempo que no nos dan víveres.

C.P José y María: la verdad que nosotros como socias aportamos y con eso hacemos compras del mercado, y bueno para lo que se viene la escasez de alimentos ya no usare muchas verduras para la sopa sino otras cosas como arveja, avena, sémola.

C.P Refectorio Infantil: ahí si se le sirve medido, ya no con generosidad para que nos pueda alcanzar todo los alimentos.

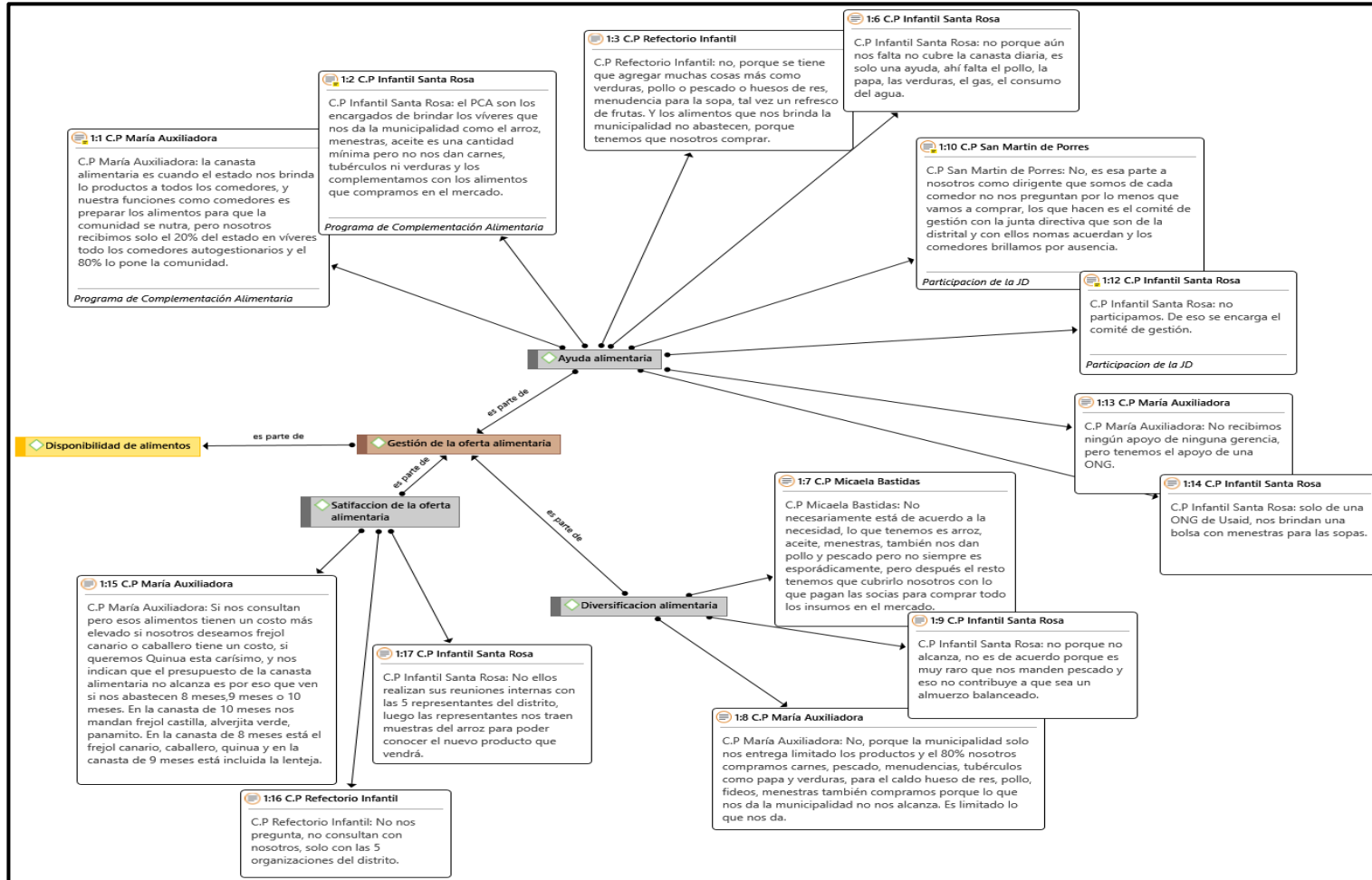
C.P Maranata: ya no le damos muy bien servido, porque no alcanza la comida pero se les explica, algunos socias aportan 1 sol más para poder comprar más alimentos.

C.P San Martín de Porres: cuando escasea los alimentos tengo que subir 50 céntimos en el precio para poder seguir cocinando o sino bajo la cantidad de servido.

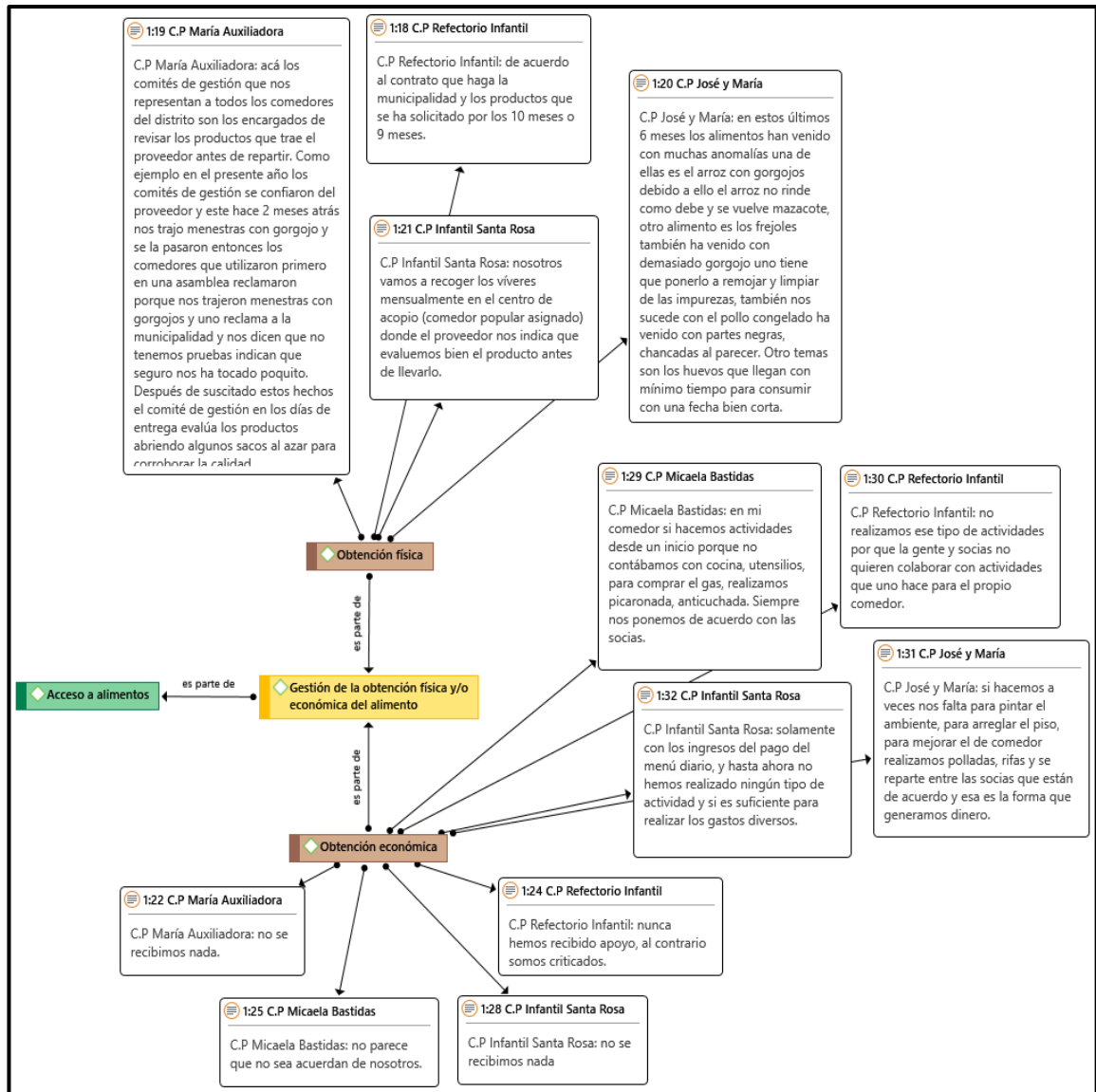
C.P Infantil Santa Rosa: lo único que nos queda es comprar alimentos más cómodos en el mercado y tratar de hacer alcanzar la canasta a como dé lugar.

Anexo 4: Cuadros de análisis de Grupo focal de Juntas Directivas de comedores populares del distrito de Villa el salvador.

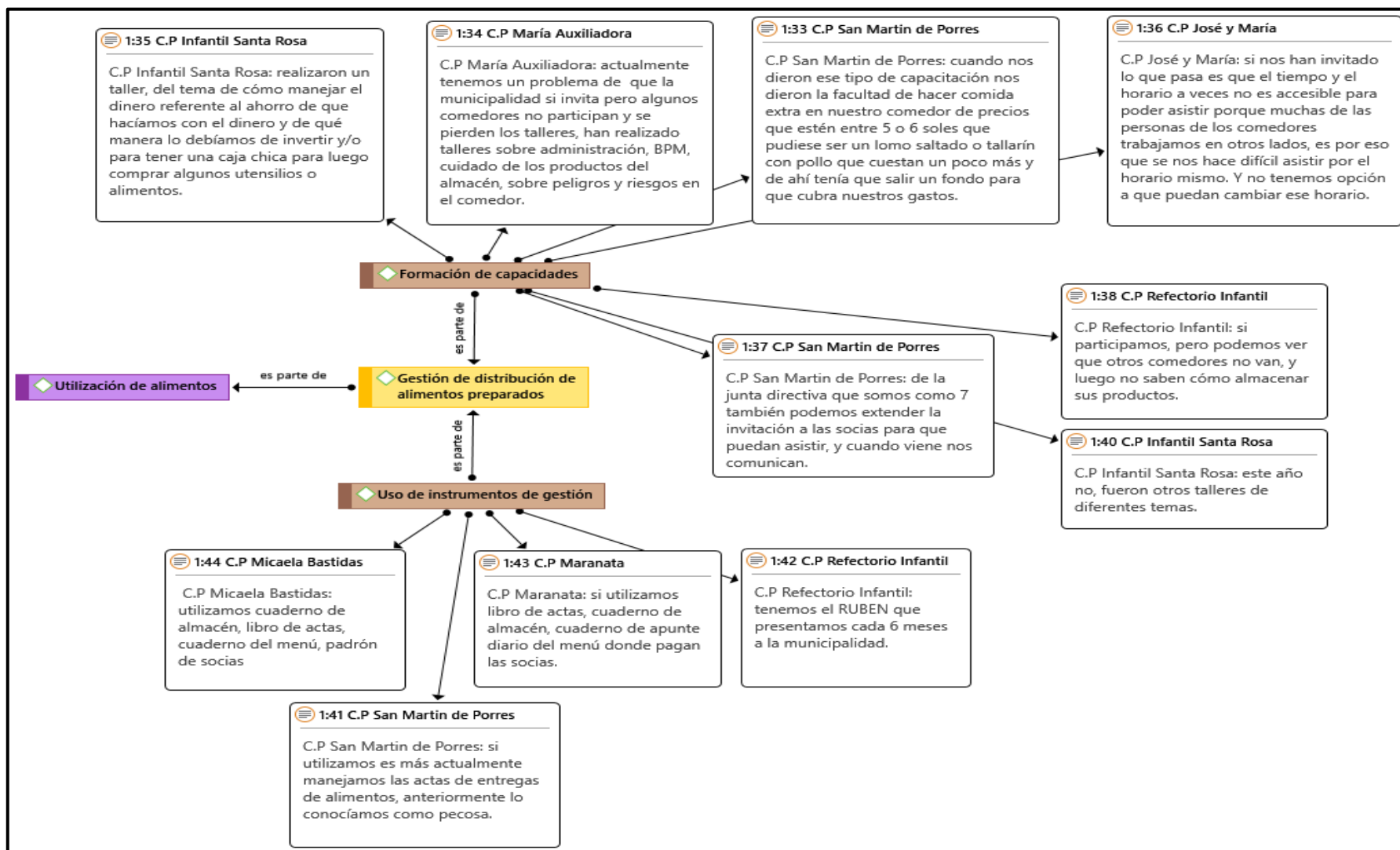
Análisis de Disponibilidad de Alimentos a través de Grupo Focal de las Juntas Directivas



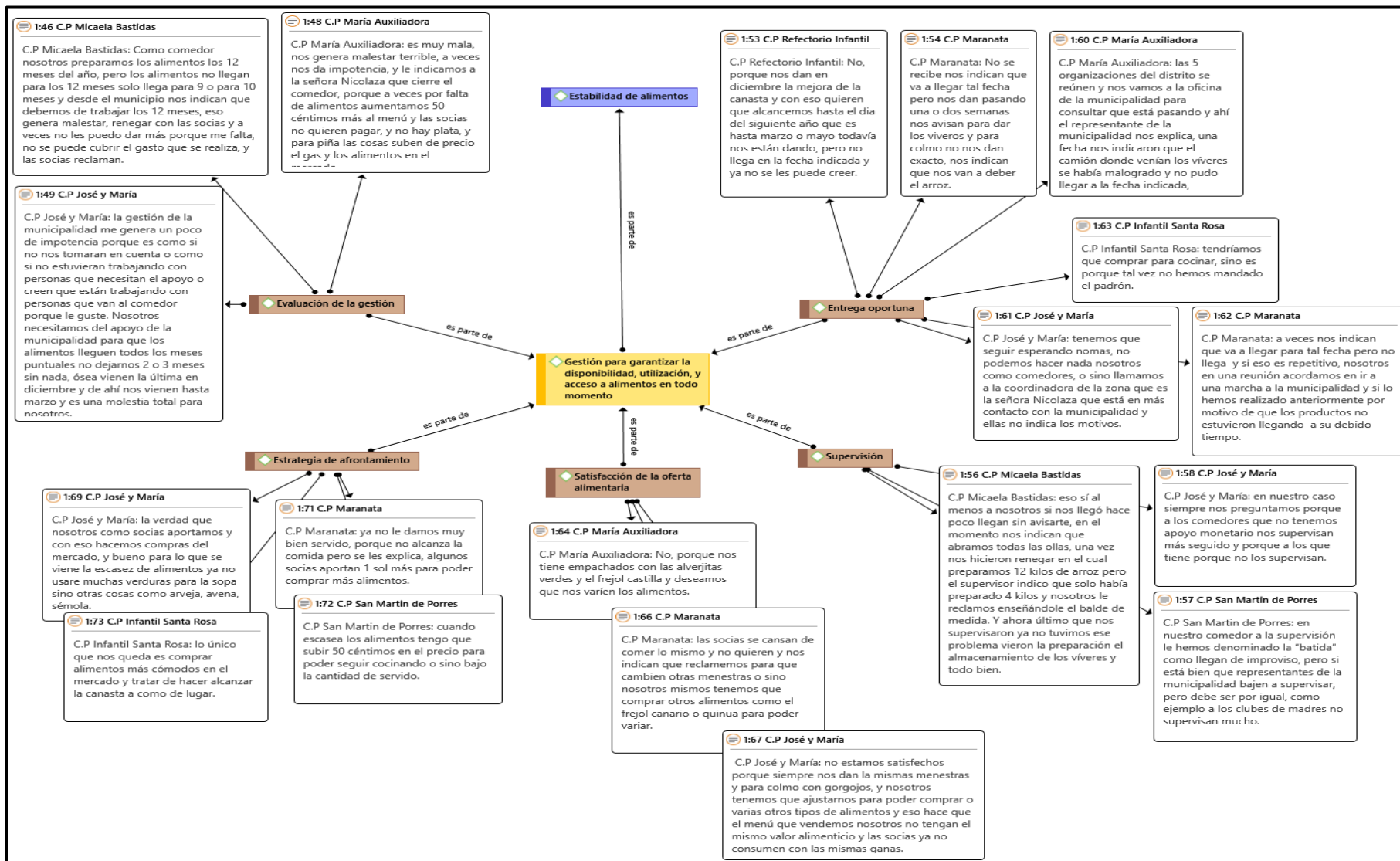
1. Análisis de Acceso de Alimentos a través de Grupo Focal de las Juntas Directivas



2. Análisis de Utilización de Alimentos a través de Grupo Focal de las Juntas Directivas



3. Análisis de Estabilidad de Alimentos a través de Grupo Focal de las Juntas Directivas



Anexo 5: Evidencias Fotográficas



Foto 1. Desarrollo de entrevistas a socias de comedor Infantil Santa Rosa, en el Distrito del Villa el Salvador.



Foto 2: Desarrollo de Grupo Focal a Junta directiva de comedores populares pertenecientes al trabajo de investigación en el Distrito del Villa el Salvador. Lugar Comedor popular María Auxiliadora.