



ESCUELA DE POSGRADO

PROGRAMA ACADÉMICO DE DOCTORADO EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD

Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

Doctor en Gestión Pública y Gobernabilidad

AUTOR:

Vallejos More, Leandro Alonso (ORCID: 0000-0003-1871-6456)

ASESORA:

Dr. Luján Johnson, Gladys Lola (ORCID: 0000-0002-4727-6931)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Reforma y modernización del Estado

PIURA - PERÚ

2022

Dedicatoria

A Dios, por permitir servir día a día.

A mi esposa, hijas, padres y hermana.

Este trabajo de investigación es de ellos también.

Agradecimiento

A Dios, por permitir servir día a día. A Dios, por permitir tres años de vida con salud y bienestar. A Dios, por permitir poner a disposición mi tiempo en la contribución de los programas sociales del Perú.

Agradezco a mis padres y hermana porque a pesar de haber salido de casa, aún están pendientes de mi persona en cada proyecto. Por haber brindado soporte y solidaridad.

Agradezco a mi esposa e hijos porque han hecho posible estos tres años con los estudios doctorales. Por haber brindado amor, paciencia y comprensión.

Agradezco a mi asesora Dr. Gladys Lola Luján Johnson, por su guía profesional y personal. Por haber brindado conocimientos y retroalimentación técnica.

Agradezco a los directores de las Instituciones Educativas de la Provincia de Sullana, por permitir acceder a los padres de familia con las encuestas, pilar de esta investigación.

Agradezco a los docentes del Programa de Doctorado de Gestión Pública, porque han contribuido enormemente con sus experiencias en el sector.

Agradezco finalmente a mis compañeros peruanos y ecuatorianos, por los lazos de amistad y solidaridad.

El autor.

Índice de Contenidos

Dedicatoria	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de Contenidos	v
Índice de tablas	vi
Índice de Figuras	vi
Resumen.....	vii
Abstract.....	viii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	8
III. METODOLOGÍA.....	29
3.1. Tipo y diseño de investigación	29
3.2. Variables y operacionalización.....	30
3.3. Población, muestra y muestreo, unidad de análisis	32
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	32
3.5. Procedimientos	33
3.6. Método de análisis de datos.....	33
3.7. Aspectos éticos	33
IV. RESULTADOS	35
V. DISCUSIÓN	48
VI. CONCLUSIONES.....	57
VII. RECOMENDACIONES	59
VIII. PROPUESTA.....	61
REFERENCIAS.....	72
ANEXOS	81

Índice de tablas

Tabla 1 Diagnóstico del estado actual de la Nutrición Escolar durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana	35
Tabla 2 Diagnóstico del estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana	40
Tabla 3 Prueba de Kolmogorov-Smirnov para una muestra.....	44
Tabla 4 Información de ajuste de los modelos	46
Tabla 5 Bondad de ajuste	46
Tabla 6 Pseudo R cuadrado de la influencia	46
Tabla 7 Estimaciones de parámetro.....	47
Tabla 8 Población de Padres de Familia según Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW de Instituciones Educativas del centro poblado de Sullana	100
Tabla 9 Muestra de Padres de Familia según Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW de Instituciones Educativas del centro poblado de Sullana	101

Índice de Figuras

Figura 1. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Ingesta de Alimentos	36
Figura 2. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Higiene de Alimentos	37
Figura 3. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Hábitos Dietéticos.....	38
Figura 4. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Estado Nutricional.....	39
Figura 5. Caracterización de Gestión de Servicio Alimentario con respecto a Alimentación Saludable.....	41
Figura 6. Caracterización de Gestión de Servicio Alimentario con respecto a Calidad Alimentaria.....	42
Figura 7. Caracterización de Gestión del Servicio Alimentario con respecto a Prestaciones del Servicio Alimentario	43

Resumen

El objetivo del estudio es proponer un modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022. Investigación básica – proyectiva, diseño no experimental, descriptivo, explicativo con análisis de regresión logística ordinal que valide un modelo funcional teórico para configurar la propuesta. Participaron 351 padres de familia mediante dos encuestas. El resultado de la Nutrición Escolar en nivel es Inadecuado (26.8%) y Regular (73.2%), mientras que los resultados del Servicio Alimentario en nivel Inadecuado son (60.2%) y Regular (39.8%). Se concluye que la influencia del Servicio Alimentario en la Nutrición Escolar si es significativa en relación a la significancia con valor 0.000 menor al 0.05. Con un valor Wald de 40.073 y con $p < 0.05$, es significativo, por lo que la característica Alimentación Saludable ingresó al modelo. Con un valor Wald de 40.073 y con $p < 0.05$, es significativo, por lo que la característica Alimentación Saludable ingresó al modelo; con un valor Wald de 23.190 y un $p < 0.05$ es significativa de una Nutrición Escolar inadecuada. Modelo Nutrición Escolar 1: $\text{Inadecuado} = -4.119 - 3.209 \text{ Alimentación Saludable} - 1.801 \text{ Prestaciones del Servicio Alimentario}$ 1: Inadecuado. Se propone un plan de mejora del servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW – Sullana en base a Alimentación Saludable y Prestaciones del Servicio Alimentario.

Palabras Clave: Programa Social, Servicio Alimentario, Nutrición, Hambre Cero.

Abstract

The objective of the study is to propose a food service management model to enhance school nutrition. PNAEQW - Sullana, 2022. Basic research - projective, non-experimental, descriptive, explanatory design with ordinal logistic regression analysis to validate a theoretical functional model to configure the proposal. A total of 351 parents participated through two surveys. The results of the School Nutrition level are Inadequate (26.8%) and Regular (73.2%), while the results of the Food Service level are Inadequate (60.2%) and Regular (39.8%). It is concluded that the influence of the Food Service on School Nutrition is significant in relation to the significance with a value of 0.000 less than 0.05. With a Wald value of 40.073 and with $p < 0.05$, it is significant, so the characteristic Healthy Eating entered the model. Wald value of 40.073 and with $p < 0.05$, it is significant, so the Healthy Eating characteristic entered the model; with a Wald value of 23.190 and $p < 0.05$, it is significant for inadequate School Nutrition. School Nutrition Model 1: Inadequate = - 4,119 – 3,209 Healthy Eating 1: Inadequate - 1,801 Food Service Benefits 1: Inadequate. A food service improvement plan is proposed to enhance school nutrition. PNAEQW - Sullana based on Healthy Eating and Food Service Provisions.

Keywords: Social Program, Food Service, Nutrition, Zero Hunger.

I. INTRODUCCIÓN

FAO reconoce como programas alimentarios a los sistemas de distribución gratuita de alimentos básicos para población vulnerable con prevalencia de desnutrición durante un tiempo determinado (Alvarez 2001). ONU aprueba el Programa Mundial de Alimentos que será desarrollado conjuntamente con las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación(ONU 1978).

Los 193 Estados Miembros de las Naciones Unidas, con una importante cantidad de participantes de la sociedad civil, el sector privado y el ámbito académico a través de reuniones con carácter democrático proclamaron la Agenda 2030 con sus Objetivos de Desarrollo Sostenible en setiembre del 2015. Dicho acuerdo consta de 17 objetivos y 169 metas con una visión que contempla las dimensiones ambiental, económico y social. Dentro de los Objetivo de Desarrollo Sostenible existe el ODS N°2: Hambre Cero que busca poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible. Entre las metas del ODS N°2 es de aquí a 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones de vulnerabilidad, incluidos los niños menores de 1 año, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año. (CEPAL 2018)

Se estimó que para el año 2015 existían 795 millones de personas en condición de subalimentación en el mundo. Según los reportes de PMA para el 2015, 76.7 millones personas vulnerables en 81 países recibieron asistencia alimentaria. Por otro lado, se conoce que 1.8 millones de personas fueron capacitadas en temas de nutrición y seguridad alimentaria. Por ejemplo, en países como India y Perú el PMA ha participado en el diseño de programas sociales beneficiando en promedio a 30 millones de personas vulnerables. (PMA 2015)

El 26 de junio de 2017 se suscribió, entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), el Proyecto de Cooperación “Fortalecimiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

(MIDIS) para mejorar la atención alimentaria de las niñas y niños de las IIEE públicas del país”. El PNAEQW fue creado de acuerdo con el Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. El objetivo del Proyecto de Cooperación MIDIS-PNUD es fortalecer las capacidades institucionales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) para la provisión de un servicio alimentario diversificado a los niños y niñas de las escuelas públicas del país, de acuerdo con sus características y las zonas donde viven, con calidad y oportunidad. La Dirección General de Seguimiento y Evaluación (DGSE) es la institución encargada de la supervisión de las actividades y del impacto del PNAEQW.

El PNAEQW tiene como objetivo central brindar un servicio alimentario de calidad a niños y niñas de las instituciones educativas (IIEE) públicas en todo el territorio nacional. Los objetivos específicos son: (1) garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los estudiantes usuarios del Programa, (2) contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia, y (3) promover mejores hábitos de alimentación escolar en los usuarios y usuarias del Programa. En relación con los resultados esperados por el Programa es que a través del mejoramiento de condiciones de ingesta de alimentos influyan positivamente en el aprendizaje de los beneficiarios. (PNUD 2017)

Durante los meses de marzo a junio del 2013, la supervisión en relación a la gestión de los servicios a cargo del Comité de Alimentación Escolar (CAE), se supervisaron 343 instituciones educativas en la zona rural. Se evidenció que en relación al funcionamiento del PNAEQW, el 11% de las instituciones reportaron que a esa fecha no funcionaba dicho programa. En relación a la conformación del CAE, el 14% de las instituciones no habían conformado dicho comité. En relación a las capacitaciones para la implementación del PNAEQW, sólo el 29% manifestó haber recibido algún tipo de capacitación. En relación a la Infraestructura para el almacenamiento y la preparación de los alimentos, sólo el 19% mencionaron que disponían de un ambiente apropiado para el almacenamiento de los alimentos, mientras que el 44% no disponen de un ambiente apropiado para la elaboración de

los alimentos. En relación al acceso a servicios de agua, alcantarillado y luz. Sólo el 31% dispone de acceso al agua, 79% dispone de acceso a servicio de alcantarillado y sólo el 68% disponen de acceso a electricidad.

En la Evaluación del Proyecto “Fortalecimiento de las capacidades del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma “, ha evaluado en temas económicos, políticos y sociales desde el inicio del programa hasta el año 2016. Se reporta que los objetivos del PNAEQW están alineados con los Objetivos del Milenio hasta el 2015 y alineando con el ODS N° 2 Hambre Cero. Este informe presenta cinco grupos de resultados: Servicio Alimentario oportuno y de calidad a niños y niñas, Gestión Técnica de PNAEQW mejorada en sus componentes de gestión y alimentario, Gestión Técnica del PNAEQW mejorada en su componente educativo, Gestión de Calidad del PNAEQW fortalecida, Complementación Alimentaria y Educativa con pertinencia intercultural que fortalezca la gestión del PNAEQW. Se evidencia que la implementación del programa ha sido eficaz puesto que los resultados muestran que las acciones realizadas presentan concordancia con los objetivos planteados.

En el ámbito económico y el uso de los recursos financieros, el programa ha sido eficiente puesto que se han ejecutado la mayoría de los presupuestos establecidos. En el ámbito social, no existe seguridad en que se pueda garantizar la sostenibilidad del programa ni de los resultados del mismo. Se recomendó la generación de una base de datos actualizadas de todos los II.EE para poder monitorear correctamente en aspectos como equipamiento, maquinaria y recursos. Además de no sólo guiarse por el gasto del presupuesto sino de la eficiencia del mismo. (Heras y Vega 2017)

En el Informe de Evaluación: “Evaluación de Impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” menciona que en la fase 1 se evidencia que el desayuno de PNAEQW influye positivamente en las variables analizadas. Sin embargo, los desayunos es posible que tengan influencia directa el incremento de la memoria con mayor prevalencia en las niñas que en los niños. En la fase 1 muestra además que el PNAEQW presenta efectos positivos en el rendimiento entre

las niñas y niños que no tienen desayuno en sus hogares. Se debe resaltar que en la fase 1 se evidencia que los niños que no tienen acceso a desayuno en sus hogares presentan un peso menor que los que si reciben.

Es así que se considera que el PNAEQW permite reducir las diferencias entre los niños y niñas que tienen acceso a los alimentos y que repercuten directamente en sus resultados de aprendizaje. En la fase 2 se examinó la influencia que podría presentarse al término del nivel primario en relación del complemento de la fase 1. En la fase 2 se aprecia que el desayuno del PNAEQW representan el 10 % de las calorías, 5% de hierro, 18% de proteínas y grasas de la ingesta diaria. En el caso que no tienen acceso de desayuno en sus hogares, los desayunos de PNAEQW representa el 16% de calorías, 23% de hierro, 29% de proteínas y 21 % de grasas. Este estudio menciona que se han identificado una gama de resultados que permiten diagnosticar con mejor performance las variables de atención alimentaria, características socioeconómicas, memoria a corto plazo y aprendizaje de los estudiantes. (Miranda, Rossineli, y Cisneros 2019)

El Gobierno Peruano ha asumido el compromiso de proteger la nutrición infantil, reducir la anemia y la desnutrición crónica infantil, a que “todo niño tenga acceso al control de su salud y a su vacunación completa” a nivel nacional. (Kuczynski, 2018). La salud es un derecho del ser humano. A través de la buena salud, el ser humano vive en bienestar. Una variable para garantizar la buena salud es la correcta nutrición. Es así que el Estado Peruano considera a la Nutrición como un factor de vital importancia dentro de la agenda política, pues la anemia infantil afecta al 43.6% de los niños y niñas de 6 a 36 meses de edad, prevaleciendo entre los niños de 6 a 18 meses.

Se conoce que la desnutrición infantil se ha disminuido en los últimos años. Empero, se conoce que, en el 2016, el 13.1% de los niños menores de 5 años son afectados por la desnutrición infantil, con una distribución de 26.5% en zonas rurales y 7.9% en zonas urbanas. En los últimos años, se ha logrado implementar estrategias en pos de la reducción crónica infantil, a pesar que se presentan desigualdades en sobre manera en zonas de pobreza extrema que necesitan

mayores esfuerzos y atención alimentaria. En el caso de la anemia de los niños peruanos, las cifras aumentan significativamente en los primeros 24 meses de vida, perjudicando el correcto desarrollo de las células cerebrales y el crecimiento en talla y peso. En el caso de las mujeres fértiles, también presentan cuadros severos de anemia en zonas de pobreza extrema. (Minsa 2017)

La malnutrición y el hambre es un problema social realmente complicado para la salud pública pues las personas vulnerables en términos alimentarios sean propensas a padecer enfermedades. Existen 800 millones de personas vulnerables en términos alimentarios en mayoría en los países tercer mundistas. En el Perú, al 2018, el PNAEQW beneficia a 3.8 millones de usuarios (1.1 millones en el nivel inicial y 2.6 millones en primaria) y 63,000 colegios. De estos usuarios, 2'856,842 son atendidos bajo la modalidad de productos y 987,315 bajo la modalidad de raciones. Para el nivel educativo primaria, la cobertura abarca el 98.6% de los alumnos y 99.2% de las escuelas públicas. (Miranda et al. 2019)

En lo proyectado para el 2019 Tasa de Desnutrición Crónica (menores de 5 años) era 9.7% y según INS se ha logrado tener 16.3%, mientras que la proyección de la Tasa de Anemia en niñas y niños de 6 a 36 meses de edad era de 28.5% y se ha logrado obtener 31.1%. Como se puede evidenciar no estamos logrando como Estado Peruano lo establecido. (Pimentel y Mamani 2019). Como objetivo nacional se estimaba que para el año 2021 la Tasa de Desnutrición Crónica (menores de 5 años) es 6.4%, mientras que para la Tasa de Anemia en niñas y niños de 6 a 36 meses de edad es 19%. Se puede denotar que, de continuar ejerciendo el programa como hasta ahora no se lograrán los resultados esperados. En adición, a raíz de la pandemia del Covid – 19, el PNAEQW ha cambiado los procesos del Comité de Alimentación Escolar (CAE), de recibir, almacenar, preparar y entregar en las aulas de las instituciones educativas a recibir y entregar los alimentos previa coordinación con los padres de familia. Es así que aparecen las siguientes interrogantes: ¿Este cambio de suministro de alimentos está contribuyendo con la disminución de la Desnutrición? ¿Los niños están consumiendo los productos? ¿El servicio alimentario actual permite potenciar la nutrición escolar?

El problema general es ¿Cómo estaría diseñado el modelo de servicio alimentario que permita potenciar la nutrición escolar, PNAEQW - Sullana, 2022? El problema específico P1: ¿Cuál el estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana,2022? El problema específico P2: ¿Cuál el estado de la nutrición escolar en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022? El problema específico P3: ¿En qué medida la gestión de servicio alimentario es explicada por la nutrición escolar en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022? El problema específico P4: ¿Cómo estaría configurado el modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario que permita diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022?

Esta investigación está justificada porque se busca Impulsar a las autoridades a cargo del PNAEQW a analizar bajo la perspectiva de la gestión de servicio alimentario en su temática de alimentación saludable, calidad alimentaria y la prestación del servicio alimentario.

El PNAEQW tiene como objetivo principal el garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven con el fin de mejorar la atención en clases, asistencia y la permanencia.

Desde el nivel social, la presente investigación evidenciará las razones del estado actual de desnutrición escolar dentro de la Provincia de Sullana. En ese sentido, el aporte metodológico, es que el modelo de gestión de servicio alimentario propuesto será de gran utilidad puesto que contribuye directamente al derecho a la alimentación.

Es necesario proponer el modelo de gestión de servicio alimentario, a razón que el PNAEQW debe colaborar para proteger una alimentación saludable, rica en nutrientes a todos los educandos en actividad escolar.

De esta manera, se anhela que el PNAEQW se desarrolle de acuerdo a los

objetivos propuestos en suministrar alimentos de calidad que favorezcan un mejor aprendizaje y permanencia en las aulas de manera factible, generando un efecto en la reducción de la desnutrición escolar de manera sostenible en la provincial de Sullana.

El Objetivo General es: Proponer un modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022. El Objetivo específico O1: Diagnosticar el estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana,2022. El objetivo específico O2: Diagnosticar el estado de la nutrición escolar en los en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022. El objetivo específico O3: Explicar la influencia de la gestión del servicio alimentario en la nutrición escolar en los en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022. El objetivo específico O4: Predecir un modelo de gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid -19 que explique el estado de atención de la nutrición escolar en los en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022. El Objetivo específico O5: Presentar la propuesta de Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

La Hipótesis General Hi: La configuración del modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario permitirá diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022. La Hipótesis General H0: La configuración del modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario no permitirá diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022

II. MARCO TEÓRICO

Durante mucho tiempo las ciencias sociales consideraron a la alimentación como un hecho trivial, impropio para científicos de primera categoría, que solo merecía ser estudiada por las ciencias naturales por su naturaleza de acto biológico (Donald 2004). Fue así hasta que se entendió que la alimentación, como todo hecho social complejo, opera dentro de un sistema de signos y de condicionamientos. Y los semiólogos contribuyeron con la comprensión del sistema alimentario como un sistema cargado de significados, que a veces no comprendemos claramente.

La alimentación humana tiene muchas relaciones con la psicología: una alimentación saludable (recordar la máxima de Juvenal: *Mens sana in corpore sano*, entre los siglos I y II), los tipos de dieta de acuerdo con el ciclo vital del individuo, los mecanismos de selección del alimento, las preferencias y aversiones alimentarias, las conductas alimentarias de origen psíquico, alimentación y cuidado del cuerpo, la formación del gusto alimentario y las neofilias y neofobias, los tabúes alimentarios y muchas otras cuestiones vinculan a la alimentación con la psicología. Esas relaciones son tan estrechas que –para algunos autores– constituyen la base de una corriente que llaman psicología de la alimentación (Odgen 2005), o psicología de la nutrición (Booth 2016), o psicología social de la comida (Amon y Guareschi 2005)

El deber del Estado es garantizar la seguridad alimentaria de la población y un nivel políticamente aceptable de soberanía alimentaria nacional. El punto de partida es garantizar el acceso a alimentos suficientes e inocuos a toda la población de una nación, cada día, para un óptimo aprovechamiento biológico (ídem); esto es, que exista una oferta alimentaria (abastecimiento o disponibilidad alimentaria) suficiente, inocua, de calidad. Esta es la resultante de agregar la producción nacional + importaciones + inventarios – exportaciones de alimentos. La información esencial para la determinación de las políticas de seguridad alimentaria se obtiene principalmente de las hojas de balance de alimentos.

Es tarea del nutricionista planificar comidas saludables, desarrollar dietas para

recuperar el equilibrio homeostático del cuerpo, recomendar la ingesta de alimentos de acuerdo con las necesidades dietéticas del organismo, verificar la inocuidad y adecuada combinación de los alimentos que se ofrecen al consumo y gestionar los programas de alimentación y nutrición. Para cumplir esos objetivos profesionales, la formación de los nutricionistas debe atender enfoques disciplinares: i) clínico-biológico, que enseña a comprender los fenómenos de ingestión, digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes en el organismo humano; ii) multicausal, que considera que la alimentación y la nutrición es la expresión de una tríada compuesta por factores ambientales, huésped y agente (Crocker-Sagastume et al. 2012), (Mataix Verdú 2015)

El resultado salud-enfermedad es la expresión fenomenológica de la interacción de esos tres factores; y, iii) histórico-social, según el cual la nutrición es un proceso alimentario y nutricional condicionado por determinantes sociohistóricos, culturales, psicológicos, ecológicos, económicos, demográficos y políticos, que se expresan dialécticamente como fenómenos de salud-enfermedad biopsicosociales en individuos y colectividades, en distintas épocas históricas. Un enfoque más integral es considerar a la nutrición como un proceso alimentario-nutricional; es decir, a la nutrición como un proceso complejo donde se integran e interrelacionan determinantes y condicionantes socio-históricos, culturales, económicos, psicológicos y ecológicos en función de las diferentes modalidades de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento efectivo de los alimentos en una sociedad determinada, de acuerdo con su grado de desarrollo económico (Crocker-Sagastume et al. 2012), (Morales 2003)

Los programas sociales guardan una estrecha relación con las políticas públicas. Los orígenes de los programas sociales datan a finales de la Segunda Guerra Mundial, los países europeos direccionaron los estados en pos de la mejora de las condiciones de vida. Se conoce que, en diciembre de 1946, millones de niños no tenían condiciones mínimas de vida. Es así que la ONU crea el Fondo Internacional de Emergencia de las Naciones Unidas (UNICEF), con la finalidad de organizar programas de socorro de emergencia.(UNICEF 2016)

Entre los años de 1970 y 1980, los modelos económicos adoptados por la mayoría de los países no lograron disminuir los factores que ponían en riesgo la calidad de vida de los niños. Los Estados presentan escenarios de descentralización y privatización de las instituciones del estado para convertirse en empresas. A partir del año de 1990, los problemas con connotación social en Latinoamérica aumentaron sin control alguno. Se estima que 253 millones de personas presentaban estados de pobreza y pobreza extrema, dicha cifra representaba aproximadamente la mitad de la población para esa época.(Brum 2003)

Las políticas públicas de connotación social en la mayoría de los países latinoamericanos presentan problemas de gestión. Si bien es cierto existe interés por la innovación de los procesos industriales y mejora del producto bruto interno; los temas relacionados a salud, educación y vivienda no cubren las necesidades de la población.

En el Perú, se guarda registro que en 1984 según la Ley N°24059 es creado el programa social el Programa del Vaso de Leche (PVL) con la finalidad de ofrecer una ración diaria de alimentos de condición vulnerable. En el año 2011 se crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). En el año 2012 a través del DS N°008-2012- MIDIS se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), con la finalidad de atender directamente con la población inicial y primaria de las instituciones educativas de la nación.

El modelo del PNAEQW se gestiona a través de los siguientes actores: Comités de Compra (CC), Comité de Alimentación Escolar (CAE), Instituciones Educativas (IIEE). Las fases del modelo PNAE QW: La planificación del menú escolar, compra de alimentos y gestión del servicio alimentario. En el primer año de ejecución sostuvo una cobertura del 97% con más de 2.7 millones de niños y niñas a través de 44 479 Instituciones Educativas.

La Fondation Charles Léopold Mayer, los países están trabajando en Programas de Alimentación Escolar (PAE) en la implementación de estrategias para combatir la desnutrición, la deserción escolar, el absentismo y la mejora del aprendizaje. Sim

embargo, estos PAE están condicionados por tres ámbitos: Económico (significa suministrar alimentos inocuos a más población), Social (significa brindar la posibilidad a los niños de salir de la exclusión social) y Político (significa el control de políticas públicas para programas sociales con participación ciudadana) (Alvarez 2001). En ese sentido, los estados están comprendiendo que la alimentación escolar permite mejores resultados a nivel de salud y educación infantil. (PMA 2015)

La Organización Mundial de la Salud (OMS) exhorta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos como escuelas, guarderías, residencias para ancianos, hospitales, centros penitenciarios y comedores populares en ánimos de prevenir los 8 millones de defunciones a raíz de la inseguridad alimentaria.(OMS 2021)

Varios gobiernos de todo el mundo han adoptado medidas para poner fin a todas las formas de malnutrición y combatir la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación, como la hipertensión, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y el cáncer. El Marco de Acción ayudará a que, de aquí a 2030, se alcancen metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible como la erradicación de la malnutrición (ODS 2), la promoción de la salud y el bienestar (ODS 3) y el fomento de las adquisiciones públicas sostenibles (ODS 12). (CEPAL 2018)

Butler, Fangupo, Cutfield, y Taylor (2020) en su artículo científico plantea mejorar la ingesta dietética a una edad temprana es un objetivo conductual común en los ensayos de prevención de la obesidad. Se realizaron búsquedas en PubMed, Cochrane Library, EMBASE, Medline y PsycInfo en busca de ensayos centrados en la prevención de la obesidad realizados entre enero de 2000 y agosto de 2019 donde la ingesta dietética fue un resultado. Se observaron diferencias de grupo estadísticamente significativas en los resultados en 36 de 165 (21. 8%) de las variables dietéticas examinadas. La medición y el análisis de los resultados variaron entre los estudios. El riesgo general de sesgo se calificó como alto, principalmente debido a la falta de datos de resultado. Mejorar la ingesta dietética a esta edad

parece un desafío según un número relativamente limitado de estudios. Las investigaciones futuras podrían considerar análisis de patrones dietéticos, que pueden proporcionar resultados más significativos para este grupo de edad. Existen oportunidades para explorar más a fondo las intervenciones centradas en la madre, las intervenciones de alimentación receptiva y las intervenciones realizadas fuera de los hogares. Las investigaciones futuras podrían considerar análisis de patrones dietéticos, que pueden proporcionar resultados más significativos para este grupo de edad. Existen oportunidades para explorar más a fondo las intervenciones centradas en la madre, las intervenciones de alimentación receptiva y las intervenciones realizadas fuera de los hogares. Las investigaciones futuras podrían considerar análisis de patrones dietéticos, que pueden proporcionar resultados más significativos para este grupo de edad. Existen oportunidades para una mayor exploración de las intervenciones centradas en la madre, las intervenciones de alimentación receptiva y las intervenciones realizadas fuera de los hogares.

Moding y Fries (2020), en su artículo científico plantea comparar las prácticas de alimentación y el entorno de alimentación (otras personas presentes, otras personas que comen y el uso de la pantalla) observado en las familias de los niños pequeños durante el desayuno, el almuerzo, la cena y los refrigerios. 60 familias con niños pequeños (12-36 meses; $M = 24,7$ meses) grabaron en video todas las ocasiones en el transcurso de un día en que el niño pequeño comió o bebió. Los videos se codificaron para una variedad de prácticas de alimentación (por ejemplo, indicaciones para comer, restricción), otras personas presentes y comiendo y el uso de la pantalla. Las indicaciones para comer se agruparon en indicaciones de apoyo a la autonomía (ASP) y avisos de control coercitivo (CCP). Los resultados del estudio mostraron diferentes patrones de consistencia entre las comidas y los refrigerios según la práctica de alimentación examinada. El CCP se correlacionó en todas las ocasiones de comer, incluidas las comidas y los refrigerios, pero el ASP, la interferencia y la instrucción solo se correlacionaron en las comidas principales (todos los valores de $p < .05$). El ASP y el elogio también se demostraron con mayor frecuencia durante las comidas principales en comparación con los refrigerios (valores de $p < .05$). Los padres también utilizaron más interferencias en la cena en comparación con el desayuno y los bocadillos. Además, las madres y los hermanos

comúnmente comían con el niño pequeño, especialmente durante el almuerzo y la cena, pero los miembros de la familia rara vez comían con el niño durante los bocadillos. El porcentaje de familias que usaban una pantalla fue similar para el desayuno (38%), el almuerzo (39%) y la cena (33%), pero un poco más alto para los bocadillos (47%). Juntos, los resultados de este estudio demuestran diferencias notables en las prácticas de alimentación y los factores ambientales durante las comidas en comparación con los bocadillos.

Dunford, Popkin y Wen (2020) en su artículo científico plantea examinar la proporción de calorías y nutrientes de interés consumidos por niños y adolescentes estadounidenses definidos como comida chatarra utilizando los criterios de la etiqueta chilena y los cambios entre 2003 y 2016. Los datos se obtuvieron de 4 encuestas de ingesta de alimentos representativas a nivel nacional en 13,016 niños estadounidenses y adolescentes: Encuesta Nacional de Examen de Salud y Nutrición 2003-2004, 2005-2006, 2013-2014 y 2015-2016, con análisis realizado en 2019. El contenido nutricional de cada alimento consumido se comparó con los umbrales de nutrientes de la regulación chilena para energía, grasas saturadas, azúcares totales y sodio por 100 g. Entre 2003 y 2016, hubo una disminución de 10 puntos porcentuales (71,1% -61,3%, $p < 0,01$) en la proporción de alimentos consumidos que se clasificaron como comida chatarra. Se observó una disminución significativa en la ingesta media de calorías (1.610-1.367 kcal / día, $p < 0,01$), azúcar total (88,8-64,2 g / día, $p < 0,01$), grasas saturadas (22,6-20,5 g / día, $p < 0,01$) y sodio (2,306-2,044 mg / día, $p < 0,01$). Aunque la ingesta de comida chatarra ha disminuido desde 2003-2006, las dietas de los niños y adolescentes estadounidenses siguen estando dominadas por alimentos menos saludables. Estos resultados pueden ayudar a orientar las reglamentaciones políticas con respecto a alimentos y bebidas accesibles en las escuelas y comercializados para niños, adolescentes.

Rigal, Champel, Hébel, y Lahlou (2019) en su artículo científico plantea analizar la cantidad de comida servida por los padres ("Porción"), con dos objetivos: 1 / confirmar (o no) su vínculo con la cantidad de comida consumida ("Ingesta") por su hijo; 2 / para identificar algunos de sus correlatos, es decir, la educación materna y

el despertar del apetito del niño. Quinientos tres niños franceses de entre 8 y 11 años y uno de sus padres completaron diferentes cuestionarios auto administrados en línea. Los resultados indicaron que la porción y la ingesta estaban altamente correlacionadas, y que las madres con niveles más bajos de educación le daban porciones más grandes a su hijo, especialmente si tenía un gran apetito. Además, estas madres, en comparación con otras, estaban más preocupados por las preferencias gustativas y menos por la salud con respecto a la dieta de sus hijos. Tales diferencias en el sabor y las consideraciones de salud pueden contribuir a la base de la desigualdad educativa en el tamaño de las porciones de alimentos.

Moffa, Fejfar, Dancausse, Padilla y Bartram (2018) en su artículo científico plantea revisar sistemáticamente la evidencia sobre los comportamientos de higiene y las condiciones de salud ambiental en los entornos de atención institucional para niños y los resultados de salud asociados; intervenciones para mejorar estos comportamientos, condiciones y resultados; y obstáculos para la mejora. Los estudios se incluyeron si informaban datos primarios sobre una o más condiciones de salud ambiental o comportamiento de higiene en un entorno de atención institucional para niños huérfanos y abandonados. Se incluyeron 45 publicaciones que informan sobre más de 500 instituciones en 29 países. La preocupación más documentada fueron los malos hábitos de higiene personal seguidos de una infraestructura de agua y saneamiento inadecuada y hacinamiento. Las infecciones por protozoos, helmínticos, virales y enfermedades diarreicas entre los niños institucionalizados fueron los resultados de salud asociados más comúnmente documentados. Más estudios documentaron el estado de la higiene y la salud ambiental en las instituciones infantiles que las intervenciones para mejorar los comportamientos y las condiciones. Se informa que las finanzas y la experiencia o la participación de los cuidadores insuficientes son obstáculos para implementar mejoras en las instituciones para niños. El desarrollo de pautas para los estándares esenciales de salud ambiental en los orfanatos, el monitoreo de las condiciones de las instalaciones, la responsabilidad por las deficiencias de las instalaciones y la investigación de implementación para identificar oportunidades de mejora contribuirían y promoverían la salud y el desarrollo de los niños huérfanos y abandonados en todo el mundo.

Kajjura, Veldman, y Kassier (2019) en su artículo científico plantea determinar si la educación nutricional mejora los conocimientos, la alimentación y las prácticas de higiene de las madres con bebés y niños pequeños diagnosticados con desnutrición aguda moderada. Un estudio secuencial cruzado que utilizó un diseño de prueba previa y posterior incluyó 204 pares de madres e hijos convenientemente muestreados en 24 conglomerados seleccionados al azar. Las sesiones semanales de educación nutricional se incluyeron en una intervención de papilla suplementaria durante 3 meses. Las puntuaciones medias y las proporciones para el conocimiento, la alimentación y las prácticas de higiene se determinaron al inicio y al final. La diferencia entre las puntuaciones medias en los 2 puntos temporales se calculó con el análisis de la prueba t pareada, mientras que las proporciones entre la línea de base y la línea final se calcularon mediante el análisis de la prueba z. Las puntuaciones medias de conocimiento, diversidad dietética y frecuencia de las comidas fueron más altas en la línea final en comparación con la línea de base ($p < 0,001$). El lavado de manos no mejoró significativamente ($P = .183$), mientras que el agua hirviendo para mejorar la calidad del agua mejoró ($P < .001$). Los bebés y los niños pequeños con desnutrición aguda moderada mejoraron la frecuencia de las comidas, la dieta diversa y calidad del agua.

Rodrigues, Bastos, Cantarelli, Stedefeldt, Cunha, Saccol (2020) en su artículo científico plantea elaborar e implementar una estrategia para evaluar la calidad de los alimentos en las instituciones públicas de educación infantil de Santa Maria, Rio Grande do Sul (Brasil), considerando la calidad nutricional, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad alimentaria. Una investigación-acción cuantitativa se desarrolló desde agosto de 2017 hasta julio de 2018, y consistió en: elaboración de instrumentos de evaluación; selección de muestras; aplicación de instrumentos; intervenciones (capacitaciones y visitas); reaplicación de instrumentos usando software; análisis de los datos; y publicación de resultados. La preparación de los instrumentos se basó en tres módulos: Buenas Prácticas de Manejo (BPH), Buenas Prácticas Nutricionales y Buenas Prácticas de Sostenibilidad (GSP). Se utilizó una muestra del 50% ($N = 9$) de todas las escuelas municipales. Después de la aplicación de los instrumentos, Se brindó capacitación a manipuladores y gerentes

de alimentos de las escuelas encuestadas a través de metodologías activas. Luego se volvieron a aplicar los instrumentos. El estudio destaca la importancia de las asociaciones entre la academia y el sector público, y puede servir de ejemplo para otras localidades. dado que todos los módulos mejoraron los porcentajes promedio de adecuación, BPH y GSP de manera más significativa. Manipuladores, materias primas, ingredientes y envases, y el uso racional del agua y la electricidad, fueron los aspectos con mayores mejoras. El software aceleró la reaplicación de los instrumentos. El software aceleró la reaplicación de los instrumentos. El estudio destaca la importancia de las asociaciones entre la academia y el sector público, y puede servir de ejemplo para otras localidades

Ayine, Selvaraju, Venkatapoorna, y Geetha (2020) en su artículo científico plantea evaluar las percepciones de los padres, las preocupaciones sobre el peso, las prácticas de alimentación utilizando el Cuestionario de Alimentación Infantil (CFQ) y su asociación con el índice de masa corporal (IMC) y la educación materna en niños de escuela primaria. Se reclutaron participantes de 6 a 10 años ($n = 169$) y se obtuvieron medidas antropométricas. La correlación de Pearson y el análisis de regresión lineal jerárquica se utilizaron para examinar la asociación entre la puntuación z del IMC y los siete factores del CFQ. La puntuación z del IMC se asoció significativamente con el peso del niño percibido por los padres y la preocupación por el peso del niño. Además, encontramos que la práctica de alimentación de los padres (presión para comer) solo dependía de la educación materna. El análisis de la trayectoria indica que la educación materna tiene un efecto mediador en la puntuación z del IMC y la presión para comer está relacionada con el IMC z-puntuar a través de la educación materna. Los hallazgos demuestran la asociación entre las percepciones, las preocupaciones y la presión de los padres para comer con la puntuación z del IMC de los niños en edad escolar primaria. Solo la presión de la práctica de alimentación de los padres para comer dependía de la educación de la madre.

Barroso, Roncancio, Moramarco, Hinojosa, Davila, Mendias y Reifsnider (2016) en su artículo científico determinar la asociación entre el IMC materno y la vida del niño, medidas de inseguridad alimentaria y prácticas de alimentación materna en

una población de bajos ingresos de madres mexicoamericanas y sus hijos. Este análisis de datos secundarios consistió en una muestra de 240 díadas madre-hijo. Los estudios originales fueron diseñados para examinar el efecto de una intervención de enfermería de salud pública sobre el crecimiento infantil óptimo para los niños de minorías de bajos ingresos. La regresión logística multivariante examinó la asociación entre el peso del niño, el peso para la talla, el peso de la madre reclinada para la talla, el horario de alimentación del niño, las actitudes de la madre sobre la alimentación, la seguridad alimentaria y el consumo de bebidas azucaradas, postres y carnes grasas. Los niños que consumían más calorías tenían 1,00 veces más probabilidades de tener sobrepeso en comparación con los niños que consumían menos calorías (IC del 95% = 1,00-1,00). La investigación sobre la seguridad alimentaria y el peso de los niños ha informado de resultados contradictorios. Se han identificado problemas metodológicos que contribuyen a los hallazgos inconsistentes. De suma importancia para estos estudios es la medición de la baja seguridad alimentaria. Los niños de esta muestra que padecían inseguridad alimentaria, según lo indicado por los receptores de SNAP, tenían más probabilidades de tener una medición de WL más alta. Los estudios futuros deberían centrarse en la correlación entre la seguridad alimentaria y las señales de hambre / saciedad.

Bushaw, Lutenbacher, Karp, Dietrich, y Graf (2020) en su artículo científico plantea examinar la relación entre las características maternas y las creencias y prácticas de alimentación infantil en una muestra de madres multíparas con antecedentes de un parto prematuro previo. El método fue a través de un análisis secundario de un subconjunto de datos ($n = 112$) recopilados de mujeres que participaron en un ensayo clínico aleatorizado (ECA) que evaluó la eficacia de una intervención domiciliaria para mejorar los resultados maternos e infantiles. Se utilizaron correlaciones univariadas y análisis de regresión lineal múltiple para evaluar las asociaciones entre las características personales de la madre y las prácticas de alimentación infantil. La mediana de edad de las madres fue de 27 años (rango intercuartílico [IQR]: 23-32) con una mediana de educación de 12 años (IQR: 12-16). Más de dos tercios (68%) de las mujeres amamantaron a su último bebé. No se encontró que las variables demográficas y psicosociales de la madre estuvieran

asociadas estadísticamente de manera significativa con la preocupación por el exceso de comida y el sobrepeso del bebé o con la conciencia de las señales de hambre y saciedad del bebé. Las diferencias en las variables psicosociales maternas y las actitudes hacia la alimentación infantil pueden contribuir a los hábitos alimentarios a largo plazo y los resultados del peso en los niños. Una mejor comprensión de las variables maternas que influyen en las actitudes y prácticas de alimentación infantil podría mejorar el diseño de futuros estudios de intervención dirigidos a madres en riesgo de tener malas prácticas de alimentación infantil.

Cole, MUSAAD, Lee, y Donovan (2018) en su artículo plantea determinar la asociación entre los factores del entorno de alimentación en el hogar con la conducta alimentaria exigente en una cohorte de niños en edad preescolar. Métodos: Los padres de niños en edad preescolar (n = 497) completaron cuestionarios que incluían medidas del entorno de alimentación en el hogar (es decir, televisión durante las comidas, rutinas familiares a la hora de comer y prácticas de alimentación) y el comportamiento de alimentación exigente del niño. El cuestionario se repitió un año después, en el que participaron 326 díadas de padres e hijos. La regresión logística se utilizó para determinar las asociaciones transversales y prospectivas entre las medidas del entorno de alimentación en el hogar y los resultados del comportamiento alimentario exigente de los niños. Resultados: El control del niño sobre la alimentación y la televisión durante la comida se asoció con mayores probabilidades de tener un comportamiento quisquilloso al comer tanto en análisis transversales como prospectivos. Una mayor sensación de clima positivo durante las comidas familiares y la ritualización de la hora de la comida se asoció con menores probabilidades de un comportamiento quisquilloso al comer un año después. Conclusión: El entorno de alimentación en el hogar juega un papel en el desarrollo del comportamiento quisquilloso al comer de los niños pequeños. Evitar la televisión y mantener el control de los padres sobre la elección de alimentos durante las comidas podría mejorar las preferencias alimentarias y la ingesta dietética de los niños.

Jansen, Kasper, Lumeng, Brophy, Horodyski, Miller, Contreras, Peterson (2017) en su artículo científico plantea determinar la cantidad de los niños que viven en

hogares que recientemente han padecido inseguridad alimentaria pueden ser particularmente vulnerables a cambios adversos en el peso y la dieta, pero faltan estudios longitudinales que examinen estas asociaciones. Utilizando datos de 501 niños en edad preescolar de Head Start de Michigan (48% hombres) que fueron seguidos durante un año escolar como parte de un ensayo aleatorio de prevención de la obesidad, examinamos los cambios en los índices de adiposidad y la calidad de la dieta de los niños de acuerdo con los cambios en la inseguridad alimentaria del hogar. Se utilizaron modelos lineales de efectos mixtos para estimar los cambios relativos en las puntuaciones z del IMC para la edad (BAZ), las puntuaciones z de los pliegues cutáneos del tríceps para la edad (TAZ), o la calidad de la dieta (evaluada con el Índice de alimentación saludable de 2010) durante el año escolar según la categoría de inseguridad alimentaria. Descubrimos que las niñas de hogares que sufrieron inseguridad alimentaria durante el año tuvieron una ganancia de 0,21 unidades más en BAZ que las niñas de hogares que tenían seguridad alimentaria persistente, después de ajustar por posibles factores de confusión (IC del 95%: 0,02 a 0,39; $P = 0,03$). No hubo asociaciones estadísticamente significativas con cambios en TAZ. Entre los niños, no hubo asociaciones entre los cambios en la inseguridad alimentaria del hogar y los cambios en BAZ, TAZ o la calidad de la dieta.

Hart, Damiano, Cornell, y Paxton (2015), en su artículo científico plantea determinar las intervenciones de los padres que fomentan una alimentación saludable en los niños a menudo no abordan las prácticas de alimentación de los padres y el desarrollo de la imagen corporal. El estudio actual investigó lo que los padres (de niños de 1 a 6 años) entienden sobre la alimentación saludable y la imagen corporal del niño, y lo que les gustaría en futuras intervenciones, mediante el uso de grupos de enfoque estructurados con los padres y entrevistas individuales con profesionales de la primera infancia. Cuarenta y tres padres (M (edad) = 36,95 años, 93% mujeres, 79% títulos universitarios) participaron en 9 grupos focales. Once profesionales de la primera infancia (M (edad) = 51.04, 100% mujeres, 64% títulos universitarios, 64% enfermeras de salud materno-infantil, 36% directores de centros de cuidado infantil) completaron entrevistas telefónicas individuales. Los padres describieron la alimentación saludable como una variedad, equilibrio y variedad de

alimentos, además de limitar ciertos alimentos, como la ingesta de azúcar, sal y alimentos procesados. Las respuestas de los profesionales confirmaron estos hallazgos. Los resultados sugieren que las intervenciones futuras deben enfatizar el importante papel que juega la imagen corporal positiva en el fomento de actitudes saludables hacia la alimentación y el control del peso, y los beneficios que la imagen corporal positiva puede tener en la salud y la salud mental de los niños en edad preescolar.

Damen, Steenbekkers, Vall, Kampen, Fogliano y Luning (2020) en su artículo científico plantea explorar cómo los conceptos clave de la crianza general (crianza, estructura, control del comportamiento, sobreprotección y control coercitivo) se relacionan con la elección de bocadillos de las madres para sus hijos de 2 a 7 años. Se utilizó la versión holandesa del Cuestionario Integral General de Crianza (CGPQ) validado para evaluar los constructos clave de la crianza general. Una extensa, Se utilizó un estudio de diario de 13 días con 136 madres holandesas para medir los bocadillos que las madres proporcionaban a sus hijos de 2 a 4 años y de 5 a 7 años. Para ambos grupos de madres de nuestra muestra, se encontraron diferencias en las puntuaciones de control coercitivo y sobreprotección. No hubo diferencias entre las madres en los constructos clave control, crianza y estructura del comportamiento. Los resultados dan una primera indicación de que más madres que obtuvieron puntuaciones relativamente más altas en el control coercitivo proporcionaron productos no saludables, como dulces y galletas, y menos madres proporcionaron verduras, en comparación con las madres que obtuvieron una puntuación más baja en el control coercitivo. Una puntuación más alta en el control coercitivo, combinada con una puntuación más alta en la sobreprotección, se asoció con un menor número de madres que proporcionaban productos no saludables como galletas y dulces. Para ambos grupos de madres de nuestra muestra, se encontraron diferencias en las puntuaciones de control coercitivo y sobreprotección. No hubo diferencias entre las madres en los constructos clave control, crianza y estructura del comportamiento.

Bell, Davies, Finch, Wolfenden, Francis, Sutherland, Wiggers (2014) en su artículo plantea determinar el impacto de una intervención de implementación diseñada

para introducir políticas y prácticas que apoyen la alimentación saludable en los servicios de cuidado infantil en el centro. Las estrategias de intervención incluyeron capacitación del personal, recursos, incentivos, apoyo de seguimiento y monitoreo y retroalimentación del desempeño. Se utilizó un diseño cuasiexperimental para evaluar el cambio durante 20 meses en las políticas y prácticas de alimentación saludable en los servicios de atención infantil de intervención y comparación. La región Hunter New England (HNE) de Nueva Gales del Sur (NSW), Australia. Se invitó a todos los servicios de cuidado infantil basados en el centro (n 287) en la región de intervención (HNE) y participaron 240 (tasa de respuesta del 91%). Se seleccionaron aleatoriamente doscientos noventa y seis servicios en el resto de NSW como región de comparación y participaron 191 (tasa de respuesta del 76%). Se realizó un subanálisis de los servicios que proporcionaban alimentos a los niños (n 196 al inicio del estudio y n 190 durante el seguimiento). Noventa y seis proporcionaron menús para el análisis al inicio del estudio (HNE, n 36; NSW, n 50) y 102 proporcionaron menús en el seguimiento (HNE, n 50; NSW, n 52).

(Petrescu, Vermeir, y Petrescu-Mag 2019) en su artículo científico identifica la importancia que los consumidores otorgan a las señales seleccionadas de calidad, salud y medio ambiente de los productos alimenticios comprados. Más precisamente, para obtener preferencias por señales alimentarias sociales, ambientales y cualitativas, se desarrolló y aplicó un instrumento de encuesta a 797 consumidores belgas y rumanos. Nuestros hallazgos sugieren que los consumidores investigados utilizan con mayor frecuencia la frescura, el sabor y la apariencia para evaluar la calidad de los alimentos. La frecuencia de uso de las señales de calidad de los alimentos relacionadas con la salud está influenciada principalmente por la atención que se presta a la calidad de los alimentos. Las señales más relevantes de la salubridad de los alimentos son los ingredientes, la información nutricional, y aditivos y para el impacto ambiental de los alimentos son el envasado, el origen de los alimentos y el tipo de producción. Se concluye que la calidad de los alimentos recibe una gran atención por parte de los consumidores belgas y rumanos y que las señales relacionadas con la salud y el medio ambiente pueden utilizarse como un medio para mejorar la salud del consumidor y la protección del medio ambiente.

(Pillaca y Chavez 2017) en su artículo tiene como objetivo presentar un panorama de la situación actual de los programas sociales en el Perú en materia de seguridad alimentaria (y nutricional) (SF), haciendo énfasis en el marco institucional y el impacto de los programas sociales implementados por el Gobierno, así como algunos programas sociales implementados por organizaciones no gubernamentales. Para ello, la información disponible en la World Wide Web, incluyendo artículos revisados por pares en bases de datos (principalmente SciELO y LiLACs por su relevancia para la región latinoamericana) sobre SF en Perú a partir de 1989, e información publicada directamente por los organismos oficiales peruanos involucrados en SF, se utilizó. Se consideraron estudios que abordan al menos cuatro de los siete puntos de la seguridad alimentaria y nutricional en el Perú analizados en este trabajo (acceso, disponibilidad, consumo, uso biológico, estabilidad, situación actual e institucionalidad). Se concluyó que la inversión y los recursos deben ser utilizados para mejorar las estrategias de los programas sociales diseñados de acuerdo con la realidad de cada área focalizada, como en Perú, los logros muestran un enorme potencial de replicabilidad de las intervenciones. La niñez debe ser priorizada a través de programas sensibles a la niñez, en lugar de considerarlos solo como indicadores e inversiones para el futuro, especialmente en áreas rurales azotadas por los conflictos internos pasados, para contribuir al desarrollo sostenible del país y asegurar la SF.

Matwiejczyk, Mehta, y Coveney (2021) en su artículo científico plantea comprender qué factores influyen en las decisiones alimentarias y nutricionales de los cocineros de cuidado infantil del centro para los niños de 2 a 5 años. Se llevaron a cabo entrevistas cualitativas semiestructuradas con cocineros en el centro de cuidado infantil utilizando un muestreo intencionado de variación máxima y datos analizados temáticamente. Se entrevistó a catorce cocineros de 14 servicios en todo el sur de Australia. Para proporcionar un entorno alimentario saludable, fue fundamental el conocimiento y la capacitación dirigidos por expertos adquiridos en el lugar de trabajo durante varios años y la materialización de la política de alimentación y nutrición saludables del servicio, evidenciada a través de la planificación del menú para mantener un enfoque en la alimentación saludable. Amenazar estas prácticas

y decisiones positivas y rutinarias fueron las presiones para modificar los menús en respuesta al aumento de las alergias alimentarias y las preferencias culturales y familiares cambiantes, en ausencia de capacitación y experiencia relevantes continuas a nivel del sistema. Los niños en Early Childhood Education and Care (ECEC) se benefician del compromiso de los cocineros de proporcionar alimentos nutritivos; Sin embargo, los requisitos para ampliar su función para responder a las crecientes demandas sin el apoyo y la capacitación pertinentes a nivel del sistema ponen a los niños en riesgo de no estar expuestos a menús que promueven la salud y posibles errores al proporcionar modificaciones dietéticas.

Sambell, Wallace, Costello, Lo, y Devine, (2019) en su artículo científico plantea analizar la eficacia de la provisión de alimentos de los servicios de atención y educación de la primera infancia/ Early Childhood Education and Care (ECEC) en Australia. Se utilizó un muestreo de conveniencia para contratar 30 servicios de PMA y se evaluó la provisión de alimentos durante dos días consecutivos. Para garantizar la coherencia, los investigadores capacitados pesaron los ingredientes de los alimentos crudos utilizados en la preparación de los alimentos en cada servicio. Los alimentos y el peso de los alimentos se asignaron a los grupos de alimentos para determinar las porciones promedio de la provisión del grupo de alimentos en el té de la mañana, el almuerzo y el té de la tarde por niño. Todos los datos se ingresaron en Foodworks para el análisis dietético y el cumplimiento de las pautas dietéticas se evaluó mediante pruebas t de Wilcoxon de rango con signo y una muestra (SPSS). Existe una necesidad urgente de garantizar que la provisión de alimentos a nivel de servicio cumpla con las pautas dietéticas actuales y se evalúe con precisión. Seguir un método estándar de recopilación de datos permitirá una comparación más precisa entre los estudios y permitirá que los cambios se controlen con mayor precisión a lo largo del tiempo para orientar a los tomadores de decisiones.

Wallace, Lombardi, Backer, Costello, y Devine, (2020) en su artículo plantea analizar el potencial de los servicios de educación y cuidado de la primera infancia para facilitar el intercambio de alimentos y las prácticas de comidas al estilo familiar en las primeras etapas de la vida. La comida conecta a las personas y puede tener

un impacto significativo en el desarrollo físico, social y emocional de los niños pequeños. El intercambio de alimentos y las comidas al estilo familiar pueden apoyar las prácticas de alimentación saludable y el bienestar psicológico de los niños pequeños, y los cuidadores que no sean miembros de la familia, como el personal de educación y cuidado de la primera infancia, juegan un papel importante en la provisión de estas prácticas. A pesar del creciente número de niños australianos que asisten a los servicios de educación y cuidado de la primera infancia, el personal suele mostrarse reacio a promover estas prácticas a la hora de comer, en detrimento del desarrollo social y emocional de los niños. Se utilizó un enfoque netnográfico cualitativo, y los datos se recopilaron como parte del estudio más amplio 'Nutrición de apoyo para el cuidado infantil australiano' (SNAC), a través de conversaciones en línea, observaciones y entrevistas cualitativas. Los hallazgos demostraron que, si bien muchos servicios de educación y cuidado de la primera infancia están comprometidos a apoyar el intercambio de alimentos y las prácticas de la hora de comer al estilo familiar, se informaron varias barreras. Estos incluían la percepción de que los bebés y los niños pequeños no podían participar en estas prácticas, las preocupaciones sobre la higiene de los alimentos y la contaminación cruzada de alérgenos, y las influencias negativas de los padres sobre el intercambio de alimentos.

La Nutrición escolar es una comida que se proporciona a los estudiantes y, a veces, a los maestros en una escuela, generalmente en la mitad o al comienzo del día escolar. (Aliyar, Gelli, y Hamdani 2015)

En Suecia, Finlandia, Estonia e India, la Nutrición Escolar se ofrecen comidas escolares gratuitas a todos los alumnos de la educación obligatoria, independientemente de su capacidad de pago. (Harper, Wood, y Mitchell 2008) (Persson Osowski 2012). Muchos países ofrecen comidas para mejorar las tasas de asistencia. En la India, donde todos los estudiantes de escuelas gubernamentales reciben almuerzos gratuitos a través del Programa de comidas del mediodía, se proporcionan alimentos básicos que varían entre los diferentes estados y regiones junto con educación gratuita.

En algunos países también se ofrecen comidas a precio reducido para quienes necesitan cierto grado de ayuda con los costos. Las comidas a menor costo están disponibles para los estudiantes en países como Francia, Italia, Hong Kong, Japón y los Estados Unidos. (Harper et al. 2008)

La ingesta de alimentos está escolar está compuesta por el consumo de grasas, proteínas y carbohidratos que deben contribuir a las calorías mínimas necesarias al día. (Aliyar et al. 2015)

Si bien antes el problema a razón de Ingesta de Alimentos era poco común en los niños más pequeños, (Wang y Lobstein 2006). El sobrepeso y la obesidad ahora afectan a más de 40 millones de niños menores de 5 años, una epidemia que es evidente tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo de todo el mundo. (Singh et al. 2008), (Guo et al. 2000)

La obesidad infantil se asocia con comorbilidades físicas y psicológicas que incluyen diabetes tipo 2, apnea del sueño, disminución de la calidad de vida relacionada con la salud y depresión. Como tal, la prevención inicial de la obesidad infantil es preferible a la intervención posterior, con un enfoque cada vez mayor en la inhibición del aumento de peso excesivo durante la infancia (los primeros 2 años de vida) (Redsell et al. 2016). El contenido específico de las intervenciones de prevención temprana de la obesidad en este grupo de edad varía, pero una revisión de 2016 sugirió que aquellos destinados a mejorar la dieta infantil y / o las prácticas de alimentación receptiva eran prometedores.

La ingesta de alimentos excesiva de macronutrientes durante la infancia (específicamente proteínas, grasas alimentarias y azúcar) puede contribuir al desarrollo de la obesidad infantil, aunque se necesitan más pruebas. (Larqué et al. 2019). Además, se han establecido las preferencias gustativas de los seres humanos en la vida temprana, la exposición a alimentos saludables en la infancia puede influir en la aceptación posterior de estos alimentos. (Anzman-Frasca et al. 2018)

La inocuidad de los alimentos (o higiene de los alimentos) se utiliza como un método / disciplina científica que describe el manejo, la preparación y el almacenamiento de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. La aparición de dos o más casos de enfermedades similares resultantes de la ingestión de un alimento común se conoce como brote de enfermedades transmitidas por los alimentos. (Texas 2015)

Los hábitos dietéticos ayudan a mantener o mejorar la salud en general. Los hábitos dietéticos proporcionan al cuerpo una nutrición esencial: líquidos, macronutrientes, micronutrientes y energía alimentaria adecuada. (Lean 2015)

Desde una perspectiva psicológica y cultural, una dieta más saludable puede ser difícil de lograr para las personas con malos hábitos alimenticios. (Severson, 2010) Esto puede deberse a gustos adquiridos en la infancia y preferencias por alimentos azucarados, salados y grasos (James, 2008).

La desnutrición es un estado nutricional que resulta de comer una dieta que no proporciona una cantidad saludable de uno o más nutrientes. Esto incluye dietas que tienen muy pocos nutrientes o tantos que la dieta causa problemas de salud. (Dorland's 1950). El estado Nutricional está determinado por el aporte nutricional a partir de calorías, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas o minerales. La falta de nutrientes se llama desnutrición, mientras que un exceso de nutrientes causa sobre nutrición. (Young 2013)

Se estableció una nueva clasificación para la desnutrición (Waterlow 1972). En lugar de utilizar solo el peso para las mediciones de la edad, la clasificación establecida por Waterlow combina el peso para la altura (que indica episodios agudos de desnutrición) con la altura para la edad para mostrar el retraso en el crecimiento que resulta de la desnutrición crónica. (Watts 2010)

Reducir la desnutrición es una parte clave del Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 (ODS 2) "Hambre cero" con un objetivo de desnutrición junto con la reducción de la desnutrición y el retraso en el crecimiento infantil. (Sustainable Development Goals,

2015). Según el Programa Mundial de Alimentos (PMA) 135 millones padecen hambre aguda, en gran parte debido a conflictos provocados por el hombre, cambios climáticos y recesiones económicas. (WFP 2020)

En la década de 1920, se utilizaba la idea de que los servicios: son productos inmateriales (Marshall 1988). A mediados del siglo XIX, se escribió que los servicios son utilidades no fijas ni incorporadas en ningún objeto, sino que consisten en un mero servicio prestado sin dejar una adquisición permanente (Mussey, Mill, y Ashley 1911)

Un servicio alimentario no es un elemento físico en su totalidad, sino que es el resultado de las actividades generadas por el proveedor alimentario para satisfacer al usuario (Berry, Zeithaml, y Parasuraman 1985). El servicio alimentario es proporcionar los regímenes alimentarios acorde a las necesidades biológicas, psicológicas y sociales de la persona. Este objetivo es válido cuando se trata de colectividades, ya que no solo importa el usuario, sino el adecuado manejo de los procesos que se requieren para la elaboración masiva de alimentos, es decir, no solo se refiere a entregar los alimentos sino cuidar los procesos de adquisición, almacenamiento, preparación y entrega del insumo y que debe centrarse en la calidad, cantidad y variedad alimenticia para garantizar una alimentación balanceada dependiendo el desarrollo biopsicosocial del usuario. (Guerrero 2001)

La gestión del servicio de alimentos es el arte de proporcionar alimentos y bebidas estética y científicamente a un gran número de personas, de manera satisfactoria y forma rentable. Requiere un enfoque profesional junto con habilidades especiales, conocimiento y vigilancia en todas y cada una de las etapas de la alimentación operación de servicio. La industria de servicios alimentarios también puede denominarse industria “catering”. (Kumar 2018)

La alimentación saludable se trata de la calidad nutricional de las dietas. (Walls et al. 2019). El rol de los padres en relación a la alimentación saludable, el entorno de niño es determinante para el desarrollo del hábito de una buena alimentación, visto de esta forma debe ser orientado, pero también ejemplo para el niño, al

preparar los alimentos, consumirlos y buscar estrategias de consumo en caso de rechazo. (Hart et al. 2015). La crianza general de los hijos es uno de los factores importantes que pueden influir en el desarrollo de patrones de alimentación saludables y el estado de peso de los niños.(Damen et al. 2020)

La calidad alimentaria es un requisito importante para la fabricación de alimentos, porque los consumidores de alimentos son susceptibles a cualquier forma de contaminación que pueda ocurrir durante el proceso de fabricación(Mayounga 2018). Según lo propuesto por (Lancaster 1971), (Molnár 1995), la calidad alimentaria es el conjunto de atributos (como propiedades físicas, composición química, atributos sensoriales, contaminantes microbiológicos y toxicológicos, vida útil, envasado , y etiquetado) que determinan el desempeño del producto, están en interrelación dinámica e influyen en el consumidor para aceptar o rechazar el producto.

Las prestaciones del servicio alimentario en el caso peruano, Mediante RESOLUCIÓN DE SECRETARÍA GENERAL N° 325-2017-MINEDU Aprueban Norma Técnica “Normas para la cogestión del servicio alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con el objeto de orientar a las autoridades educativas, comunidades educativas y a los equipos técnicos de las Unidades Territoriales del citado Programa, sobre los procedimientos y acciones a realizar en el proceso de conformación de los CAE y la actualización de las y los integrantes del CAE en las instituciones educativas públicas usuarias del referido Programa. (MINEDU 2017)

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

La presente investigación fue básica, según CONCYTEC (2018), ha tenido como finalidad extender los conocimientos científicos de la realidad para contribuir de manera más eficiente a la sociedad mediante información actualizada. De este modo, se puede responder a los cambios del mundo globalizado con más dinamismo. La utilidad de la investigación básica se origina en dar solución a un problema específico, mediante el análisis de las variables de estudio, determinando y comparando resultados apuntando a la propuesta de nuevos horizontes en contribución del ser humano.

En orden de lo expresado por Hurtado de Barrera (2005), la investigación ha sido de tipo proyectivo pues ha buscado soluciones a una situación problemática en la gestión del servicio alimentario a partir del análisis de la alimentación saludable, calidad alimentaria y prestaciones del servicio alimentario y su influencia en la nutrición escolar. Ello repercute directamente en la ingesta alimentaria, higiene en alimentos, hábitos dietéticos y estado nutricional a través de la descripción, interpretación, predicción y la configuración de la propuesta de un modelo de gestión del servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW – Sullana 2020.

El diseño no experimental es un estudio de forma práctica y metodológica por lo cual el investigador no ejerce ningún control o manipulación sobre las variables. Es decir, las situaciones o eventos que se hayan suscitado en el estudio no son de carácter manejable ni de alterarlos por parte de quien investiga pues son inherentes. El enfoque cuantitativo se representa por un conjunto de procesos ordenados, secuenciales y demostrables donde cada fase tiene un orden y se ejecutan una tras otra (Bernal 2010)

El diseño predictivo-proyectivo es un estudio donde se predicen, estudia comportamientos controlando intervenciones y analizando resultados en diferentes

condiciones con el fin de establecer efectos predecibles que ofrecen elementos para el establecimiento de normas y controles. Además, es un estudio proyectivo porque la información se va registrando en la medida que va ocurriendo el fenómeno o los hechos programados para observar. (Hernández, Fernández, y Baptista 1989)

La regresión ordinal es un método común utilizado para problemas de regresión en el aprendizaje profundo, donde la variable objetivo pertenece a un conjunto de valores continuos. (Berg, Oskarsson, y O'Connor 2021). Otro uso más de los métodos de respuesta ordinal es la aplicación de métodos basados en rangos a respuestas continuas para obtener inferencias sólidas. (Harrell 2015)

3.2. Variables y operacionalización

Definición Conceptual Nutrición Escolar: La Nutrición escolar es una comida que se proporciona a los estudiantes y, a veces, a los maestros en una escuela, generalmente en la mitad o al comienzo del día escolar. Las comidas escolares proporcionan alimentos de alto contenido energético con altos valores nutricionales, ya sea gratis o a precios económicos (Aliyar et al., 2015)

Definición Operacional Nutrición Escolar: La variable Nutrición Escolar permitirá evaluar la Ingesta de alimentos, higiene de alimentos, hábitos dietéticos y el estado nutricional mediante un cuestionario conformado por 20 ítems con alternativas de respuesta tipo Likert. Este cuestionario será aplicado a los padres de familia de la Provincia de Sullana

Ingesta de Alimentos: La ingesta de alimentos está escolar está compuesta por el consumo de grasas, proteínas y carbohidratos que deben contribuir a las calorías mínimas necesarias al día. (Aliyar et al., 2015) ítems (1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)

Higiene de Alimentos: La inocuidad de los alimentos (o higiene de los alimentos) se utiliza como un método / disciplina científica que describe el manejo, la preparación y el almacenamiento de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. (Texas, 2015) ítems (10,11,12)

Hábitos Dietéticos. Los hábitos dietéticos ayudan a mantener o mejorar la salud en general. Los hábitos dietéticos proporcionan al cuerpo una nutrición esencial: líquidos, macronutrientes, micronutrientes y energía alimentaria adecuada. (Lean, 2015) ítems (13,14,15,16)

Estado Nutricional: El estado Nutricional está determinado por el aporte nutricional a partir de calorías, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas o minerales. La falta de nutrientes se llama desnutrición, mientras que un exceso de nutrientes causa sobre nutrición. (Young, 2013) Ítem (17,18,19,20)

Definición Conceptual Servicio Alimentario: El servicio de alimentos es el arte de proporcionar alimentos y bebidas estética y científicamente a un gran número de personas, de manera satisfactoria y forma rentable.
(Kumar, 2018)

Definición Operacional Servicio Alimentario: La variable Servicio alimentario permitirá evaluar: alimentación saludable, calidad alimentaria y las prestaciones del servicio alimentario.

Alimentación Saludable: La alimentación saludable se trata de la calidad nutricional de las dietas. (Walls et al. 2019) → indicador (definir cd indicador) Se evalúa con los ítems (1,2,3,4,5).

Calidad Alimentaria: es un requisito importante para la fabricación de alimentos, porque los consumidores de alimentos son susceptibles a cualquier forma de contaminación que pueda ocurrir durante el proceso de fabricación(Mayounga 2018) Se evalúa con los ítems (6,7,8,9,10,11,12)

Prestaciones del Servicio Alimentario: la prestación del servicio alimentario se desarrolla a través del Comité de Alimentación Escolar promovido por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y el Ministerio de Educación (MINEDU, 2017) (13,14,15,16,17,18,19,20)

3.3. Población, muestra y muestreo, unidad de análisis

La población en base al Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW estará conformada por los padres de familia de las Instituciones Educativas de la Provincia de Sullana.

Según el, indica que existen 3964 usuarios En el Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW indica que existen 11114 beneficiarios. Se han seleccionado las instituciones educativas que han brindado facilidades para el estudio mediante disponibilidad y accesibilidad de los padres de familia. Se estima que la muestra debe ser de 351 usuarios. Es decir, se ha procesado a 351 padres de familia. Estos usuarios se han distribuido mediante la tabla presentada.

La muestra se ha calculado en base $N=3964$ (Ver Anexo 4 - Tabla 8). Se ha considerado un $Z = 1.96$. $p=0.5$ y $q=0.5$. Se ha considerado el valor $E= 0.05$, obteniéndose como resultado 351 (Ver anexo 4 - Tabla 9)

La unidad de análisis son los estudiantes de las instituciones educativas de la provincia de Sullana mencionadas en la Tabla 9.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La técnica que se utilizó en la presente investigación ha sido cuestionarios mediante la plataforma Google Forms.

Se utilizó los siguientes instrumentos: El cuestionario respecto a la Variable Servicio alimentario, comprendido por 3 dimensiones: (Alimentación Saludable, Calidad Alimentaria y Prestaciones del Servicio Alimentario), 07 indicadores y 20 ítems, y otro cuestionario respecto la variable Nutrición Escolar, conformado 04 dimensiones (Ingesta de Alimentos, Higiene de Alimentos, Hábitos Dietéticos y Estado Nutricional), 08 indicadores y por 20 ítems. Ambos cuestionarios serán aplicados a los Padres de Familia de la Provincia de Sullana, utilizando la escala de Likert en dichos cuestionarios. (Ver Anexo 3)

Estos cuestionarios generaron puntajes directos que se transformaron a porcentajes de logro base 100%. En la escala interpretativa los valores 0%-50% (Inadecuado), 51% -75% (Regular), 76%-100% (Adecuado).

Los cuestionarios de las variables Servicio Alimentario y la Nutrición Escolar han sido validados a por juicios de expertos. (Ver Anexo 6)

Se determinó bajo el criterio de validez del alfa de Cronbach para determinar su confiabilidad con el contenido interno del instrumento, con las variables a medir. (Ver Anexo 3)

El coeficiente de confiabilidad Alfa de Crombach para el instrumento cuestionario sobre Servicio Alimentario es de 0.967 y para el instrumento cuestionario respecto a Nutrición Escolar es de 0.964 (Ver Anexo 3)

3.5. Procedimientos

Manteniendo los instrumentos que nos permitirán evaluar las variables se ha tenido que establecer la teoría de las dos variables en mención para luego pasar a la construcción de la Operacionalización de las variables, manteniendo la coherencia entre teoría, Operacionalización e instrumentos, luego de ello se han aplicarán los instrumentos para el recojo de la información pertinente que logrará los objetivos de nuestra investigación (Ver Anexo 2)

3.6. Método de análisis de datos

Las respuestas fueron introducidas a una base de datos de Excel a través de una codificación para salvaguardar la identidad de los sujetos, para luego construir una base de datos donde se consignarán las respuestas de ambos instrumentos, al agrupar los datos estos servirán para responder a la hipótesis de la relación de ambas variables. Los datos fueron tabulados a través del programa SPSS 23.0, se realizó la interpretación de las variables determinadas.

3.7. Aspectos éticos

Se tendrá como criterio científico la base de la ética, moral, autenticidad,

responsabilidad, confiabilidad y transparencia para realizar la investigación, el cual me hace digno de tener derechos y deberes en la sociedad.

IV. RESULTADOS

4.1 Descripción de resultados

Dentro de los resultados obtenidos en las variables de estudio se puede determinar que para para la variable independiente Servicio Alimentario del PNAEQW en la Provincia de Sullana, y la variable dependiente Nutrición Escolar se presenta el siguiente análisis de datos.

Tabla 1 Diagnóstico del estado actual de la Nutrición Escolar durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana

Dimensión	Indicador	Nivel de valoración	N° N° de Padres de Familia	Porcentaje
Ingesta de Alimentos	Consumo de Proteínas	Inadecuado	11	4.3%
		Regular	242	95.3%
		Adecuado	1	.4%
	Consumo de Carbohidratos	Inadecuado	106	41.7%
		Regular	148	58.3%
	Consumo de Grasas	Inadecuado	141	55.5%
Regular		113	44.5%	
Ingesta de Alimentos	Inadecuado	22	8.7%	
	Regular	232	91.3%	
Higiene en Alimentos	Disponibilidad de Agua	Inadecuado	243	95.7%
		Regular	10	3.9%
		Adecuado	1	.4%
	Capacitaciones en Higiene Alimentaria	Inadecuado	227	89.4%
		Regular	27	10.6%
Higiene en Alimentos	Inadecuado	220	86.6%	
	Regular	34	13.4%	
Hábitos Dietéticos	Dieta Saludable	Inadecuado	125	49.2%
		Regular	129	50.8%
	Motivación de Consumo	Inadecuado	248	97.6%
		Regular	6	2.4%
	Hábitos Dietéticos	Inadecuado	231	90.9%
Regular	23	9.1%		
Estado Nutricional	Tamaño de la porción Diaria	Inadecuado	240	94.5%
		Regular	14	5.5%

Estado Nutricional	Inadecuado	240	94.5%
	Regular	14	5.5%
Nutrición Escolar	Inadecuado	68	26.8%
	Regular	186	73.2%

Fuente: Matriz de datos de variable dependiente: Nutrición Escolar

En la Tabla 1 se aprecia el Diagnóstico del estado actual de la Nutrición Escolar durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana. Referente a la dimensión de Alimentos notamos que, en relación al consumo de proteínas, consumo de carbohidratos, consumo de grasas presenta 95.3% - regular, 58.3% - regular y 55.5% inadecuado. Referente a la dimensión Higiene de Alimentos notamos que, en relación a la disponibilidad de agua y Capacitaciones en Higiene Alimentaria presenta 95.7% - inadecuado y 89.4% inadecuado. Referente a la dimensión Hábitos Dietéticos notamos que, en relación a dieta saludable y motivación de consumo presenta 50.8% - regular y 97.6% inadecuado. Referente a la dimensión Estado Nutricional notamos que, estado nutricional presenta 94.5% - inadecuado respectivamente (Ver Anexo 9).

Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Ingesta de Alimentos

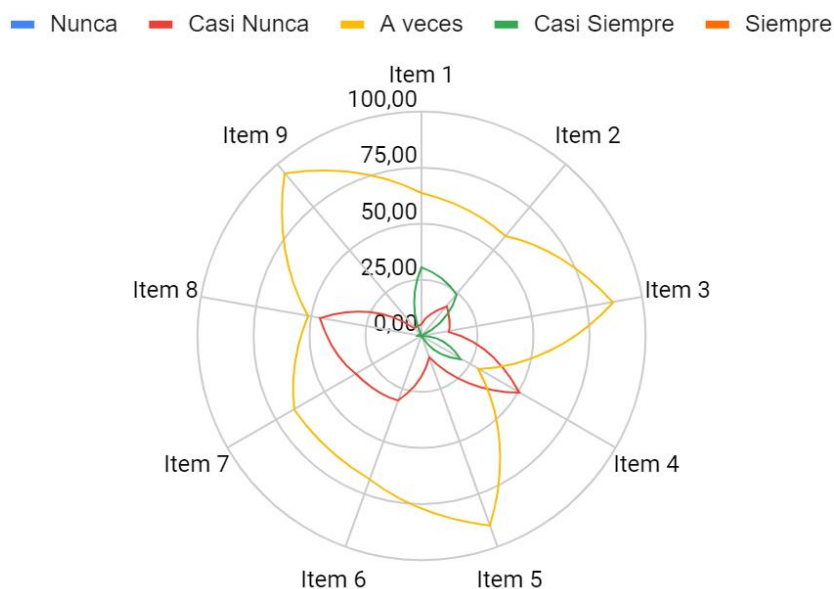


Figura 1. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Ingesta de Alimentos

¹Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejititas entregado

por PNAEQW? ² ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW? ³ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW? ⁴ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW? ⁵ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW? ⁶ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW? ⁷ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW? ⁸ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW? ⁹ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?

La figura 1 refleja los resultados de la variable dependiente Nutrición Escolar en relación a Ingesta de Alimentos en base al valor de respuesta agrupadas en Nunca, Casi Nunca y a veces por los padres de familia. Primero: Consumo de Proteína. (1 – 68.95% ,2 – 75.78% ,3 – 100.0%). Segundo: Consumo de Carbohidratos. (4 – 79.49%, 5 - 100.0%, 6 -99.43%. 7- 99.72%). Tercero: Consumo de grasas (8 – 98.29%, 9 -99.72 %)

Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Higiene de Alimentos

■ Nunca ■ Casi Nunca ■ A veces ■ Casi Siempre ■ Siempre

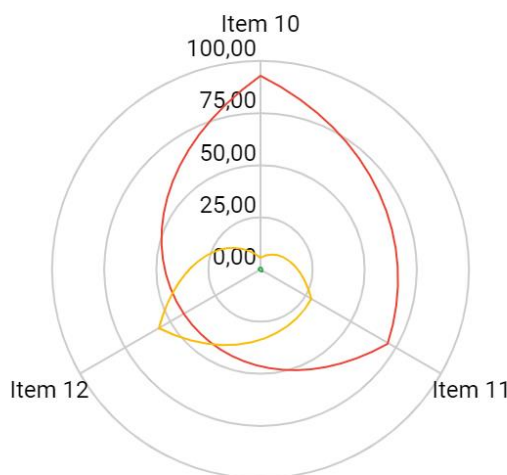


Figura 2. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Higiene de Alimentos

¹⁰¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua? ¹¹¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW? ¹²¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?

La figura 2 refleja los resultados de la variable dependiente Nutrición Escolar en relación a Higiene de Alimentos en base al valor de respuesta agrupadas en Nunca, Casi Nunca y a veces por los padres de familia. Primero: Disponibilidad de Agua. (10 – 98.86 %) Segundo: Capacitaciones en Higiene Alimentaria. (11 – 98.86 %, 12 – 99.15%)

Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Hábitos Dietéticos

■ Nunca ■ Casi Nunca ■ A veces ■ Casi Siempre ■ Siempre

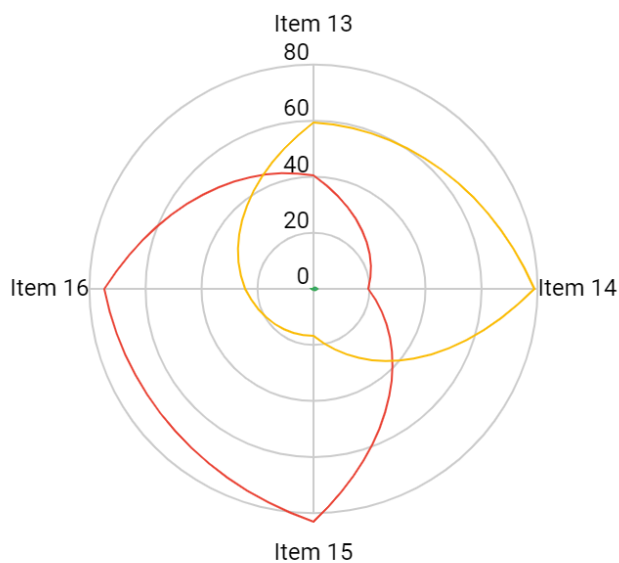


Figura 3. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Hábitos Dietéticos

¹³¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase? ¹⁴ ¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW? ¹⁵ ¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos? ¹⁶¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?

La figura 3 refleja los resultados de la variable dependiente Nutrición Escolar en

relación a Hábitos Dietéticos en base al valor de respuesta agrupadas en Nunca, Casi Nunca y a veces por los padres de familia. Primero: Dieta Saludable. (13 – 100.0 % ,14 – 98.57 %) Segundo: Motivación de Consumo. (15 – 99.71 %, 16 – 99.14 %)

Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Estado Nutricional

■ Nunca ■ Casi Nunca ■ A veces ■ Casi Siempre ■ Siempre

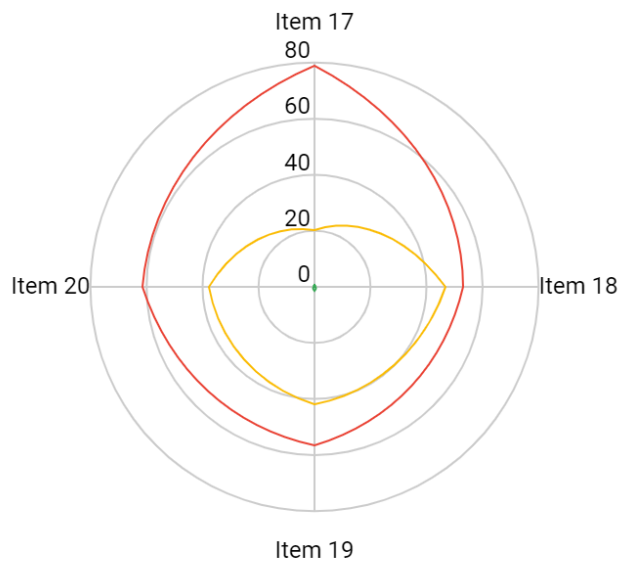


Figura 4. Caracterización de Nutrición Escolar con respecto a Estado Nutricional

¹⁷¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?

¹⁸¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su

hijo(a)? ¹⁹¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de

su hijo(a)? ²⁰¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?

La figura 4 refleja los resultados de la variable dependiente Nutrición Escolar en relación a Estado Nutricional en base al valor de respuesta agrupadas en Nunca, Casi Nunca y a veces por los padres de familia. Tamaño de la porción diaria (17- 99.14%, 18 – 99.71%, 19 – 98.8%, 20 – 99.71 %)

Respecto a las dimensiones de la Variable Independiente de Servicio Alimentario son: Alimentación Saludable, Calidad Alimentaria y Prestaciones del Servicio Alimentario.

Tabla 2 Diagnóstico del estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana

Dimensión	Indicador	Nivel de valoración	N° de Padres de Familia	Porcentaje
Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	Inadecuado	19	7.5%
		Regular	233	91.7%
		Adecuado	2	.8%
	Entrega de Carbohidratos	Inadecuado	168	66.1%
		Regular	86	33.9%
	Entrega de Grasas	Inadecuado	107	42.1%
		Regular	141	55.5%
		Adecuado	6	2.4%
	Alimentación Saludable	Inadecuado	121	47.6%
Regular		133	52.4%	
Calidad Alimentaria	Expectativas del Programa	Inadecuado	82	32.3%
		Regular	172	67.7%
	Almacenamiento y Entrega	Inadecuado	249	98.0%
		Regular	5	2.0%
Calidad Alimentaria	Inadecuado	254	100.0%	
Prestaciones del Servicio Alimentario	Organización del CAE	Inadecuado	107	42.1%
		Regular	147	57.9%
	Capacitación del CAE	Inadecuado	194	76.4%
		Regular	59	23.2%
		Adecuado	1	.4%
	Prestaciones del Servicio Alimentario	Inadecuado	106	41.7%
Regular		148	58.3%	
Servicio Alimentario	Inadecuado	153	60.2%	
	Regular	101	39.8%	

Fuente: Matriz de datos de variable independiente: Servicio Alimentario

En la Tabla 2 se aprecia el Diagnóstico del estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana. Referente a la dimensión de Alimentos Saludable notamos que, en relación a la entrega de proteínas, entrega de carbohidratos, entrega de grasas presenta 91.7% - regular, 66.1% - inadecuado y 55.5% regular. Referente a la dimensión Calidad Alimentaria notamos que, en relación a expectativas del programa, almacenamiento y entrega presenta 52.4% - inadecuado y 98%- regular. Referente a la dimensión

Prestaciones del servicio notamos que, en relación a Organización Capacitación del CAE presenta 57.9% - regular y 76.4% - inadecuado respectivamente (Ver Anexo 10)

Caracterización de Gestión de Servicio Alimentario con respecto a Alimentación Saludable

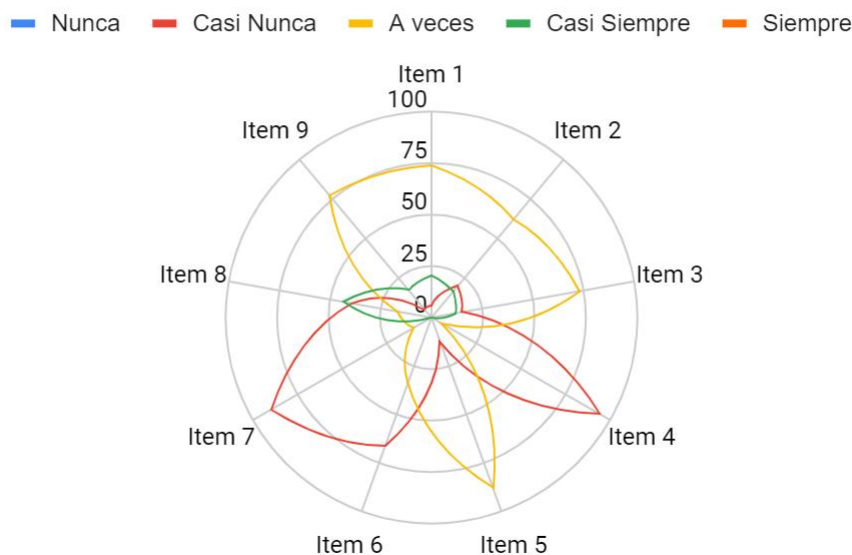


Figura 5. Caracterización de Gestión de Servicio Alimentario con respecto a Alimentación Saludable

¹¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejititas? ²¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera? ³¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal? ⁴ ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela? ⁵¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua? ⁶¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua? ⁷¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja? ⁸¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal? ⁹¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?

La figura 5 refleja los resultados de la Variable Independiente de Servicio Alimentario en relación a Alimentación Saludable en base al valor de respuesta agrupadas en Nunca, Casi Nunca y a veces por los padres de familia. Primero: Entrega de proteínas. (1- 79.2%, 2- 82.91% ,3 – 88.32%). Segundo: Entrega de Carbohidratos. (4 - 100%,5 - 100%,6 - 100% ,7 - 100%). Tercero: Entrega de grasas. (8- 56.7%, 9 – 82.62%)

Caracterización de Gestión de Servicio Alimentario con respecto a Calidad Alimentaria

— Nunca — Casi Nunca — A veces — Casi Siempre — Siempre

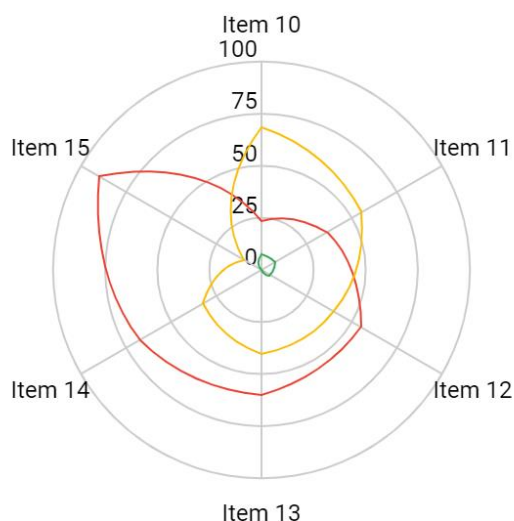


Figura 6. Caracterización de Gestión de Servicio Alimentario con respecto a Calidad Alimentaria

¹⁰¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño? ¹¹¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado? ¹²¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados? ¹³¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos? ¹⁴¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos? ¹⁵¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?

La figura 6 refleja los resultados de la Variable Independiente Servicio Alimentario en relación a Calidad Alimentaria en base al valor de respuesta agrupadas en Nunca, Casi Nunca y a veces por los padres de familia. Primero: Expectativa del programa. (10 - 92.59% ,11 - 92.02% ,12 - 95.16%). Segundo: Almacenamiento y entrega. (13 - 100%,14 -100%,15 -100%)

Caracterización de Gestión del Servicio Alimentario con respecto a Prestaciones del Servicio Alimentario

— Nunca — Casi Nunca — A veces — Casi Siempre — Siempre

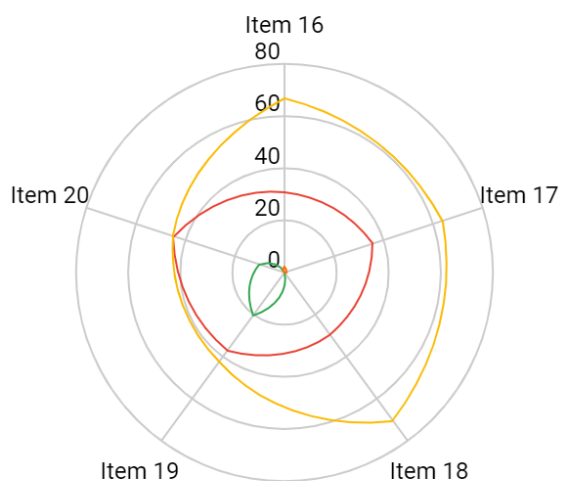


Figura 7. Caracterización de Gestión del Servicio Alimentario con respecto a Prestaciones del Servicio Alimentario

¹⁶¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa? ¹⁷¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado? ¹⁸¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia? ¹⁹¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos? ²⁰¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?

La figura 7 refleja los resultados de la Variable Independiente Servicio Alimentario en relación a Prestaciones del Servicio Alimentario en base al valor de respuesta agrupadas en Nunca, Casi Nunca y a veces por los padres de familia. Primero: Organización del CAE. (16 – 97.44% ,17 – 99.43% ,18 – 100.0%). Segundo: Capacitaciones y Entrega. (19 – 79.49%, 20 -89.74%)

4.2 Análisis ligado a la hipótesis

La prueba de Kolmogorov-Smirnov es una prueba de bondad de ajuste no paramétrica y se utiliza para determinar si dos distribuciones difieren o si una

distribución de probabilidad subyacente difiere de una distribución hipotética. Se utiliza cuando tenemos dos muestras procedentes de dos poblaciones que pueden ser diferentes.

Tabla 3 Prueba de Kolmogorov-Smirnov para una muestra

Indicadores/ Dimensiones/ Variables	N	Parámetros normales ^{a,b}		Máximas diferencias extremas			Estadístico de prueba	Sig. asintótica (bilateral)
		Media	Desviación estándar	Absoluta	Positivo	Negativo		
Entrega de Proteínas	254	9.09	1.154	.288	.185	-.288	.288	,000 ^c
Entrega de Carbohidratos	254	7.20	.662	.281	.281	-.243	.281	,000 ^c
Entrega de Grasas	254	5.89	1.045	.225	.225	-.225	.225	,000 ^c
Alimentación Saludable	254	22.19	1.745	.233	.175	-.233	.233	,000 ^c
Expectativas del Programa	254	7.65	.799	.345	.242	-.345	.345	,000 ^c
Almacenamiento y Entrega	254	6.53	.538	.329	.329	-.318	.329	,000 ^c
Calidad Alimentaria	254	14.18	.784	.255	.217	-.255	.255	,000 ^c
Organización del CAE	254	7.73	1.437	.351	.275	-.351	.351	,000 ^c
Capacitaciones del CAE	254	5.05	.701	.293	.293	-.270	.293	,000 ^c
Prestaciones del Servicio Alimentario	254	12.78	1.414	.179	.179	-.156	.179	,000 ^c
Servicio Alimentario	254	49.15	2.889	.177	.103	-.177	.177	,000 ^c
Consumo de Proteínas	351	9.19	1.086	.237	.237	-.235	.237	,000 ^c
Consumo de Carbohidratos	351	10.94	1.226	.198	.139	-.198	.198	,000 ^c
Consumo de Grasas	351	5.50	.595	.326	.273	-.326	.326	,000 ^c
Ingesta de Alimentos	351	25.64	2.090	.227	.149	-.227	.227	,000 ^c
Disponibilidad del Agua	351	2.08	.320	.527	.527	-.399	.527	,000 ^c

Capacitaciones en Higiene Alimentaria	351	4.87	.656	.305	.273	-.305	.305	,000 ^c
Higiene de Alimentos	351	6.95	.777	.274	.274	-.258	.274	,000 ^c
Dieta Saludable	351	5.40	.786	.353	.222	-.353	.353	,000 ^c
Motivación de Consumo	351	4.42	.676	.399	.399	-.262	.399	,000 ^c
Hábitos Dietéticos	351	9.82	1.024	.238	.238	-.229	.238	,000 ^c
Tamaño de la porción	351	9.50	1.036	.222	.222	-.185	.222	,000 ^c
Estado Nutricional	351	9.50	1.036	.222	.222	-.185	.222	,000 ^c
Nutrición Escolar	351	51.92	3.089	.189	.175	-.189	.189	,000 ^c

a. La distribución de prueba es normal.

b. Se calcula a partir de datos.

c. Corrección de significación de Lilliefors.

En la Tabla 3 se aprecia que la distribución de los datos de las variables Servicio Alimentario y Nutrición Escolar con sus respectivas dimensiones e indicadores, no siguen una distribución normal al observarse que $p < 0.05$ para todos los grupos de los datos. En ese sentido, la configuración del modelo funcional ha sido procesado con pruebas no paramétricas propias de un análisis de regresión logística, coeficiente Pseudo R de Nagelkerke, Chi Cuadrado y Wald.

Hi: La configuración del modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario permitirá diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios de la Provincia de Sullana, 2022

H0: La configuración del modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario no permitirá diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios de la Provincia de Sullana, 2022

Tabla 4 Información de ajuste de los modelos

Modelo	Logaritmo de la verosimilitud	Chi-	gl	Sig.
	-2	cuadrado		
Sólo interceptación	124.856			
Final	14.219	110.637	2	.000

Función de enlace: Logit.

Según la Tabla 4 se nota que existe evidencia estadística con un valor $p= 0.000 < 0.05$ para rechazar la hipótesis nula, que el modelo es adecuado con sólo la constante. Se infiere que las características del servicio alimentario mejoran el ajuste de manera significativa respecto al modelo con sola constante ($X^2= 124.856$). Por otro lado, se aprecia la dependencia de la variable nutrición escolar.

Tabla 5 Bondad de ajuste

	Chi-	gl	Sig.
	cuadrado		
Pearson	.293	1	.588
Desvianza	.312	1	.576

Función de enlace: Logit.

Fuente: Elaboración Propia

Según la tabla 5 muestra que los resultados de la bondad de ajuste, existe evidencia estadística con niveles críticos de $p= 0.588 > 0.05$ de aceptar la hipótesis nula. Es decir, los datos respecto a las características de Servicio Alimentario se ajustan adecuadamente al modelo a razón de significancias altas que explican el modelo y la bondad del ajuste.

Tabla 6 Pseudo R cuadrado de la influencia

Cox y Snell	.353
Nagelkerke	.514
McFadden	.375

Función de enlace: Logit.

Según la Tabla 6 muestra que la prueba de Pseudo R cuadrado indica la capacidad predictiva. El modelo explica el 51,4% de los datos recabados en las encuestas a través del Coeficiente de Nagelkerke.

Tabla 7 Estimaciones de parámetro

		Estimación	Error estándar	Wald	g	Sig.	95% de intervalo de confianza	
							Límite inferior	Límite superior
Umbral	[Nutrición Escolar = 1]	-4.119	.529	60.672	1	.000	-	-
							5.155	3.082
Ubicación	[Alimentación Saludable=1]	-3.209	.507	40.073	1	.000	-	-
							4.202	2.215
	[Prestaciones del Servicio Alimentario=1]	-1.801	.374	23.190	1	.000	-	-
							2.534	1.068

Función de enlace: Logit.

De los resultados expuestos en la Tabla 7 presenta los parámetros de características regresores que configuran los modelos explicativos de Nutrición Escolar.

Con un valor Wald de 40.073 y con $p < 0.05$, es significativo, por lo que la característica Alimentación Saludable ingresó al modelo; con un valor Wald de 23.190 y un $p < 0.05$ es significativa de una Nutrición Escolar inadecuada.

Modelo Nutrición Escolar 1: Inadecuado = - 4.119 – 3.209 Alimentación Saludable 1: Inadecuado - 1.801 Prestaciones del Servicio Alimentario 1: Inadecuado

V. DISCUSIÓN

El objetivo del Proyecto de Cooperación MIDIS-PNUD es fortalecer las capacidades institucionales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) para la provisión de un servicio alimentario diversificado a los niños y niñas de las escuelas públicas del país, de acuerdo con sus características y las zonas donde viven, con calidad y oportunidad. El modelo del PNAE QW se gestiona a través de los siguientes actores: Comités de Compra (CC), Comité de Alimentación Escolar (CAE), Instituciones Educativas (IIEE). Las fases del modelo PNAE QW: La planificación del menú escolar, compra de alimentos y gestión del servicio alimentario. En el primer año de ejecución sostuvo una cobertura del 97% con más de 2.7 millones de niños y niñas a través de 44 479 Instituciones Educativas.

Durante los meses de marzo a junio del 2013, la supervisión en relación a la gestión de los servicios a cargo del Comité de Alimentación Escolar (CAE), se supervisaron 343 instituciones educativas en la zona rural. Se evidenció que en relación al funcionamiento del PNAEQW, el 11% de las instituciones reportaron que a esa fecha no funcionaba dicho programa. En relación a la conformación del CAE, el 14% de las instituciones no raíz conformado dicho comité. En relación a las capacitaciones para la implementación del PNAEQW, sólo el 29% manifestó haber recibido algún tipo de capacitación. En relación a la Infraestructura para el almacenamiento y la preparación de los alimentos, sólo el 19% menciona que disponían de un ambiente apropiado para el almacenamiento de los alimentos, mientras que el 44% no dispone de un ambiente apropiado para la elaboración de los alimentos. En relación al acceso a servicios de agua, alcantarillado y luz. Sólo el 31% dispone de acceso al agua, 79% dispone de acceso a servicio de alcantarillado y sólo el 68% dispone de acceso a electricidad.

El Gobierno Peruano ha asumido el compromiso de proteger la nutrición infantil, reducir la anemia y la desnutrición crónica infantil, a que “todo niño tenga acceso al control de su salud y a su vacunación completa” a nivel nacional. (Kuczynski, 2018). La salud es un derecho del ser humano. A través de la buena salud, el ser humano

vive en bienestar. Una variable para garantizar la buena salud es la correcta nutrición. Es así que el Estado Peruano considera a la Nutrición como un factor de vital importancia dentro de la agenda política, pues la anemia infantil afecta al 43.6% de los niños y niñas de 6 a 36 meses de edad, prevaleciendo entre los niños de 6 a 18 meses.

En relación a los resultados de la Dimensión de Alimentación Saludable de la Variable Independiente Servicio Alimentario en la Figura 1, en el cual se observa que la entrega de proteínas, entrega de carbohidratos y entrega de grasas se presentan en gran proporción en valores de Nunca, Casi Nunca y A veces. Existe una crítica posición en los resultados de las preguntas 4 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela? (79.20%) , 6. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua? (100.0%), 7. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja? (100.0%). Mientras que en las preguntas 3. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?(89.32%), 5 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua? (100.0%) 9. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza? (82.62%), merecen una atención con la finalidad de no ingresar a la fase de posición crítica. Estos resultados claramente indican que la dimensión alimentación saludable no están favoreciendo a un eficiente servicio alimentario.

Estos resultados coinciden con Hart et al. (2015) cuando indica que los padres describen la alimentación saludable como una variedad, equilibrio y variedad de alimentos, además de limitar ciertos alimentos, como la ingesta de azúcar, sal y alimentos procesados. Por ejemplo, la investigación ha sugerido que el 59% de los niños de 5 a 8 años le gustaría que su figura fuera más delgada, y que incluso el 10% de niños delgados desean ser aún más delgados. Por su parte Bell et al. (2014) en su artículo científico coincide al indicar que los cambios en la región de intervención fueron significativamente mayores que los observados en la región de comparación con la excepción de la formación del personal y los servicios que

política sobre almuerzos para llevar (aunque esto se acercó a significación estadística, $P= 0.056$). Contrariamente a un efecto de intervención, la proporción de servicios con política orientar el contenido nutricional de los alimentos proporcionados a los niños por el servicio disminuyó significativamente tanto en las regiones de intervención y comparación.

En relación a los resultados de la Dimensión de Calidad Alimentaria de la Variable Independiente Servicio Alimentario en la Figura 2, en el cual se observa que las expectativas del programa, almacenamiento y entrega se presentan en gran proporción en valores de Nunca, Casi Nunca y A veces. Existe una crítica posición en los resultados de las preguntas 12. ¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?(95.16%) , 13. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?(100.0%), 14. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?(100.0%), 15. ¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?(100.0%). Mientras que en las preguntas 10. ¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño? (92.59%), 11. ¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado? (92.02%), merecen una atención con la finalidad de no ingresar a la fase de posición crítica. Estos resultados claramente indican que la dimensión calidad alimentaria no están favoreciendo a un eficiente servicio alimentario.

Estos resultados coinciden con Petrescu et al. (2019) cuando indica que la frecuencia de uso de las señales de calidad de los alimentos relacionadas con la salud está influenciada principalmente por la atención que se presta a la calidad de los alimentos. Las señales más relevantes de la salubridad de los alimentos son los ingredientes, la información nutricional, y aditivos y para el impacto ambiental de los alimentos son el envasado, el origen de los alimentos y el tipo de producción. Adicionalmente, Pillaca y Chavez (2017) hace referencia a que la niñez debe ser

priorizada a través de programas sensibles a la niñez, en lugar de considerarlos solo como indicadores e inversiones para el futuro, especialmente en áreas rurales azotadas por los conflictos internos pasados, para contribuir al desarrollo sostenible del país.

En relación a los resultados de la Dimensión de Prestaciones de Servicio Alimentario de la Variable Independiente Servicio Alimentario obtenidos en la Figura 3, en el cual se observa que la Organización y Capacitaciones del CAE se presentan en gran proporción en valores de Nunca, Casi Nunca y A veces. Existe una crítica posición en los resultados de las preguntas 17. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado? (99.43%), 18. ¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia? (100.0%) , 19. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?(79.49%), 20. ¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?(89.74%). Mientras que en la pregunta 16. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa? (97.44%) merece una atención con la finalidad de no ingresar a la fase de posición crítica. Estos resultados claramente indican que la dimensión prestaciones del servicio alimentario no están favoreciendo a un eficiente servicio alimentario.

Estos resultados coinciden con Matwiejczyk et al. (2021) cuando indica que los niños en Early Childhood Education and Care (ECEC) se benefician del compromiso de los cocineros de proporcionar alimentos nutritivos; Sin embargo, los requisitos para ampliar su función para responder a las crecientes demandas sin el apoyo y la capacitación pertinentes a nivel del sistema ponen a los niños en riesgo de no estar expuestos a menús que promueven la salud y posibles errores al proporcionar modificaciones dietéticas. Por su parte, Sambell et al. (2019) añade que existe una necesidad urgente de garantizar que la provisión de alimentos a nivel de servicio cumpla con las pautas dietéticas actuales y se evalúe con precisión. Seguir un método estándar de recopilación de datos permitirá una comparación más precisa entre los estudios y permitirá que los cambios se

controlen con mayor precisión a lo largo del tiempo para orientar a los tomadores de decisiones. Adicionalmente Wallace et al. (2020), sostiene que, si bien muchos servicios de educación y cuidado de la primera infancia están comprometidos a apoyar el intercambio de alimentos y las prácticas de la hora de comer al estilo familiar, se informaron varias barreras o situaciones que no favorecen a lograr los objetivos. Estos incluían la percepción de que los bebés y los niños pequeños no podían participar en estas prácticas, las preocupaciones sobre la higiene de los alimentos y la contaminación cruzada de alérgenos, y las influencias negativas de los padres sobre el intercambio de alimentos.

En relación a los resultados de la Dimensión de Ingesta de Alimentos de la Variable dependiente Nutrición Escolar obtenidos en la Figura 4, en el cual se observa que Consumo de Proteínas, Consumo de Carbohidratos y Consumo de Grasas se presentan en gran proporción en valores de Nunca, Casi Nunca y A veces. Existe una crítica posición en los resultados de las preguntas 4. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW? (79.49%), 6. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW? (100.0%), 7. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?(99.72%) , 8. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?(98.29%). Mientras que en las preguntas 3. ¿ Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW? (100.0%), 5. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW? (100.0%), 9. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?(99.72%) merecen una atención con la finalidad de no ingresar a la fase de posición crítica. Estos resultados claramente indican que la dimensión Ingesta de Alimentos no están favoreciendo a potenciar la nutrición escolar.

Estos resultados coinciden con Butler et al. (2020) cuando indica que las investigaciones futuras podrían considerar análisis de patrones dietéticos, que

pueden proporcionar resultados más significativos para este grupo de edad. Existen oportunidades para explorar más a fondo las intervenciones centradas en la madre, las intervenciones de alimentación receptiva y las intervenciones realizadas fuera de los hogares. Las investigaciones futuras podrían considerar análisis de patrones dietéticos, que pueden proporcionar resultados más significativos para este grupo de edad. Existen oportunidades para una mayor exploración de las intervenciones centradas en la madre, las intervenciones de alimentación receptiva y las intervenciones realizadas fuera de los hogares. Por su parte, (Moding y Fries 2020) Manifiesta que, Los resultados del estudio mostraron diferentes patrones de consistencia entre las comidas y los refrigerios según la práctica de alimentación examinada. El PCC se correlacionó en todas las ocasiones de comer, incluidas las comidas y los refrigerios, pero el ASP, la interferencia y la instrucción solo se correlacionaron en las comidas principales (todos los valores de $p < .05$). El ASP y el elogio también se demostraron con mayor frecuencia durante las comidas principales en comparación con los refrigerios (valores de $p < .05$). Los padres también utilizaron más interferencias en la cena en comparación con el desayuno y los bocadillos. Además, las madres y los hermanos comúnmente comían con el niño pequeño, especialmente durante el almuerzo y la cena, pero los miembros de la familia rara vez comían con el niño durante los bocadillos. El porcentaje de familias que usaban una pantalla fue similar para el desayuno (38%), el almuerzo (39%) y la cena (33%), pero un poco más alto para los bocadillos (47%).

Es importante también analizar a Dunford (2020) cuando indica que, El contenido nutricional de cada alimento consumido se comparó con los umbrales de nutrientes de la regulación chilena para energía, grasas saturadas, azúcares totales y sodio por 100 g. Entre 2003 y 2016, hubo una disminución de 10 puntos porcentuales (71,1% -61,3%, $p < 0,01$) en la proporción de alimentos consumidos que se clasificaron como comida chatarra. Se observó una disminución significativa en la ingesta media de calorías (1.610-1.367 kcal / día, $p < 0,01$), azúcar total (88,8-64,2 g / día, $p < 0,01$), grasas saturadas (22,6-20,5 g / día, $p < 0,01$) y sodio (2,306-2,044 mg / día, $p < 0,01$). Sin embargo, Rigal et al. (2019) indica que los resultados sugieren que la porción y la ingesta estaban altamente correlacionadas, y que las madres con niveles más bajos de educación le daban porciones más grandes a su

hijo, especialmente si tenía un gran apetito. Además, estas madres, en comparación con otras, estaban más preocupados por las preferencias gustativas y menos por la salud con respecto a la dieta de sus hijos. Tales diferencias en el sabor y las consideraciones de salud pueden contribuir a la base de la desigualdad educativa en el tamaño de las porciones de alimentos.

En relación a los resultados de la Dimensión de Higiene de Alimentos de la Variable dependiente Nutrición Escolar obtenidos en la Figura 5, en el cual se observa que Disponibilidad de Agua, Capacitaciones en Higiene Alimentaria se presentan en gran proporción en valores de Nunca, Casi Nunca y A veces. Existe una crítica posición en los resultados de las preguntas 10. ¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua? (98.86%), 11. ¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW? (98.83%) Mientras que en la pregunta 12. ¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW? (99.15%), merece una atención con la finalidad de no ingresar a la fase de posición crítica. Estos resultados claramente indican que la dimensión Higiene de Alimentos no están favoreciendo a potenciar la nutrición escolar.

Estos resultados coinciden con Moffa et al. (2019) cuando indica que la preocupación más documentada fueron los malos hábitos de higiene personal seguidos de una infraestructura de agua y saneamiento inadecuada y hacinamiento. Las infecciones por protozoos, helmínticos, virales y enfermedades diarreicas entre los niños institucionalizados fueron los resultados de salud asociados más comúnmente documentados. Más estudios documentaron el estado de la higiene y la salud ambiental en las instituciones infantiles que las intervenciones para mejorar los comportamientos y las condiciones. Por su parte, Rodrigues et al. (2020) manifiesta la importancia de las asociaciones entre la academia y el sector público, y puede servir de ejemplo para otras localidades. dado que todos los módulos mejoraron los porcentajes promedio de adecuación, BPH y GSP de manera más significativa. Manipuladores, materias primas, ingredientes y envases, y el uso racional del agua y la electricidad, fueron los aspectos con mayores mejoras

En relación a los resultados de la Dimensión de Hábitos Dietéticos de la Variable dependiente Nutrición Escolar obtenidos en la Figura 6, en el cual se observa que Dieta Saludable y Motivación de Consumo se presentan en gran proporción en valores de Nunca, Casi Nunca y A veces. Existe una crítica posición en los resultados de las preguntas 15. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos? (99.71%), 16. ¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?.(99.14%) Mientras que en las preguntas 13. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase? (100.0%) , 14. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW? (98.57%) merecen una atención con la finalidad de no ingresar a la fase de posición crítica. Estos resultados claramente indican que la dimensión Hábitos Dietéticos no están favoreciendo a potenciar la nutrición escolar.

Estos resultados coinciden con Butler et al. (2020) cuando indica que La puntuación z del IMC se asoció significativamente con el peso del niño percibido por los padres y la preocupación por el peso del niño. Además, encontramos que la práctica de alimentación de los padres (presión para comer) solo dependía de la educación materna. El análisis de la trayectoria indica que la educación materna tiene un efecto mediador en la puntuación z del IMC y la presión para comer está relacionada con el IMC z-puntuar a través de la educación materna. Los hallazgos demuestran la asociación entre las percepciones, las preocupaciones y la presión de los padres para comer con la puntuación z del IMC de los niños en edad escolar primaria. Por su parte Barroso et al. (2016) manifiesta que la regresión logística multivariante examinó la asociación entre el peso del niño, el peso para la talla, el peso de la madre reclinada para la talla, el horario de alimentación del niño, las actitudes de la madre sobre la alimentación, la seguridad alimentaria y el consumo de bebidas azucaradas, postres y carnes grasas. Los niños que consumían más calorías tenían 1,00 veces más probabilidades de tener sobrepeso en comparación con los niños que consumían menos calorías (IC del 95% = 1,00-1,00). La investigación sobre la seguridad alimentaria y el peso de los niños ha informado de

resultados contradictorios. Adicionalmente, Bushaw et al. (2020) indica que Las diferencias en las variables psicosociales maternas y las actitudes hacia la alimentación infantil pueden contribuir a los hábitos alimentarios a largo plazo y los resultados del peso en los niños. Una mejor comprensión de las variables maternas que influyen en las actitudes y prácticas de alimentación infantil podría mejorar el diseño de futuros estudios de intervención dirigidos a madres en riesgo de tener malas prácticas de alimentación infantil.

En relación a los resultados de la Dimensión de Estado Nutricional de la Variable dependiente Nutrición Escolar obtenidos en la Figura 7, en el cual se observa que el tamaño de la porción diaria se presenta en gran proporción en valores de Nunca, Casi Nunca y A veces. Existe una crítica posición en los resultados de las preguntas 17. ¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)? (99.14%), 18. ¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)? (99.71%), 19. ¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)? (98.83%) , 20. ¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica? (99.71%) Estos resultados claramente indican que la dimensión Estado Nutricional no están favoreciendo a potenciar la nutrición escolar.

Estos resultados coinciden con Cole et al. (2018) cuando indica que El control del niño sobre la alimentación y la televisión durante la comida se asoció con mayores probabilidades de tener un comportamiento quisquilloso al comer tanto en análisis transversales como prospectivos. Una mayor sensación de clima positivo durante las comidas familiares y la ritualización de la hora de la comida se asoció con menores probabilidades de un comportamiento quisquilloso al comer un año después. Por su parte Jansen et al. (2017) manifiesta que las niñas de hogares que sufrieron inseguridad alimentaria durante el año tuvieron una ganancia de 0,21 unidades más en BAZ que las niñas de hogares que tenían seguridad alimentaria persistente, después de ajustar por posibles factores de confusión (IC del 95%: 0,02 a 0,39; P = 0,03). No hubo asociaciones estadísticamente significativas con cambios en TAZ.

VI. CONCLUSIONES

1. En relación a la Variable Nutrición escolar, la dimensión Ingesta de Alimentos de la Escolar presenta un resultado de 8.7% - Inadecuado y 91.3% - regular, la dimensión Higiene de Alimentos de la Variable Dependiente Nutrición Escolar presenta un resultado de 86.6% -Inadecuado y 13.4% Regular, la dimensión Hábitos Dietéticos de la Variable Dependiente Nutrición Escolar presenta un resultado de 90.9% - Inadecuado y 9.1% - Regular, la dimensión Estado Nutricional de la Variable Dependiente Nutrición Escolar presenta un resultado de 94.5% - Inadecuado y 5.5% - Regular.
2. En relación a la Variable Servicio Alimentario, la Dimensión Alimentación Saludable presenta un resultado de 47.6% - Inadecuado y 52.4% - Regular, la Dimensión Calidad Alimentaria de la Variable Independiente Servicio Alimentario presenta un resultado 100% - Inadecuado, la Dimensión Prestaciones del Servicio Alimentario de la Variable Independiente presenta un resultado de 41.7% - Inadecuado y 58.3% - Regular.
3. La influencia del Servicio Alimentario en la Nutrición Escolar si es significativa en relación a la significancia con valor 0.000 menor al 0.05 (valor estándar de significancia). En ese sentido, en relación a la investigación, se acepta la hipótesis. La variable dependiente Nutrición Escolar presenta un resultado de 26.8% - Inadecuado y 73.2% - regular. La variable independiente Servicio Alimentario presenta un resultado 60.2% - Inadecuado y 39.8% - regular. Los parámetros de características regresores que configuran los modelos explicativos de Nutrición Escolar. Existe evidencia estadística con un valor $p= 0.000 < 0.05$ para rechazar la hipótesis nula, que el modelo es adecuado con sólo la constante. Se infiere que las características del servicio alimentario mejoran el ajuste de manera significativa respecto al modelo con sola constante ($X^2= 124.856$). Por otro lado, se aprecia la dependencia de la variable nutrición escolar. El modelo explica el 51,4% de los datos recabados en las encuestas a través del

Coeficiente de Nagelkerke.

4. Con un valor Wald de 40.073 y con $p < 0.05$, es significativo, por lo que la característica Alimentación Saludable ingresó al modelo; con un valor Wald de 23.190 y un $p < 0.05$ es significativa de una Nutrición Escolar inadecuada. Modelo Nutrición Escolar $1: \text{Inadecuado} = -4.119 - 3.209 \text{ Alimentación Saludable}$
 $1: \text{Inadecuado} - 1.801 \text{ Prestaciones del Servicio Alimentario}$ $1: \text{Inadecuado}$
5. Se plantea la Propuesta titulada: “Plan de mejora del servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW – Sullana”. La propuesta se basa en mejorar la gestión del servicio alimentario reconociendo que, si bien, antes de la pandemia Covid -19 los resultados del PNAEQW reducían lentamente los problemas de nutrición infantil. Ahora, conjuntamente con los procedimientos planteados la brecha de la desnutrición no continúa en el proceso de reducción. Es así, que se plantea reestructurar el servicio alimentario asumiendo que se continuará con el proceso de aislamiento social y la no presencia estudiantil en las instituciones educativas.

VII. RECOMENDACIONES

En función a los resultados que se han obtenido de la investigación, habiendo generado la discusión con los antecedentes bibliográficos y planteado las conclusiones respectivas; se propone las siguientes recomendaciones para ser evaluadas/ implementadas por las instituciones públicas a continuación:

- Que, el PNAEQW en la Provincia de Sullana según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA debe analizar alternativas para incrementar la Ingesta de los Alimentos suministrados.
- Que el PNAEQW en la Provincia de Sullana según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA debe gestionar con la Municipalidad Provincial de Sullana y/o Gobierno Regional de Piura la disponibilidad / accesibilidad de agua para una correcta Higiene de Alimentos. Además, el PNAEQW debe brindar capacitaciones en Higiene de Alimentos de forma continua, gestionando evidencia de aprendizaje y aplicaciones por parte de los padres de familia. Recordemos que, en la modalidad actual, son los padres de familia los que de manera individual/ personal asisten con la manipulación / preparación de alimentos en los hogares sin mayor supervisión del PNAEQW.
- Que el PNAEQW en la Provincia de Sullana según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA debe coordinar con el CAE para impulsar los Hábitos Dietéticos en las Instituciones Educativas. Se debe además coordinar con la UGEL para trabajar en lineamientos estandarizados en base a los alimentos regionales, de esta manera se contribuye directamente con los buenos hábitos dietéticos.

- Que el PNAEQW en la Provincia de Sullana según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA debe incursionar a presentar alimentos mínimamente procesados, con origen regional y que el tamaño de la porción esté relacionado directamente con las necesidades nutricionales de los niños.
- Que el PNAEQW en la Provincia de Sullana según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA debe replantear el concepto de entrega de proteínas, carbohidratos y grasas. En el tiempo pre pandemia, las raciones alimenticias eran preparadas por el CAE en la Institución Educativa. Actualmente, las raciones son preparadas por los padres de familia de manera individual en los hogares. Sin embargo, es muy complicado pretender – como padre – disponer únicamente de los alimentos para la ración del niño o la conservación del mismo (a razón de que no todos los padres dispongan de una refrigeradora en el hogar). Por tanto, de continuar con este sistema de distribución de alimentos, debe suministrarse alimentos mínimamente procesados, rápida elaboración, regionales y que sean apetecibles por los niños.
- Que el el PNAEQW en la Provincia de Sullana según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA debe trabajar directamente con el CAE. En el tiempo pre pandemia las capacitaciones y monitoreos eran constantes. En el tiempo actual es muy complicado monitorear a los padres de familia. De continuar la atención del PNAEQW con el sistema actual, el PNAEQW debe elaborar estrategias puntuales para asegurarse no tan sólo de la entrega del alimento, sino del correcto consumo en tiempo, cantidad, frecuencia y calidad alimentaria.

VIII. PROPUESTA

7.1 Descripción de la propuesta

7.1.1 Tipo de propuesta a generar: Plan de mejora del servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW – Sullana.

7.1.2 Denominación de la propuesta: Mejorar la Alimentación Saludable y la Prestación del Servicio Alimentario.

7.1.3 Descripción general: Se determine que la gestión del servicio alimentario actual no necesariamente está influyendo positivamente en la nutrición escolar. Es decir, presenta un no consumo de proteínas, carbohidratos y grasas en el nivel esperado. Los resultados de la Higiene de Alimentos, los Hábitos Dietéticos y el Estado Nutricional están siendo afectados por que las dimensiones del servicio alimentario: alimentación saludable, calidad alimentaria y prestaciones del servicio alimentario no están siendo operativamente eficientes a pesar que funcionalmente se cumplan con las metas trazadas por el PNAEQW.

La propuesta se basa en mejorar la gestión del servicio alimentario reconociendo que, si bien, antes de la pandemia Covid -19 los resultados del PNAEQW reducían lentamente los problemas de nutrición infantil. Ahora, conjuntamente con los procedimientos planteados la brecha de la desnutrición no continúa en el proceso de reducción. Es así, que se plantea reestructurar el servicio alimentario asumiendo que se continuará con el proceso de aislamiento social y la no presencia estudiantil en las instituciones educativas.

7.2 Fundamento de la propuesta.

El presente plan de mejora tiene como finalidad potenciar la nutrición escolar en relación al servicio alimentario en los criterios de alimentación saludable, calidad alimentaria y prestaciones del servicio alimentario. Se han contemplado la influencia de los criterios antes mencionados en la ingesta de alimentos, higiene de alimentos, hábitos dietéticos y estado nutricional de los beneficiarios de PNAEQW – Sullana en el tiempo de pandemia en el Sistema de distribución de alimentos según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS – PNAEQW.

La propuesta está conformada por cuatro herramientas para potenciar la nutrición escolar:

1. Programa de Estimulación de Ingesta de Alimentos: Se conoce que el PNAEQW suministra los alimentos a los niños. Sin embargo, no existe relación con el consumo de los alimentos. El PNAEQW, CAE y padres de familia deben trabajar articuladamente para que se evide data en tiempo real del consumo de los alimentos. De esta manera, se podrá analizar cuáles son las causas del no consumo de los alimentos y sus planes de contingencia para estimular el mismo.
2. Programa de Capacitaciones en Higiene de Alimentos: Se conoce que en el Sistema actual, los padres son los que preparan los alimentos en casa. En ese sentido, se debe generar un sistema de evidencia para que los padres de familia reporten sus buenas prácticas de manipulación de alimentos. De esta manera, se podrá determinar qué padres están cumpliendo y quiénes no y sus razones.
3. Programa de Capacitaciones en Hábitos Dietéticos: Se debe trabajar de manera articulada con la UGEL, Instituciones Educativas, Municipalidad Provincial de Sullana con la finalidad de promover los buenos hábitos dietéticos. De esta manera, los niños se desarrollarán en una cultura de alimentación saludable.
4. Programa de Capacitaciones de Estado Nutricional.: Se conoce que en el Sistema actual de suministro de alimentos, no se puede configurar una estandarización en la porción alimentaria como en la cantidad calórica. Se debe coordinar con el MINSa para que efectúe campañas en favor de la nutrición escolar. De esta manera, se podrá determinar si la porción alimentaria contribuye o no con las necesidades alimenticias de los niños.

7.3 Justificación:

7.3.1 La propuesta denominada: “Plan de mejora del servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW – Sullana “tiene como finalidad garantizar los resultados de la nutrición escolar en relación a la gestión del servicio alimentario en tiempos de aislamiento social a razón de la Pandemia Covid -19. Para ello, es necesario evaluar la eficiencia y eficacia de la Alimentación Saludable, Calidad Alimentaria y Prestaciones del Servicio Alimentario y su influencia en la Ingesta de Alimentos, Higiene de Alimentos, Hábitos Dietéticos y Estado Nutricional. De esta manera se contribuirá directamente con el objetivo del Proyecto de Cooperación MIDIS-PNUD, que es fortalecer las capacidades institucionales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) para la provisión de un servicio alimentario diversificado a los niños y niñas de las escuelas públicas del país, de acuerdo con sus características y las zonas donde viven, con calidad y oportunidad.

En cuanto a la Alimentación Saludable, la propuesta pretende no sólo evidenciar la entrega de proteínas, carbohidratos y grasas, sino recopilar información junto con los padres de familia en función a la disponibilidad de agua, disponibilidad de artefactos que permitan la conservación de los alimentos. En ese sentido, la propuesta se realiza para contemplar información real de las condiciones socioeconómicas de los padres de familia y/o plantear la entrega de alimentos mínimamente procesados, que no requieran conservación y sean fácil de preparar. De esta manera, los padres de familia tendrán un alivio en relación a una eficiente Ingesta de Alimentos y Estado Nutricional de sus hijos, mientras que se reduce la cantidad mermas. Es así que en el corto plazo se espera mejorar los índices de consumo proteínas, carbohidratos y grasas por los niños.

En cuanto a Calidad Alimentaria, la propuesta pretende mejorar las expectativas del programa en cuanto a la satisfacción de necesidades energéticas de los niños. Mientras que, por el Almacenamiento y Entrega de alimentos, al considerar que los alimentos sean mínimamente procesados, las buenas prácticas de almacenamiento y horarios de entrega deben cambiar por la naturaleza de los alimentos. En ese sentido, la propuesta se realiza con la intención de mejorar la logística de los alimentos mínimamente procesados, que garanticen contribuyan directamente a mejorar los resultados de la Ingesta de Alimentos. De esta manera,

los padres de familia tendrán la seguridad que sus hijos están consumiendo carbohidratos, proteínas y grasas según las necesidades energéticas en relación a su edad. Es así que, al brindarse alimentos mínimamente procesados, los niños consumirán alimentos frescos en la medida de lo posible y/o alimentos con origen regional.

En cuanto a Prestaciones del Servicio Alimentario pretender orientar la organización y capacitaciones tanto para los del PNAEQW, CAE y Padres de Familia en relación a alimentos mínimamente procesados y de origen regional. En ese sentido, se debe reformular la composición de la ración alimentaria estipulada según Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW de Instituciones Educativas del centro poblado de Sullana. De esta manera, será una oportunidad de mejora continua para el PNAEQW, CAE y Padres de Familia en beneficio del estado nutricional de los niños. Es así que esta organización y capacitaciones tendrá un efecto inmediato positivo en la Ingesta de Alimentos y los Hábitos Dietéticos.

7.4 Propósito:

7.4.1 Objetivo general y específico

- Objetivo General: Diseñar un plan de mejora del servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW – Sullana
- Objetivo Específico 01. Mejorar los resultados de Ingesta de Alimentos para potenciar la nutrición escolar en los niños beneficiarios del PNAEQW.
- Objetivo Específico 02. Desarrollar un programa de capacitaciones en Higiene de Alimentos para los padres de familia que tienen niños beneficiarios del PNAEQW.
- Objetivo Específico 03. Desarrollar un programa de capacitaciones de Hábitos Dietéticos en los padres de familia para los niños beneficiarios del PNAEQW.
- Objetivo Específico 04. Desarrollar un programa de Capacitaciones de Estado Nutricional de los niños beneficiarios del PNAEQW.

Misión y vision

7.4.2 Metas por cada etapa

- Meta del O1: Presentar la data de Ingesta de Alimentos en términos de Cantidad Consumida por Niño/ Cantidad Entregada por Niño con un valor igual a 1.0. Este control debe hacerse por semana.
- Meta del O2: Elaborar una Plataforma y/o mecanismos de monitoreo para consignar las evidencias de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
- Meta del O3: Elaborar dentro del plan curricular de las instituciones educativas mecanismos de medición de fomento de consumo de los alimentos proporcionados y promoción de hábitos dietéticos.
- Meta del O4: Elaborar una relación de preparación de alimento/ Ración de alimetnos que suministren el aporte calórico y nutricional que los beneficiarios requieren según edad cornológica.

7.4.3 Resultados concretos que se espera alcanzar (según plazos que programe)

- En relación al O1, de no atenderse y continuando el contexto de aislamiento social, la no asistencia de los niños a las instituciones educativas y las características de ración alimentaria según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW podría significar la pérdida de Ingesta Alimentaria y/o deterioro de los alimentos. En ese sentido, se debe priorizar una reconfiguración de la ración alimentaria. (Plazo 02 semanas)
- En relación al O2, de no atenderse y continuando el contexto de aislamiento social, la no asistencia de los niños a las instituciones educativas y las características de ración alimentaria según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW podría significar una incorrecta manipulación de los alimentos generando Enfermedades de Transmisión Alimentaria y/o contaminación cruzada. En ese sentido, se debe generar un plan de capacitación y monitoreo de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos dirigido a los padres de familia. (Plazo 04 semanas)
- En relación al O3, de no atenderse y continuando el contexto de aislamiento

social, la no asistencia de los niños a las instituciones educativas y las características de ración alimentaria según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW podría significar un desfase entre las directivas lectivas en relación al consumo natural de los productos/ alimentos y la ración alimentaria suministrada por el PNAEQW. En ese sentido, se debe generar un plan de capacitación y monitoreo de Hábitos Dietéticos con agentes articulados como PNAEQW, CAE y padres de familia. (Plazo 04 semanas)

- En relación al O4, de no atenderse y continuando el contexto de aislamiento social, la no asistencia de los niños a las instituciones educativas y las características de ración alimentaria según contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW y de continuar con una incorrecta ingesta de alimentos, podría afectar gravemente al estado nutricional de los niños. En ese sentido, se debe elaborar una relación de preparación de alimentos que suministren el aporte calórico y nutricional que los beneficiarios requieren según edad cronológica. (Plazo 02 meses).

7.5 Desarrollo de la propuesta:

7.5.1 Tema central del cual trata el proyecto

El servicio de alimentos en programas sociales infantiles es el área encargada de proporcionar comida clínicamente balanceada a un gran número de personas de manera satisfactoria y forma rentable. (kumar, 2018). Un correcto servicio alimentario en los programas sociales genera una correcta nutrición escolar. En ese sentido, es necesario comprender que la Nutrición escolar es una comida que se proporciona a los estudiantes y, a veces, a los maestros en una escuela, generalmente en la mitad o al comienzo del día escolar. Las comidas escolares proporcionan alimentos de alto contenido energético con altos valores nutricionales, ya sea gratis o a precios económicos (Aliyar et al. 2015).

La alimentación saludable se trata de la calidad nutricional de las dietas infantiles. (Walls et al. 2019). Es así que, la calidad alimentaria en programas sociales infantiles es un requisito importante para la fabricación de alimentos, porque los consumidores de alimentos son susceptibles a cualquier forma de contaminación

que pueda ocurrir durante el proceso de fabricación(Mayounga 2018).

La ingesta de alimentos está escolar está compuesta por el consumo de grasas, proteínas y carbohidratos que deben contribuir a las calorías mínimas necesarias al día. (Aliyar et al. 2015). Para una segura ingesta de alimentos se debe garantizar la inocuidad de los alimentos (o higiene de los alimentos) a través del manejo, la preparación y el almacenamiento de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos (Texas 2015).

La desnutrición es un estado nutricional que resulta de comer una dieta que no proporciona una cantidad saludable de uno o más nutrientes. Esto incluye dietas que tienen muy pocos nutrientes o tantos que la dieta causa problemas de salud. (Dorland´s 1950). En ese sentido, garantizando un correcto servicio alimentario, se está garantizando la nutrición escolar en los ámbitos de ingesta de alimentos, higiene de alimentos, hábitos dietéticos y estado nutricional.

7.5.2 Actividades y tareas requeridas

Actividades	Tareas Específicas	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
Nueva Ración Alimentaria	Determinación de Nueva Ración Alimentaria	X	X						
Capacitación Buenas Prácticas de Manufacura	Capacitación Buenas Prácticas de Manufacura – Padres de Familia		X	X	X	X			
Capacitación de Hábitos Dietéticos en los niños beneficiaries del PNAEQW	Capacitación de Fomento/ Motivación y Divulgación de Hábitos Dietéticos en los niños beneficiaries del PNAEQW		X	X	X	X			
Capacitación de Estado Nutricional de los niños beneficiarios del	Relación de presentaciones / raciones alimentarias que contribuyan con los requerimientos calóricos de	X	X	X	X	X	X	X	X

PNAEQW.	los niños beneficiarios del PNAEQW									
---------	------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7.5.3 Diseño de la propuesta.

Denominado: “Mejorar la Alimentación Saludable y la Prestación del Servicio Alimentario.”.

Etapa 1: Determinación de Nueva Ración Alimentaria

Recurrir a los especialistas en Nutrición Infantil para determinar la Nueva Ración Alimentaria Infantil en base a los alimentos regionales de la zona. Adicionalmente, realizar alianzas estratégicas con las universidades públicas, universidades privadas y empresas para implementar un sistema logístico de abastecimiento y distribución de los alimentos mínimamente procesados.

Etapa 2 : Capacitación Buenas Prácticas de Manufacura – Padres de Familia

Coordinar con los especialistas en Nutrición e Ingenieros Alimentarios con la finalidad de cocientizar a los padres de familia de la importancia de las buenas practicas de manufactura de alimentos para consumo infantil. Adicionalmente, realizar alianzas estratégicas con universidades para que los alumnos universitarios realicen sus practicas pre profesionales y/o trabajos de investigación en el monitoreo de esta actividad.

Etapa 3 : Capacitación de Fomento/ Motivación y Divulgación de Hábitos Dietéticos en los niños beneficiarios del PNAEQW

Coordinar con los especialistas en Nutrición e Ingenieros Alimentarios con la finalidad de cocientizar a los padres de familia de la importancia Fomento/

Motivación y Divulgación de Hábitos Dietéticos en los niños beneficiarios del PNAEQW. Adicionalmente, realizar alianzas estratégicas con universidades para que los alumnos universitarios realicen sus practicas pre profesionales y/o trabajos de investigación en el monitoreo de esta actividad.

Etapa 4 : Capacitación de Estado Nutricional de los niños beneficiarios del PNAEQW.

Coordinar con los especialistas en Nutrición y especialistas del MINSA con la finalidad de determinar del Estado Nutricional de los niños. Adicionalmente, realizar alianzas estratégicas con universidades para que los alumnos universitarios realicen sus practicas pre profesionales y/o trabajos de investigación en el monitoreo de esta actividad.

7.5.4 Involucrados

En forma directa , los alumnos de las Instituciones Educativas del contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS – PNAEQW. Es válido precisar que esta propuesta se ampliaría para los alumnos de las instituciones educativas de la Región Piura.

7.5.5 Evaluación

La evaluación de la Propuesta: “Plan de mejora del servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW – Sullana” quedará a cargo del responsable regional del PNAEQW – Región Piura, Responsable del PNAEQW – Provincia de Sullana, CAE de los Instituciones Educativas participantes de la investigación en colaboración directa con el Ingeniero Agroindustrial e Industrias Alimentarias Leandro Alonso Vallejos More.

7.5.6 Cronograma de implantación y funcionamiento

Actividades	Enero 2022				Febrero 2022				Marzo 2022				Abril 2022			
	Semanas				Semanas				Semanas				Semanas			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

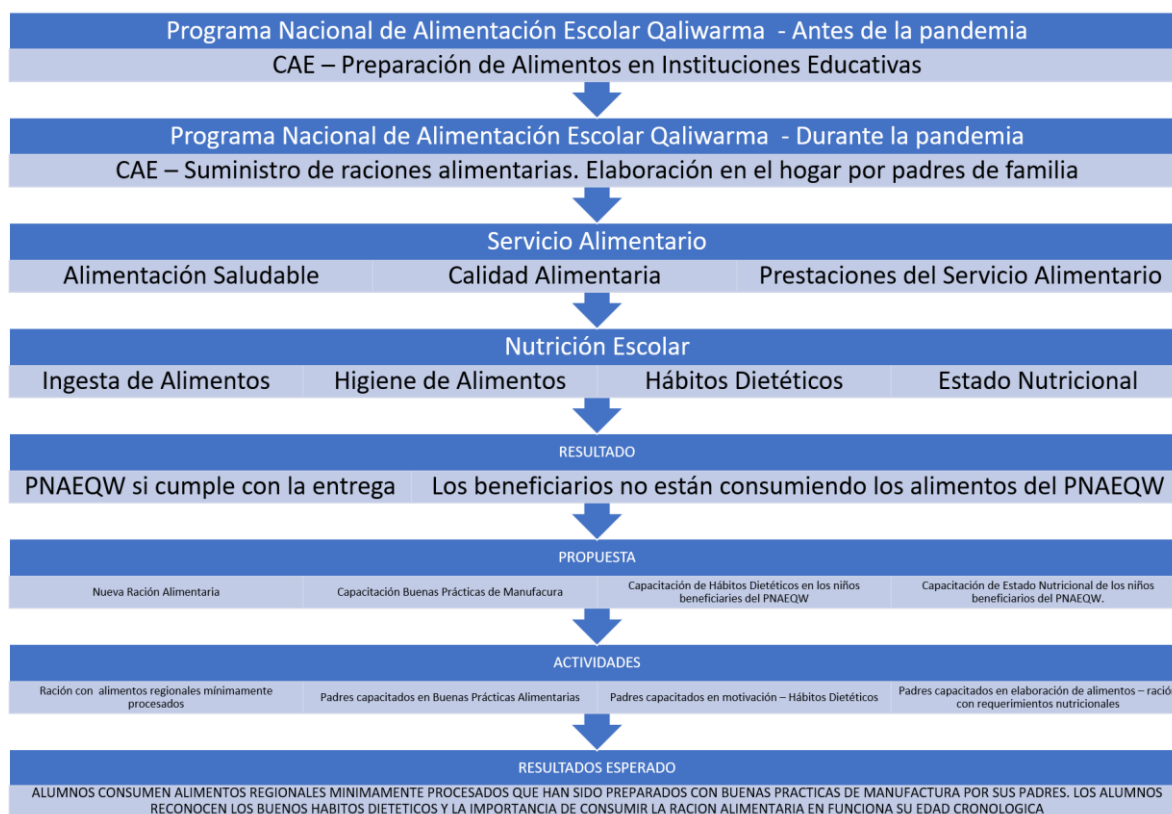
Nueva Ración Alimentaria	X	X															
Capacitación Buenas Prácticas de Manufacura			X	X	X	X											
Capacitación de Hábitos Dietéticos en los niños beneficiaries del PNAEQW					X	X	X	X									
Capacitación de Estado Nutricional de los niños beneficiarios del PNAEQW.									X	X	X	X	X	X	X	X	X

7.5.7 Estudio financiero

Item	Unidad	Cantidad	Precio	Total
Internet	Servicio	01	S/.100	S/.100
Movilidad	Horas	30	S/.20	S/.600
Comunicación Telefónica	Línea	01	S/.100	S/.100
Asesorías en nutrición infantil	Servicio	05	S/.1500	S/.7500
Estudios técnicos en nutrición alimentaria infantil	Servicio	05	S/.1500	S/.7500
			Total	S/.15 800

Nota: Elaboración Propia.

7.8 Síntesis gráfica de la propuesta



7.9 Referencias bibliográficas

Kumar, Dr Umesh. 2018. *Food Service Management*.

Aliyar, Ruzky, Aulo Gelli, y Salha Hadjivayanis Hamdani. 2015. «A Review of Nutritional Guidelines and Menu Compositions for School Feeding Programs in 12 Countries». *Frontiers in Public Health* 3:148. doi: 10.3389/fpubh.2015.00148.

Walls, Helen, Phillip Baker, Ephraim Chirwa, y Benjamin Hawkins. 2019. «Food security, food safety & healthy nutrition: are they compatible?». *Global Food Security* 21. doi: 10.1016/j.gfs.2019.05.005.

Mayounga, André T. 2018. «Antecedents of Recalls Prevention: Analysis and Synthesis of Research on Product Recalls». *Supply Chain Forum: An International Journal* 19(3):164-77. doi: 10.1080/16258312.2018.1530575.

Texas. 2015. «FAQs Regarding Texas Food Establishment Rules». *Texas Department of State Health Services*. Recuperado 30 de junio de 2021 (<https://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments/faq-technical.aspx>).

Dorland's. 1950. *Dorland's Illustrated Medical Dictionary - 32nd Edition*.

REFERENCIAS

- Aliyar, Ruzky, Aulo Gelli, y Salha Hadjivayanis Hamdani. 2015. «A Review of Nutritional Guidelines and Menu Compositions for School Feeding Programs in 12 Countries». *Frontiers in Public Health* 3:148. doi: 10.3389/fpubh.2015.00148.
- Alvarez, E. 2001. «10 Manejo de Programas de Asistencia Alimentaria a nivel municipal». *FAO* 35.
- Amon, Denise, y Pedrinho A. Guareschi. 2005. «LA PSICOLOGIA SOCIAL DE LA COMIDA: UNA APROXIMACION TEORICA Y METODOLOGICA A LA COMIDA Y LAS PRACTICAS DE LA ALIMENTACION COMO SECUENCIAS NARRATIVAS». 28.
- Anzman-Frasca, S., A. K. Ventura, S. Ehrenberg, y K. P. Myers. 2018. «Promoting Healthy Food Preferences from the Start: A Narrative Review of Food Preference Learning from the Prenatal Period through Early Childhood». *Obesity Reviews* 19(4):576-604. doi: 10.1111/obr.12658.
- Barroso, Cristina S., Angelica Roncancio, Michael W. Moramarco, Martha B. Hinojosa, Yolanda R. Davila, Elnora Mendias, y Elizabeth Reifsnider. 2016. «Food Security, Maternal Feeding Practices and Child Weight-for-Length».

Applied Nursing Research 29:31-36. doi: 10.1016/j.apnr.2015.03.009.

Bell, Andrew, Lynda Davies, Meghan Finch, Luke Wolfenden, Jeryl Francis, Rachel Sutherland, y John Wiggers. 2014. «An implementation intervention to encourage healthy eating in centre-based child-care services: Impact of the Good for Kids Good for Life programme». *Public health nutrition* 18:1-10. doi: 10.1017/S1368980013003364.

Berg, Axel, Magnus Oskarsson, y Mark O'Connor. 2021. «Deep Ordinal Regression with Label Diversity». *2020 25th International Conference on Pattern Recognition (ICPR)* 2740-47. doi: 10.1109/ICPR48806.2021.9412608.

Bernal. 2010. *Metodología de la Investigación*. Tercera edición. Colombia.: Pearson Educación.

Berry, Leonard L., Valarie A. Zeithaml, y A. Parasuraman. 1985. «Quality Counts in Services, Too». *Business Horizons* 28(3):44-52. doi: 10.1016/0007-6813(85)90008-4.

Booth, David. 2016. *The Psychology of Nutrition*. London: Taylor & Francis.

Brum, Myriam Cardozo. 2003. «Evaluación de políticas de desarrollo social». 18.

Bushaw, Andrea, Melanie Lutenbacher, Sharon Karp, Mary Dietrich, y Michelle Graf. 2020. «Infant Feeding Beliefs and Practices: Effects of Maternal Personal Characteristics». *Journal for Specialists in Pediatric Nursing* 25(3). doi: 10.1111/jspn.12294.

Butler, Éadaoin, Louise Fangupo, Wayne Cutfield, y Rachael Taylor. 2020. «Systematic review of randomised controlled trials to improve dietary intake for the prevention of obesity in infants aged 0–24 months». *Obesity Reviews* 22. doi: 10.1111/obr.13110.

CEPAL. 2018. «La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y el Caribe». 93.

- Cole, Natasha Chong, Salma M. MUSAAD, Soo-Yeun Lee, y Sharon M. Donovan. 2018. «Home Feeding Environment and Picky Eating Behavior in Preschool-Aged Children: A Prospective Analysis». *Eating Behaviors* 30:76-82. doi: 10.1016/j.eatbeh.2018.06.003.
- Crocker-Sagastume, René, Claudia Hunot-Alexander, Luz Elena Moreno, Priscila López-Torres, y Mercedes González-Gutiérrez. 2012. «Epistemologías y paradigmas de los campos disciplinares de la nutrición y los alimentos en la formación de nutriólogos. Análisis y propuestas para el desarrollo curricular». 9.
- Damen, Femke, Bea Steenbekkers, Marielle de Vaal, Jarl Kampen, Vincenzo Fogliano, y Pieter Luning. 2020. «General parenting and mothers' snack giving behavior to their children aged 2-7». *Food Quality and Preference* 85:103961. doi: 10.1016/j.foodqual.2020.103961.
- Donald, Athene. 2004. «Food for Thought». *Nature Materials* 3(9):579-81. doi: 10.1038/nmat1207.
- Dorland's. 1950. *Dorland's Illustrated Medical Dictionary - 32nd Edition*.
- Dunford. 2020. «Recent Trends in Junk Food Intake in U.S. Children and Adolescents, 2003–2016». *American Journal of Preventive Medicine* 59(1):49-58. doi: 10.1016/j.amepre.2020.01.023.
- Guerrero, Lesly. 2001. *Administración de Alimentos*. México: Mc Graw-Hill.
- Guo, S. S., C. Huang, L. M. Maynard, E. Demerath, B. Towne, W. C. Chumlea, y R. M. Siervogel. 2000. «Body Mass Index during Childhood, Adolescence and Young Adulthood in Relation to Adult Overweight and Adiposity: The Fels Longitudinal Study». *International Journal of Obesity* 24(12):1628-35. doi: 10.1038/sj.ijo.0801461.
- Harper, Wood, y Mitchell. 2008. «The provision of school food in 18 countries». Recuperado 29 de junio de 2021 (<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.654.9233&rep=r>

ep1&type=pdf).

Harrell, Frank E. 2015. «Ordinal Logistic Regression». Pp. 311-25 en *Regression Modeling Strategies: With Applications to Linear Models, Logistic and Ordinal Regression, and Survival Analysis, serie de, Springer Series in Statistics*, editado por Jr. Harrell Frank E. Cham: Springer International Publishing.

Hart, Laura M., Stephanie R. Damiano, Chelsea Cornell, y Susan J. Paxton. 2015. «What parents know and want to learn about healthy eating and body image in preschool children: a triangulated qualitative study with parents and Early Childhood Professionals». *BMC Public Health* 15(1):596. doi: 10.1186/s12889-015-1865-4.

Heras, E., y G. Vega. 2017. *Fortalecimiento de las capacidades del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima: Programa Naciones Unidas.

Hernández, Fernández, y Baptista. 1989. *Metodología de la Investigación*. I. México: McGraw-Hill : Interamericana.

Hurtado de Barrera. 2005. *Cómo formular objetivos de investigación*. Caracas: <http://ies-booklick.s3.amazonaws.com/1601563146240-Como-Formular-Objetivos-de-Investigacion-Hurtado-2005-1.pdf>.

Jansen, Erica C., Nicole Kasper, Julie C. Lumeng, Holly E. Brophy Herb, Mildred A. Horodyski, Alison L. Miller, Dawn Contreras, y Karen E. Peterson. 2017. «Changes in Household Food Insecurity Are Related to Changes in BMI and Diet Quality among Michigan Head Start Preschoolers in a Sex-Specific Manner». *Social Science & Medicine* 181:168-76. doi: 10.1016/j.socscimed.2017.04.003.

Kendall. 2008. «Kolmogorov–Smirnov Test». Pp. 283-87 en *The Concise Encyclopedia of Statistics*. New York, NY: Springer.

Kumar, Dr Umesh. 2018. *Food Service Management*.

- Lancaster, Kelvin. 1971. *Consumer demand: a new approach*. New York: Columbia University Press.
- Larqué, Elvira, Idoia Labayen, Carl-Erik Flodmark, Inge Lissau, Sarah Czernin, Luis A. Moreno, Angelo Pietrobelli, y Kurt Widhalm. 2019. «From Conception to Infancy — Early Risk Factors for Childhood Obesity». *Nature Reviews Endocrinology* 15(8):456-78. doi: 10.1038/s41574-019-0219-1.
- Lean, Michael E. J. 2015. «Principles of Human Nutrition». *Medicine* 43(2):61-65. doi: 10.1016/j.mpmed.2014.11.009.
- Marshall, Alfred. 1988. *Principles of Economics: An Introductory Volume*.
- Mataix Verdú. 2015. «Nutrición y alimentación humana (2ª Edición revisada)». *Editorial médica Ergon*. Recuperado 31 de julio de 2021 (<https://ergon.es/producto/nutricion-y-alimentacion-humana-2a-edicion/>).
- Matwiejczyk, Louisa, Kaye Mehta, y John Coveney. 2021. «Factors Influencing Food Service Provision Decisions in Centre-Based Early Childhood Education and Care Services: Cooks' Perspective». *Health Promotion Journal of Australia: Official Journal of Australian Association of Health Promotion Professionals* 32(1):107-16. doi: 10.1002/hpja.308.
- Mayounga, André T. 2018. «Antecedents of Recalls Prevention: Analysis and Synthesis of Research on Product Recalls». *Supply Chain Forum: An International Journal* 19(3):164-77. doi: 10.1080/16258312.2018.1530575.
- MINEDU. 2017. «Resolución de Secretaría General N° 325-2017-MINEDU». Recuperado 28 de julio de 2021 (<https://www.gob.pe/institucion/minedu/normas-legales/124526-325-2017-minedu>).
- Minsa. 2017. «Plan Nacional para la Reducción y Contrl de la Anemia Materno Infantil y la Desnutrición Crónica Infantil en el Perú : 201 - 2021».
- Miranda, L., D. Rossineli, y C. Cisneros. 2019. *Evaluación de impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima: Ministerio

de Desarrollo e Inclusión Social.

- Moding, Kameron J., y Lisa R. Fries. 2020. «Feeding Practices Demonstrated by Parents of Toddlers: An Observational Analysis of Breakfast, Lunch, Dinner, and Snacks». *Appetite* 155:104825. doi: 10.1016/j.appet.2020.104825.
- Moffa, Michelle, Ryan Cronk, Donald Fejfar, Sarah Dancausse, Leslie Acosta Padilla, y Jamie Bartram. 2019. «A Systematic Scoping Review of Hygiene Behaviors and Environmental Health Conditions in Institutional Care Settings for Orphaned and Abandoned Children». *Science of The Total Environment* 658:1161-74. doi: 10.1016/j.scitotenv.2018.12.286.
- Molnár, P. 1995. «A model for overall description of food quality». doi: 10.1016/0950-3293(94)00037-V.
- Morales, Carmen Montero. 2003. *Alimentación y vida saludable: ¿somos lo que comemos?* Universidad Pontificia Comillas.
- Mussey, H. R., John Stuart Mill, y W. J. Ashley. 1911. «Principles of Political Economy with Some of Their Applications to Social Philosophy.» *The Journal of Philosophy, Psychology and Scientific Methods* 8(1):26. doi: 10.2307/2012734.
- Odgen. 2005. «Psicología de la alimentación. Madrid: Morata [Título original: The psychology of eating. From healthy to disordered behaviour.].» *Anuario de Psicología/The UB Journal of Psychology* 194-95. doi: 10.1344/%x.
- OMS. 2021. «La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos». Recuperado 29 de julio de 2021 (<https://www.who.int/es/news/item/12-01-2021-who-urges-governments-to-promote-healthy-food-in-public-facilities>).
- ONU. 1978. *Documentos Básicos del Programa Mundial de Alimentos*. Italia.
- Persson Osowski, Christine. 2012. «The Swedish School Meal as a Public Meal : Collective Thinking, Actions and Meal Patterns».

- Petrescu, Dacina Crina, Iris Vermeir, y Ruxandra Malina Petrescu-Mag. 2019. «Consumer Understanding of Food Quality, Healthiness, and Environmental Impact: A Cross-National Perspective». *International Journal of Environmental Research and Public Health* 17(1):169. doi: 10.3390/ijerph17010169.
- Pillaca, Susan, y Perla Noemi Chavez. 2017. «How Effective and Efficient Are Social Programs on Food and Nutritional Security?» *Food and Energy Security* 6(4):e00120. doi: 10.1002/fes3.120.
- Pimentel, N., y C. Mamani. 2019. «Estado Nutricional de Niños y Gestantes que acceden a Establecimientos de Salud». 64.
- PMA. 2015. *Reseña Anual del 2015*.
- PNUD. 2017. «Fortalecimiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) para mejorar la atención alimentaria de las niñas y niños de las instituciones educativas del país.» Recuperado 7 de agosto de 2020 (<https://info.undp.org/docs/pdc/Documents/PER/PRODOC%20%20QW2%20firmado%20260517.pdf>).
- Redsell, Sarah A., Barrie Edmonds, Judy Anne Swift, Aloysius Niroshan Siriwardena, Stephen Weng, Dilip Nathan, y Cris Glazebrook. 2016. «Systematic Review of Randomised Controlled Trials of Interventions That Aim to Reduce the Risk, Either Directly or Indirectly, of Overweight and Obesity in Infancy and Early Childhood». *Maternal & Child Nutrition* 12(1):24-38. doi: 10.1111/mcn.12184.
- Rigal, Natalie, Camille Champel, Pascale Hébel, y Saadi Lahlou. 2019. «Food Portion at Ages 8–11 and Obesogeny: The Amount of Food given to Children Varies with the Mother’s Education and the Child’s Appetite Arousal». *Social Science & Medicine* 228:111-16. doi: 10.1016/j.socscimed.2019.03.027.
- Rodrigues, Chaiane, Lucas Bastos, Gustavo Cantarelli, Elke Stedefeldt, Diogo

- Cunha, y Ana Saccol. 2020. «Sanitary, nutritional, and sustainable quality in food services of Brazilian early childhood education schools». *Children and Youth Services Review* 113:104920. doi: 10.1016/j.childyouth.2020.104920.
- Sambell, Ros, Ruth Wallace, Leesa Costello, Johnny Lo, y Amanda Devine. 2019. «Measuring Food Provision in Western Australian Long Day Care (LDC) Services: A Weighed Food Record Method/Protocol at a Service Level». *Nutrition Journal* 18(1):38. doi: 10.1186/s12937-019-0462-2.
- Singh, A. S., C. Mulder, J. W. R. Twisk, W. Van Mechelen, y M. J. M. Chinapaw. 2008. «Tracking of Childhood Overweight into Adulthood: A Systematic Review of the Literature». *Obesity Reviews* 9(5):474-88. doi: 10.1111/j.1467-789X.2008.00475.x.
- Texas. 2015. «FAQs Regarding Texas Food Establishment Rules». *Texas Department of State Health Services*. Recuperado 30 de junio de 2021 (<https://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments/faq-technical.aspx>).
- UNICEF. 2016. «Para cada niño, esperanza UNICEF@70: 1946-2016». 108.
- Wallace, Ruth, Karen Lombardi, Charlotte De Backer, Leesa Costello, y Amanda Devine. 2020. «Sharing Is Caring: A Study of Food-Sharing Practices in Australian Early Childhood Education and Care Services». *Nutrients* 12(1):E229. doi: 10.3390/nu12010229.
- Walls, Helen, Phillip Baker, Ephraim Chirwa, y Benjamin Hawkins. 2019. «Food security, food safety & healthy nutrition: are they compatible?» *Global Food Security* 21. doi: 10.1016/j.gfs.2019.05.005.
- Wang, Youfa, y Tim Lobstein. 2006. «Worldwide Trends in Childhood Overweight and Obesity». *International Journal of Pediatric Obesity* 1(1):11-25. doi: 10.1080/17477160600586747.
- Waterlow, J. C. 1972. «Classification and definition of protein-calorie malnutrition.» *British Medical Journal* 3(5826):566-69.
- Watts, Geoff. 2010. «John Conrad Waterlow». *The Lancet* 376(9757):1982. doi:

10.1016/S0140-6736(10)62252-0.

WFP. 2020. «2020 - Global Report on Food Crises | World Food Programme». Recuperado 30 de junio de 2021 (<https://www.wfp.org/publications/2020-global-report-food-crises>).

Young, E. M. 2013. *Food and Development*. Routledge.

ANEXOS

ANEXO 1 MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO: MODELO DE GESTIÓN DE SERVICIO ALIMENTARIO PARA POTENCIAR LA NUTRICIÓN ESCOLAR. PNAEQW - SULLANA, 2022

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	HIPÓTESIS	OBJETIVOS	VARIABLES	MARCO TEÓRICO	DIMENSIONES	MÉTODOS
<p>Problema general ¿Cómo estaría diseñado el modelo de servicio alimentario que permita potenciar la nutrición escolar, PNAEQW - Sullana, 2022?</p> <p>Problemas Específicos: P₁: ¿Cuál el estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana,2022?</p> <p>P₂: ¿Cuál el estado de la nutrición escolar en los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022?</p> <p>P₃: ¿En qué medida la gestión de servicio alimentario es explicada por la nutrición escolar en los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022?</p> <p>P₄: ¿Cómo estaría configurado el modelo</p>	<p>Hipótesis General H_i: La configuración del modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario permitirá diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022</p> <p>H₀: La configuración del modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario no permitirá diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022</p>	<p>Objetivo General O_G: Proponer un modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022.</p> <p>Objetivos específicos: O₁: Diagnosticar el estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana.</p> <p>O₂: Diagnosticar el estado de la nutrición escolar en los beneficiarios PNAEQW – Sullana.</p> <p>O₃: Explicar la influencia de la gestión del servicio alimentario en la nutrición escolar en los beneficiarios PNAEQW – Sullana.</p> <p>O₄: Predecir un modelo de gestión del servicio alimentario durante la</p>	<p>Servicio Alimentario</p> <p>Nutrición Escolar</p>	<p>Teoría relacionada al tema</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Teorías sobre alimentación ✓ Teoría sobre servicio alimentario ✓ Teorías sobre nutrición humana ✓ Teoría sobre nutrición escolar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentación Saludable ✓ Calidad Alimentaria ✓ Prestaciones del servicio alimentario ✓ Ingesta de alimentos ✓ Higiene de alimentos ✓ Hábitos dietéticos ✓ Estado Nutricional 	<p>Diseño: Descriptivo Propositivo</p> <p>Población: ---3964</p> <p>Muestra: --- 351</p> <p>Técnicas: Encuesta</p> <p>Instrumentos: cuestionarios</p> <p>Métodos de Análisis de datos: Tablas, gráficos y porcentajes.</p> <p>Análisis de regresión logística ordinal, coeficiente Pseudo R de Nagelkerke, Chi Cuadrado y Wald</p>

<p>teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario que permita diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022?</p>		<p>pandemia Covid -19 que explique el estado de atención de la nutrición escolar en los en los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022.</p> <p>O5: Presentar la propuesta de Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022</p>			
---	--	---	--	--	--

ANEXO 2 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de Medición
Servicio Alimentario	El servicio de alimentos es el área encargada de proporcionar comida clínicamente balanceada a un gran número de personas de manera satisfactoria y forma rentable. (kumar, 2018)	La variable Servicio alimentario permitirá evaluar: alimentación saludable, satisfacción del usuario y las prestaciones del servicio alimentario mediante un cuestionario conformado por 20 ítems con alternativas de respuesta tipo Likert. Este cuestionario será aplicado a los padres de familia de la Provincia de Sullana	Alimentación Saludable La alimentación saludable se trata de la calidad nutricional de las dietas en base al consumo de proteínas, carbohidratos y grasas. (Walls et al. 2019)	Entrega de proteínas	Ordinal
				Entrega de carbohidratos	
				Entrega de grasas	
			Calidad alimentaria La calidad de los alimentos es un requisito importante para la fabricación de alimentos, porque los consumidores de alimentos son susceptibles a cualquier forma de contaminación que pueda ocurrir durante el proceso de fabricación(Mayounga, 2018)	Expectativas del programa	
				Almacenamiento y Entrega	
			Prestaciones del Servicio Alimentario La prestación del servicio alimentario se desarrolla a través del Comité de Alimentación Escolar (CAE) promovido por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y el Ministerio de Educación (MINEDU, 2017)	Organización del CAE	
Capacitaciones del CAE					
Nutrición Escolar	La Nutrición escolar es una comida que se proporciona a los estudiantes y, a veces, a	La variable Nutrición Escolar permitirá evaluar la Ingesta de alimentos, higiene de alimentos, hábitos dietéticos y el estado nutricional mediante un cuestionario conformado por 20 ítems	Ingesta de Alimentos La ingesta de alimentos escolar está compuesta por el consumo de grasas, proteínas y carbohidratos que deben contribuir a las calorías mínimas necesarias al día. (Aliyar et al., 2015)	Consumo de Proteínas	Ordinal
				Consumo de Carbohidratos	
				Consumo de Grasas	
			Disponibilidad de Agua		

<p>los maestros en una escuela, generalmente en la mitad o al comienzo del día escolar. Las comidas escolares proporcionan alimentos de alto contenido energético con altos valores nutricionales, ya sea gratis o a precios económicos (Aliyar et al. 2015)</p>	<p>con alternativas de respuesta tipo Likert. Este cuestionario será aplicado a los padres de familia de la Provincia de Sullana</p>	<p>Higiene de Alimentos La inocuidad de los alimentos (o higiene de los alimentos) se utiliza como un método / disciplina científica que describe el manejo, la preparación y el almacenamiento de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. (Texas, 2015)</p>	<p>Capacitaciones en Higiene Alimentaria</p>
		<p>Hábitos Dietéticos Los hábitos dietéticos ayudan a mantener o mejorar la salud en general. Los hábitos dietéticos proporcionan al cuerpo una nutrición esencial: líquidos, macronutrientes, micronutrientes adecuados. (Lean, 2015)</p>	<p>Dieta saludable</p> <p>Motivación de consumo</p>
		<p>Estado Nutricional El estado Nutricional está determinado por el aporte nutricional a partir de calorías, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas o minerales. La falta de nutrientes se llama desnutrición, mientras que un exceso de nutrientes causa sobre nutrición. (Young, 2013)</p>	<p>Tamaño de la porción diaria</p>

ANEXO 3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO - UCV

ENCUESTA PARA PADRES DE FAMILIA SOBRE EL SERVICIO ALIMENTARIO

Estimado Padre de Familia:

Agradecemos su participación en este estudio. El objetivo es construir una perspectiva teórica acerca del Servicio Alimentario en tiempo de pandemia. La presente encuesta es anónima. Para ello debe responder con la mayor sinceridad posible cada una de las preguntas según sea el caso.

La información que nos brinda tiene un carácter válido y confidencial.

Marca con un aspa (x) el recuadro que consideres pertinentes de acuerdo a la pregunta

Escala Valorativa	Siglas	Categoría	Valor numérico
	S	Siempre	5
	CS	Casi Siempre	4
	AV	A veces	3
	CN	Casi Nunca	2
	N	Nunca	1

N°	Ítem	N	CN	AV	CS	S
Dimensión 01 : Alimentación Saludable						
1	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejititas?					
2	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?					
3	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?					

4	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?					
5	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?					
6	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?					
7	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?					
8	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?					
9	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?					
Dimensión 02 : Calidad Alimentaria						
10	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?					
11	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?					
12	¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?					
13	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?					
14	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?					
15	¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?					
Dimensión 03 : Prestaciones del Servicio Alimentario						
16	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?					
17	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?					
18	¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?					
19	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?					
20	¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan ?					

FICHAS TÉCNICAS SOBRE SERVICIO ALIMENTARIO

1. Nombre del instrumento: Escala del Servicio Alimentario (Adaptación)
2. Autor: Kumar (2018)
3. Objetivo: diagnosticar el estado del servicio alimentario.
4. Normas:

Se debe comunicar a los padres de familia la no existencia de ítems buenos ni malos.
5. Usuarios:

351 padres de familia
6. Unidades de análisis

Padres de Familia de Beneficiarios de PNAEQW
7. Modo de aplicación

Cuestionario (Formulario Google)
8. Codificación de ítems

S (Siempre) – CS (Casi Siempre) – AV (A Veces) – CN (Casi Nunca) - N (Nunca)
9. Estructura del instrumento

Dimensión	Indicador	Item	Respuesta				
			N	CN	AV	CS	S
Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	1 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejitas?					
		2. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?					
		3.¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?					
	Entrega de Carbohidratos	4 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?					
		5 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?					
		6. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?					
		7. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?					

	Entrega de Grasas	8. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?						
		9. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?						
Calidad Alimentaria	Expectativa del programa	10. ¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?						
		11. ¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?						
		12. ¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?						
	Almacenamiento y Entrega	13. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?						
		14. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?						
		15. ¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?						
Prestaciones del Servicio	Organización del CAE	16. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?						
		17. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?						
		18. ¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?						
		19. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?						
		20. ¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?						

10. Validez del instrumento

10.1 Validez de Contenido

Los instrumentos han sido validados por los siguientes especialistas: Dr. Max Fernando Urbina Cardenas, Dra. María Magnolia Oshiro Chinen, Dr. Julio Cesar Horna, Dr. Eddy Díaz Salvatierra y el Dr. Christian Castro Silva. Todos los especialistas han apreciado a la matriz de operacionalización, ficha técnica, encuesta de la variable independiente servicio alimentario aprobando los instrumentos respectivamente. (Ver Anexo 6)

10.2 Validez de constructo

Los resultados de índices correlacionales de cada ítem con el total son validados por el grado en que cada uno mide lo mismo que la puntuación total reportados, es decir el patrón de respuestas dado por el conjunto de ítems (20) con valores $r > ,300$.

Item	Correlación de Pearson	Sig. (bilateral)
Dimensión 01. Alimentación Saludable		
1 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejitas?	,806**	0
2. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?	,830**	0
3.¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?	,851**	0
4 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?	,752**	0
5 ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?	,811**	0
6. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?	,766**	0
7. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?	,759**	0
8. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?	,739**	0
9. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?	,832**	0
Dimensión 02. Calidad Alimentaria		
10. ¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?	,893**	0

11. ¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?	,906**	0
12. ¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?	,811**	0
13. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?	,872**	0
14. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?	,603**	0.005
15. ¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?	,676**	0.001
Dimensión 03. Prestaciones del Servicio Alimentario		
16. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?	,781**	0
17. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?	,640**	0.002
18. ¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?	,776**	0
19. ¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?	,884**	0
20. ¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?	,822**	0

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

*****. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

11 Confiabilidad

La estimación de la proporción de varianza verdadera respecto a la varianza total fue obtenida a través del método de consistencia interna Alpha de Cronbach, para el cuestionario con 20 ítems fue de 0,967. Los resultados de la aplicabilidad del cuestionario presentan un nivel aceptable por ser los valores al ser menores que el valor del instrumento.

ÍTEM VALIDACIÓN DE CONSTRUCTO DE SERVICIO ALIMENTARIO

DIMENSIÓN 01: ALIMENTACIÓN SALUDABLE		
1	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejititas?	.876
2	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?	.876
3	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?	.891
4	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?	.917
5	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?	.915
6	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?	.918
7	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?	.920
8	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?	.926
9	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?	.917
DIMENSIÓN 02 : CALIDAD ALIMENTARIA		
10	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?	.906
11	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?	.903
12	¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?	.921
13	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?	.883
14	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?	.904
15	¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?	.898
DIMENSIÓN 03: PRESTACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO		
16	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?	.885
17	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?	.910
18	¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?	.889
19	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?	.882
20	¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?	.890
INSTRUMENTO		0.967

12. Escala interpretativa

Los puntajes directos obtenidos por variable, dimensión e indicadores se transformaron a porcentajes de logro base 100%

Variable / dimensiones/ indicadores	Inadecuado	Regular	Adecuado
Servicio alimentario	0-50%	51-75%	76-100%
Alimentación saludable	0-50%	51-75%	76-100%
Calidad alimentaria	0-50%	51-75%	76-100%
Prestaciones del servicio alimentario	0-50%	51-75%	76-100%



ESCUELA DE POSGRADO - UCV

ENCUESTA PARA PADRES DE FAMILIA SOBRE NUTRICIÓN ESCOLAR

Estimado Padre de Familia:

Agradecemos su participación en este estudio. El objetivo es construir una perspectiva teórica acerca del Servicio Alimentario en tiempo de pandemia. La presente encuesta es anónima. Para ello debe responder con la mayor sinceridad posible cada una de las preguntas según sea el caso.

La información que nos brinda tiene un carácter válido y confidencial.

Marca con un aspa (x) el recuadro que consideres pertinentes de acuerdo a la pregunta

Escala Valorativa	Siglas	Categoría	Valor numérico
	S	Siempre	5
	CS	Casi Siempre	4
	AV	A veces	3
	CN	Casi Nunca	2
	N	Nunca	1

N°	Ítem	N	CN	AV	CS	S
Dimensión 01: Ingesta de Alimentos						
1	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejitas entregado por PNAEQW?					
2	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW?					
3	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW?					
4	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o					

	panela entregado por PNAEQW?						
5	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW?						
6	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW?						
7	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?						
8	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?						
9	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?						
Dimensión 02 : Higiene de Alimentos							
10	¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua?						
11	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW?						
12	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?						
Dimensión 03 : Hábitos Dietéticos							
13	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase?						
14	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW?						
15	¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos?						
16	¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?						
Dimensión 04 : Estado Nutricional							
17	¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?						
18	¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)?						
19	¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)?						
20	¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?						

FICHA TÉCNICA DE ESCALA SOBRE NUTRICIÓN ESCOLAR

1. Nombre del instrumento: Escala de valoración sobre Nutrición Escolar
2. Autor: Leandro Alonso Vallejos More (2021)
3. Objetivo: describir estado de nutrición escolar
4. Normas:

Se debe comunicar a los padres de familia la no existencia de ítems buenos ni malos.
5. Usuarios:

351 padres de familia
6. Unidades de análisis

Padres de Familia de Beneficiarios de Programa Qaliwarma
7. Modo de aplicación

Cuestionario (Formulario Google)
8. Codificación de ítems

S (Siempre) – CS (Casi Siempre) – AV (A Veces) – CN (Casi Nunca) - N (Nunca)
9. Estructura del instrumento

DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEMS	Respuesta				
			N	CS	AV	CS	S
Ingesta de alimentos	Consumo de Proteínas	1 ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejas entregado por PNAEQW?					
		2. ¿ Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW?					
		3.¿ Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW?					
	Consumo de Carbohidratos	4. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW?					
		5. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW?					
		6. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua					

		entregado por PNAEQW?						
		7. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?						
	Consumo de Grasas	8. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?						
		9. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?						
Higiene de Alimentos	Disponibilidad de Agua	10. ¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua?						
	Capacitaciones en Higiene Alimentaria	11. ¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW?						
		12. ¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?						
Hábitos Dietéticos	Dieta Saludable	13. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase?						
		14. ¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW?						
	Motivación de Consumo	15. ¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos?						
		16. ¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?						
Estado Nutricional	Tamaño de la porción diaria	17. ¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?						
		18. ¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)?						
		19. ¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)?						
		20. ¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?						

10. Validez del instrumento

10.1 Validez de contenido

Los instrumentos han sido validados por los siguientes especialistas: Dr. Max Fernando Urbina Cardenas, Dra. María Magnolia Oshiro Chinen, Dr. Julio Cesar Horna, Dr. Eddy Díaz Salvatierra y el Dr. Christian Castro Silva. Todos los especialistas han apreciado a la matriz de operacionalización, ficha técnica, encuesta de la variable dependiente nutrición escolar aprobando los instrumentos respectivamente. (Ver Anexo 6)

10.2 Validez de constructo

Los resultados de índices correlacionales de cada ítem con el total son validados por el grado en que cada uno mide lo mismo que la puntuación total reportados, es decir el patrón de respuestas dado por el conjunto de ítems (20) con valores $r > .300$.

Ítem	Validación de Constructo de Nutrición Escolar	Correlación de Pearson	Sig. (bilateral)
Dimensión 01 : Ingesta de Alimentos			
1	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejititas entregado por PNAEQW?	,844**	.000
2	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW?	,797**	.000
3	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW?	,835**	.000
4	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW?	,695**	.001
5	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW?	,855**	.000
6	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW?	,861**	.000
7	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?	,713**	.000
8	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?	,633**	.003
9	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?	,840**	.000
Dimensión 02 : Higiene de Alimentos			
10	¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua?	,845**	.000

11	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW?	,916**	.000
12	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?	,790**	.000
Dimensión 03 : Hábitos Dietéticos			
13	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase?	,646**	.002
14	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW?	,570**	.009
15	¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos?	,576**	.008
16	¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?	,776**	.000
Dimensión 04 : Estado Nutricional			
17	¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?	,787**	.000
18	¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)?	,736**	.000
19	¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)?	,894**	.000
20	¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?	,901**	.000
**. La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).			
*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).			

11. Confiabilidad

La estimación de la proporción de varianza verdadera respecto a la varianza total fue obtenida a través del método de consistencia interna Alpha de Cronbach, para el cuestionario con 20 ítems fue de 0,964. Los resultados de la aplicabilidad del cuestionario presentan un nivel aceptable por ser los valores al ser menores que el valor del instrumento.

Ítem	Validación de Confiabilidad de Nutrición Escolar	
Dimensión 01 : Ingesta de Alimentos		
1	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejas entregado por PNAEQW?	.918
2	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW?	.920
3	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW?	.922
4	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW?	.927
5	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW?	.923

6	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW?	.927
7	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?	.930
8	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?	.935
9	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?	.920
Dimensión 02 : Higiene de Alimentos		
10	¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua?	.830
11	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW?	.748
12	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?	.964
Dimensión 03 : Hábitos Dietéticos		
13	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase?	.775
14	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW?	.718
15	¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos?	.613
16	¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?	.732
Dimensión 04 : Estado Nutricional		
17	¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?	.870
18	¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)?	.929
19	¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)?	.819
20	¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?	.805
	INSTRUMENTO	.964

12. Escala interpretativa

Los puntajes directos obtenido por variable, dimensión e indicadores se transformaron a porcentajes de logro base 100%

Variable	Inadecuado	Regular	Adecuado
Dimensiones/			
Indicadores			
Nutrición escolar	0-50%	51-75%	76-100%
Ingesta de alimentos	0-50%	51-75%	76-100%
Higiene alimentaria	0-50%	51-75%	76-100%
Habitos dieteticos	0-50%	51-75%	76-100%
Estado nutricional	0-50%	51-75%	76-100%

ANEXO 4 CÁLCULO DEL TAMAÑO DE MUESTRA

Tabla 8 Población de Padres de Familia según Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW de Instituciones Educativas del centro poblado de Sullana

Institución Educativa	Cantidad de Padres de Familia
	1509
	68
JOSE EUSEBIO MERINO Y VINCES	685
MARIA TERESA OTOYA ARRESE	437
	1502
	139
	1137
	180
	14777
	220
530 VIRGEN DE LAS MERCEDES	256
073 MI SEGUNDO HOGAR	270
512 NUESTRA SEÑORA DE LOURDES	780
345 ENRIQUE LOPEZ ALBUJAR	163
503 SANTA ROSA DE LIMA	491
516 VIRGEN P. SOCORRO	275
	3964

Nota: Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW

Se determinará la muestra aplicando una fórmula probabilística

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{E^2(N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

- n= Tamaño de muestra
- N = Tamaño de la población
- Z = Es el número determinado, según tabla de áreas, bajo la curva normal tipificada de 0 a Z, que representa el límite de confianza requerido para garantizar los resultados. Para la presente investigación el valor de Z es 1,96
- p = Es la probabilidad de acierto, en esta investigación el valor será 0,5

el 50%.

- q = Es la probabilidad de no acierto, en esta investigación el valor será 0,5 el 50%
- E = Es el máximo error permitido, que será del 5% e igual a 0.05 es decir el 5%

Tabla 9 Muestra de Padres de Familia según Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW de Instituciones Educativas del centro poblado de Sullana

Institución Educativa	Cantidad
1509	6
JOSE EUSEBIO MERINO Y VINCES	61
MARIA TERESA OTOYA ARRESE	39
1502	12
1137	16
14777	19
530 VIRGEN DE LAS MERCEDES	23
073 MI SEGUNDO HOGAR	24
512 NUESTRA SEÑORA DE LOURDES	69
345 ENRIQUE LOPEZ ALBUJAR	14
503 SANTA ROSA DE LIMA	43
516 VIRGEN P. SOCORRO	24
	351

Nota: Contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW

ANEXO 5 ESQUEMA DE DISEÑO

Objetivos específicos:	Problemas Específicos:	Nivel de Conocimiento	Variables	Unidad de Estudio	Diseño	Fuente	Instrumentos	Técnica de Análisis
O1: Diagnosticar el estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana,2022.	P1: ¿Cuál el estado actual de la gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid – 19 del PNAEQW Sullana,2022?	Descriptivo	VI: Servicio Alimentario	Niños beneficiarios del contrato N° 0006-2021-CC-PIURA 3/PRODUCTOS del PNAEQW	Diseño no experimental (Bernal 2010)	Padres de Familia	Cuestionarios Formularios de Google	(Tablas de distribución de frecuencias y gráficos radiales)
O2: Diagnosticar el estado de la nutrición escolar en los en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022.	P2: ¿Cuál el estado de la nutrición escolar en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022?	Descriptivo	VD: Nutrición Escolar	Idem	Diseño no experimental (Bernal 2010)	Idem	Idem	(Tablas de distribución de frecuencias y gráficos radiales)
O3: Explicar la influencia de la gestión del servicio alimentario en la nutrición escolar en los en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022.	P3: ¿En qué medida la gestión de servicio alimentario es explicada por la nutrición escolar en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022?	Explicativo	Servicio Alimentario - Alimentación Saludable - Calidad Alimentaria - Prestaciones del Servicio Alimentario Nutrición Escolar - Ingesta de alimentos - Higiene Alimentaria - Hábitos Dietéticos - Estado Nutricional	Idem	No experimental, transeccional, explicativo, predictivo y prospectivo (Hernández, Fernández y Baptista, 1989)	Idem	Idem	R Pseudo Nagelkerke

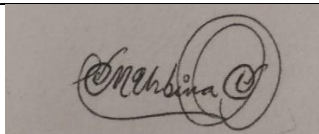
<p>O4: Predecir un modelo de gestión del servicio alimentario durante la pandemia Covid - 19 que explique el estado de atención de la nutrición escolar en los en los beneficiaros PNAEQW - Sullana, 2022.</p>	<p>P4: ¿Cómo estaría configurado el modelo teórico funcional predictivo de factores de la gestión del servicio alimentario que permita diseñar una propuesta para mejorar el estado de la nutrición escolar y en sus dimensiones inherentes por los beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022?</p>	<p>Predictivo</p>	<p>Servicio Alimentario - Alimentación Saludable - Calidad Alimentaria - Prestaciones del Servicio Alimentario Nutrición Escolar - Ingesta de alimentos - Higiene Alimentaria - Hábitos Dietéticos - Estado Nutricional</p>	<p>Idem</p>	<p>No experimental, transeccional, explicativo, predictivo y prospectivo (Hernández, Fernández y Baptista, 1989)</p>	<p>Idem</p>	<p>Idem</p>	<p>Prueba Chi cuadrado y prueba Wald</p>
<p>O5: Presentar la propuesta de Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022</p>		<p>Proyectivo</p>	<p>Modelo Explicativo Predictivo</p>	<p>Idem</p>	<p>Propuesta</p>	<p>Idem</p>	<p>Idem</p>	<p>Redacción de Propuesta</p>

ANEXO 6 VALIDEZ DE JUICIO DE EXPERTOS

SERVICIO ALIMENTARIO

Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas - Validez de contenido del instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario del Servicio Alimentario	
Objetivo:	Diagnóstico del estado del Servicio alimentario.	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Max Fernando Urbina Cárdenas	
Documento de Identidad:	17821427	
Grado Académico	Doctor en Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Contador Público	
Experiencia Profesional (años):	20 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
x		



Juez de Experto

Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas - Matriz de validación

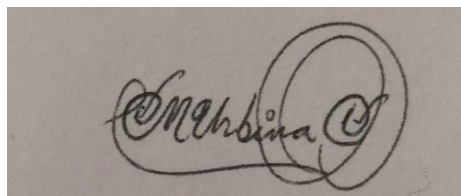
TÍTULO DE LA TESIS: Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	AV	CS	S	Relación entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Servicio Alimentario	Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejititas?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?						SI		SI		SI		SI		
		Entrega de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?						SI		SI		SI		SI		

		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?					SI		SI		SI		SI		
	Entrega de Grasas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?													
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?					SI		SI		SI		SI		
Calidad Alimentaria	Expectativas del programa	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW					SI		SI		SI		SI		

		son productos locales y mínimamente procesados?																	
	Almacenamiento y Entrega	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?					SI		SI		SI		SI						
Prestaciones del Servicio Alimentario	Organización del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?																	
	Capacitaciones del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el					SI		SI		SI		SI						

			PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?														
			¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?					SI		SI		SI		SI			



Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas

DNI: 17821427

Teléfono: 957683778

Email: urbina10@hotmail.com

Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas - Ficha de evaluación del instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																				100	
2. Objetividad	Expresa conductas observables																				100	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																				100	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																				100	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																				100	
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones																				100	

Dr. Julio César Horna - Validez de contenido del instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario del Servicio Alimentario	
Objetivo:	Diagnóstico del estado del Servicio alimentario.	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Horna Quiñones Julio Cesar	
Documento de Identidad:	DNI 17971891	
Grado Académico	Dr. Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Nutricionista Clínico Hospitalario	
Experiencia Profesional (años):	10 AÑOS	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
+		



Mg. Lic. Julio César Horna Quiñones
Nutricionista Clínico
NP 4528

Dr. Julio César Horna - Matriz de validación

TÍTULO DE LA TESIS: Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	AV	CS	S	Relación entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Servicio Alimentario	Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejititas?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?						SI		SI		SI		SI		
		Entrega de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?						SI		SI		SI		SI		

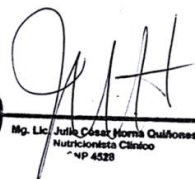

		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?					SI		SI		SI		SI		
	Entrega de Grasas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?													
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?					SI		SI		SI		SI		
Calidad Alimentaria	Expectativas del programa	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW					SI		SI		SI		SI		

		son productos locales y mínimamente procesados?																	
	Almacenamiento y Entrega	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?					SI		SI		SI		SI						
Prestaciones del Servicio Alimentario	Organización del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?																	
	Capacitaciones del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el					SI		SI		SI		SI						

		PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?																
		¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?					SI		SI		SI		SI					

Dr. Julio Cesar Horna Quiñones
DNI: 17971891
Teléfono: 981297524
Email: jchnutricionista@hotmail.com

Firma:

Mg. Lic. Julio Cesar Horna Quiñones
Nutricionista Clínico
Nº 4528

Dr. Julio César Horna - Ficha de evaluación del instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																				100	
2. Objetividad	Expresa conductas observables																				100	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																				100	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																				100	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																				100	
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones																				100	

Dra. Magnolia Oshiro - Validez de contenido del instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario del Servicio Alimentario	
Objetivo:	Diagnóstico del estado del Servicio alimentario.	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Oshiro Chinen María Magnolia	
Documento de Identidad:	DNI 06665792	
Grado Académico	Doctora	
Especialidad:	Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	20 AÑOS	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
+		


Juez de Experto

Dra. Magnolia Oshiro- Matriz de validación

TÍTULO DE LA TESIS: Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	AV	CS	S	entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Servicio Alimentario	Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejitas?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?						SI		SI		SI		SI		
		Entrega de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?						SI		SI		SI		SI		

		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?						SI		SI		SI		SI		
	Entrega de Grasas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?														
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?						SI		SI		SI		SI		
Calidad Alimentaria	Expectativas del programa	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y							SI		SI		SI		SI	

		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?						SI			SI			SI			
		¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?						SI			SI			SI			

Dr. María Magnolia Oshiro Chinen

DNI: 06665792

Teléfono: 928 715 152

Email: magnoliaoshiro05@gmail.com

Dra. Magnolia Oshiro - Ficha de evaluación del instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																				100	
2. Objetividad	Expresa conductas observables																				100	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																				100	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																				100	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																				100	
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones																				100	

Dr. Castro – Validez de Contenido del Instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario del Servicio Alimentario	
Objetivo:	Diagnóstico del estado del Servicio alimentario.	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Castro Silva Christian Walter	
Documento de Identidad:	41356584	
Grado Académico	Dr. Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Comunicación para el Desarrollo	
Experiencia Profesional (años):	18 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
+		



Juez de Experto
Dr. Christian Walter Castro Silva
DNI: 41356584

TÍTULO DE LA TESIS: Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	AV	CS	S	Relación entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Servicio Alimentario	Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejitas?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?						SI		SI		SI		SI		
		Entrega de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?						SI		SI		SI		SI		

		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?					SI		SI		SI		SI		
	Entrega de Grasas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?													
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?					SI		SI		SI		SI		
Calidad Alimentaria	Expectativas del programa	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?					SI		SI		SI		SI		
	Almacenamiento y Entrega	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en					SI		SI		SI		SI		

		horarios oportunos?																
		¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?					SI		SI		SI		SI					
Prestaciones del Servicio Alimentario	Organización del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?					SI		SI		SI		SI					
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?					SI		SI		SI		SI					
		¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?																
	Capacitaciones del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?					SI		SI		SI		SI					
		¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?					SI		SI		SI		SI					

Nombre: Christian Walter Castro Silva
DNI: 41356584
Teléfono: 981267547
Email: christian.castro.silva@gmail.com



Firma:

Dr. Castro – Ficha de Evaluación del Instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																				100	
2. Objetividad	Expresa conductas observables																				100	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																				100	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																				100	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																				100	
6. Intencionalidad	Valorar las																				100	

Dr. Díaz - Validez de Contenido del Instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario del Servicio Alimentario	
Objetivo:	Diagnóstico del estado del Servicio alimentario.	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Díaz Salvatierra, Eddy Ronald	
Documento de Identidad:	DNI 06768788	
Grado Académico	Dr. Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Docencia Nivel Superior	
Experiencia Profesional (años):	15 AÑOS	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
+		



Eddy Ronald Díaz Salvatierra
DNI: 06768788
999208564

Dr. Díaz - Matriz de Validación

TÍTULO DE LA TESIS: Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	AV	CS	S	Relación entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Servicio Alimentario	Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejitas?						SI		SI		SI				
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?						SI		SI		SI				
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?						SI		SI		SI				
		Entrega de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?						SI		SI		SI				
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?						SI		SI		SI				
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz?						SI		SI		SI				

		o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?																	
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?					SI		SI		SI		SI						
	Entrega de Grasas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?																	
		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?					SI		SI		SI		SI						
Calidad Alimentaria	Expectativas del programa	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?					SI		SI		SI		SI						
	Almacenamiento y Entrega	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?					SI		SI		SI		SI						
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?					SI		SI		SI		SI						

		¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?						SI		SI		SI		SI			
Prestaciones del Servicio Alimentario	Organización del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?						SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?						SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?															
	Capacitaciones del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?							SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?							SI		SI		SI		SI		

Dr. Eddy Diaz Salvatierra
DNI: 06768788
Teléfono: 999208564
Email: diaz_salvatierra@hotmail.es

Firma:




Eddy Ronald Díaz Salvatierra
DNI: 06768788
999208564

Dr. Díaz - Ficha de Evaluación del Instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																				100	
2. Objetividad	Expresa conductas observables																				100	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																				100	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																				100	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																				100	
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																				100	
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																				100	
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																				100	
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																				100	

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Dr. Eddy Díaz Salvatierra

DNI: 06768788

Teléfono: 999208564

Email: diaz_salvatierra@hotmail.es

Firma:

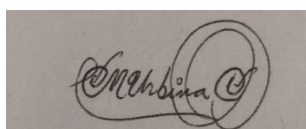



Eddy Ronald Díaz Salvatierra
DNI: 06768788
999208564

NUTRICIÓN ESCOLAR

Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas - Validez de Contenido del Instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de Nutrición Escolar	
Objetivo:	Diagnóstico del estado de Nutrición Escolar	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios del PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Max Fernando Urbina Cárdenas	
Documento de Identidad:	17821427	
Grado Académico	Doctor en Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Contador Público	
Experiencia Profesional (años):	20 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



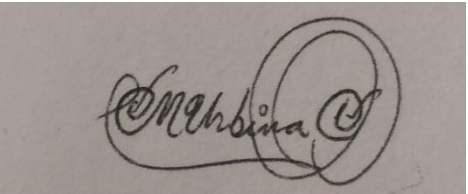
Juez de Experto

Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	A V	C S	S	entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Nutrición Escolar	Ingesta de alimentos	Consumo de Proteínas	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejas entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
	Consumo de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI			

		¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
	Consumo de grasas	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?														
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
Higiene de Alimentos	Disponibilidad de Agua	¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua?						SI		SI		SI		SI		
	Capacitaciones en Higiene Alimentaria	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
Hábitos Dietéticos	Dieta Saludable	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
	Motivación de consumo	¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos?						SI		SI		SI		SI		

Estado Nutricional	Tamaño de la porción	¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?							SI			SI			SI			SI			
		¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?																			
		¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)?								SI			SI			SI			SI		
		¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)?								SI			SI			SI			SI		
		¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?								SI			SI			SI			SI		



Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas
DNI: 17821427
Teléfono: 957683778
Email: urbina10@hotmail.com

Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas - Ficha de Evaluación del Instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																				100	
2. Objetividad	Expresa conductas observables																				100	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																				100	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																				100	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																				100	
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																				100	
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																				100	
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																				100	
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																				100	


INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

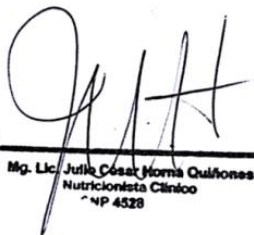


Promedio: 100
 Dr. Max Fernando Urbina Cárdenas
 DNI: 17821427
 Teléfono: 957683778
 Email: urbina10@hotmail.com

Dr. Julio César Horna - Validez de Contenido del Instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario del Servicio Alimentario	
Objetivo:	Diagnóstico del estado del Servicio alimentario.	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios del PNAEQW	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Horna Quiñones Julio Cesar	
Documento de Identidad:	DNI 17971891	
Grado Académico	Dr. Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Nutricionista Clínico Hospitalario	
Experiencia Profesional (años):	10 AÑOS	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
+		




Mg. Lic. Julio César Horna Quiñones
Nutricionista Clínico
N° NP 4528

Juez de Experto

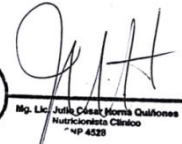

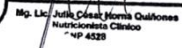
Dr. Julio César Horna - Matriz de Validación

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	AV	CS	S	Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
									SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Servicio Alimentario	Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejitas?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?						SI		SI		SI		SI		
		Entrega de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?						SI		SI		SI		SI		
		Entrega de Grasas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?														

		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?						SI		SI		SI		SI			
Calidad Alimentaria	Expectativas del programa	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?						SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?						SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?						SI		SI		SI		SI			
	Almacenamiento y Entrega	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?							SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?							SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?							SI		SI		SI		SI		
Prestaciones del Servicio Alimentario	Organización del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?						SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?						SI		SI		SI		SI			

		¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?													
	Capacitaciones del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?					SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?					SI		SI		SI		SI		

Dr. Julio Cesar Horna Quiñones
DNI: 17971891
Teléfono: 981297524
Email: jchnutricionista@hotmail.com

Firma: 
 

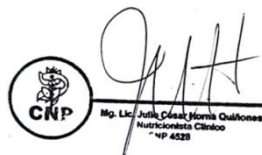
Dr. Julio César Horna - Ficha de Evaluación del Instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					100
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																					100
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 100

Dr. Julio Cesar Horna Quiñones
 DNI: 17971891
 Teléfono: 981297524
 Email: jchnutricionista@hotmail.com



Dra. Magnolia Oshiro - Validez de Contenido del Instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de Nutrición Escolar	
Objetivo:	Diagnóstico del estado de Nutrición Escolar	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios del PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	María Magnolia Oshiro Chinen	
Documento de Identidad:	06665792	
Grado Académico	Doctora	
Especialidad:	Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	20 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

Dra. Magnolia Oshiro - Matriz de Validación

Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	AV	CS	S	Relación entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Servicio Alimentario	Alimentación Saludable	Entrega de Proteínas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejas?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega leche como leche evaporada entera?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal?						SI		SI		SI		SI		
		Entrega de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega azúcares como azúcar rubia o panela?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja?						SI		SI		SI		SI		

		¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega aceites como aceite vegetal?																	
		Entrega de Grasas	¿Con qué frecuencia el PNAEQW entrega chocolate como chocolate para taza?						SI		SI		SI		SI				
Calidad Alimentaria	Expectativas del programa	¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de los alimentos suministrados alcanzan para satisfacer las necesidades alimentarias o energéticas del niño?							SI		SI		SI		SI				
		¿Con qué frecuencia considera usted que la cantidad de alimentos le permite elaborar un menú balanceado?							SI		SI		SI		SI				
		¿Con qué frecuencia considera usted que los alimentos entregados por PNAEQW son productos locales y mínimamente procesados?								SI		SI		SI		SI			
	Almacenamiento y Entrega	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE respeta las buenas prácticas según de almacenamiento de los alimentos?								SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE programa el reparto de los alimentos en horarios oportunos?								SI		SI		SI		SI			
		¿Con qué frecuencia considera usted que el PNAEQW y CAE cumplen con los protocolos de entrega de alimentos en relación al COVID -19?								SI		SI		SI		SI			
Prestaciones del Servicio Alimentario	Organización del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona la entrega de los alimentos en caso los padres no puedan recibir los alimentos en la Institución Educativa?							SI		SI		SI		SI				

		¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE está bien organizado?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera que el CAE coordina la entrega de los alimentos junto con los Padres de Familia?														
	Capacitaciones del CAE	¿Con qué frecuencia considera usted que el CAE gestiona con los padres y el PNAEQW para capacitación de manipulación de alimentos?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia considera usted que los integrantes del CAE se capacitan?						SI		SI		SI		SI		



Dra: María Magnolia Oshiro Chinen

DNI: 06665792

Teléfono: 928 715 152

Email: magnoliaoshiro05@gmail.com

Dra. Magnolia Oshiro - Ficha de Evaluación del Instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					100
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																					100
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Dra: María Magnolia Oshiro Chinen

DNI: 06665792

Teléfono: 928 715 152

Email: magnoliaoshiro05@gmail.com

Dr. Castro - Validez de Contenido del Instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de Nutrición Escolar	
Objetivo:	Diagnóstico del estado de Nutrición Escolar	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios del PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Castro Silva Christian Walter	
Documento de Identidad:	41356584	
Grado Académico	Dr. Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Comunicación para el Desarrollo	
Experiencia Profesional (años):	18 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
+		



Dr. Christian Walter Castro Silva
DNI: 41356584
Juez de Experto

Dr. Castro - Matriz de Validación

Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

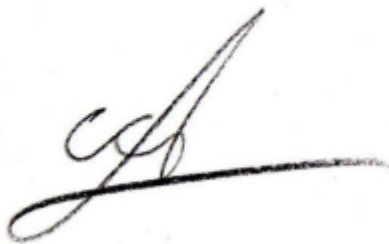
Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	A V	C S	S	Relación entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Nutrición Escolar	Ingesta de alimentos	Consumo de Proteínas	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejas entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
		Consumo de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		

		¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
	Consumo de grasas	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?														
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
Higiene de Alimentos	Disponibilidad de Agua	¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua?						SI		SI		SI		SI		
	Capacitaciones en Higiene Alimentaria	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
Hábitos Dietéticos	Dieta Saludable	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase?						SI		SI		SI		SI		
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
	Motivación de consumo	¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos?						SI		SI		SI		SI		

Estado Nutricional	Tamaño de la porción	¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?							SI			SI			SI			SI			
		¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?																			
		¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)?								SI			SI			SI			SI		
		¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)?								SI			SI			SI			SI		
		¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?								SI			SI			SI			SI		

Nombre: Christian Walter Castro Silva
DNI: 41356584
Teléfono: 981267547
Email: christian.castro.silva@gmail.com

Firma:



Dr. Castro - Ficha de Evaluación del Instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					100
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																					100
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100

INSTRUCCIONES: EI EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Nombre: Christian Walter Castro Silva
 DNI: 41356584
 Teléfono: 981267547
 Email: christian.castro.silva@gmail.com

Firma:



Dr. Díaz - Validez de Contenido del Instrumento

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	Leandro Alonso Vallejos More	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de Nutrición Escolar	
Objetivo:	Diagnóstico del estado de Nutrición Escolar	
Dirigido a:	Padres de Familia de Beneficiarios del PNAEQW - Sullana, 2022	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Diaz Salvatierra, Eddy Ronald	
Documento de Identidad:	DNI 06768788	
Grado Académico	Dr. Gestión Pública y Gobernabilidad	
Especialidad:	Docencia Nivel Superior	
Experiencia Profesional (años):	15 AÑOS	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
+		



Eddy Ronald Díaz Salvatierra
DNI: 06768788
999208564

Juez de Experto

Dr. Díaz - Matriz de Validación

Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítem	OPCION DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACION								OBSERVACIONES
				N	CN	A V	CS	S	Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem		Ítem y la relación de respuesta		
									SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
EN TIEMPOS DE PANDEMIA																	
Nutrición Escolar	Ingesta de alimentos	Consumo de Proteínas	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de cerdo, pollo, gallina o mollejas entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume leche como leche evaporada entera entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume conservas de pescado en aceite vegetal o conserva de pescado en agua y sal entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
		Consumo de Carbohidratos	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume azúcares como azúcar rubia o panela entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume cereales como arroz, arroz fortificado, fideos, quinua entregada por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
			¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume harinas u hojuelas como harina extruida de maíz o trigo, hojuelas de avena con kiwicha o con quinua entregado por PNAEQW?						SI		SI		SI		SI		
	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume menestras como arveja partida, frijol, haba partida, lenteja entregada por PNAEQW?							SI		SI		SI		SI			

	Consumo de grasas	¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume aceites como aceite vegetal entregado por PNAEQW?																
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) consume chocolate como chocolate para taza entregado por PNAEQW?						SI			SI			SI			SI	
Higiene de Alimentos	Disponibilidad de Agua	¿Con qué frecuencia usted cuenta con disponibilidad del servicio de agua?						SI			SI			SI			SI	
	Capacitaciones en Higiene Alimentaria	¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en sanitización de los alimentos por parte del PNAEQW?						SI			SI			SI			SI	
		¿Con qué frecuencia usted ha sido capacitado en temas de manipulación de alimentos por parte del PNAEQW?						SI			SI			SI			SI	
Hábitos Dietéticos	Dieta Saludable	¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate acerca de sus hábitos dietéticos en clase?						SI			SI			SI			SI	
		¿Con qué frecuencia su hijo(a) debate en clase acerca de los alimentos suministrados por el PNAEQW?						SI			SI			SI			SI	
	Motivación de consumo	¿Con qué frecuencia el PNAEQW lo ha capacitado para motivar a su hijo(a) en el consumo de alimentos?						SI			SI			SI			SI	
		¿Con qué frecuencia motiva a su hijo(a) al consumo con la ración preparada en casa a base de los alimentos entregados por PNAEQW?						SI			SI			SI			SI	

Estado Nutricional	Tamaño de la porción	¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta las calorías necesarias para su hijo(a)?																	
		¿Considera usted que la porción diaria de alimentos aporta los micronutrientes necesarios para su hijo(a)?						SI			SI			SI			SI		
		¿Considera usted que la cantidad de alimentos ayuda a mejorar el estado nutricional de su hijo(a)?						SI			SI			SI			SI		
		¿Considera usted que los nutrientes de los alimentos del PNAEQW están en relación a su edad cronológica?						SI			SI			SI			SI		

Dr. Eddy Diaz Salvatierra

DNI: 06768788

Teléfono: 999208564

Email: diaz_salvatierra@hotmail.es

Firma




Eddy Ronald Diaz Salvatierra

DNI: 06768788
999208564

Dr. Díaz - Ficha de Evaluación del Instrumento

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				Observaciones
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					100
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios																					100
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100

INSTRUCCIONES: EI EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Dr. Eddy Diaz Salvatierra

DNI: 06768788

Teléfono: 999208564

Email: diaz_salvatierra@hotmail.es

Firma:




Eddy Ronald Díaz Salvatierra

DNI: 06768788
999208564

Anexo 7 Autorización de aplicación del instrumento firmado por la respectiva autoridad

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"



INSTITUCION EDUCATIVA
"JOSE EUSEBIO MERINO Y VINCÉS"
SULLANA

CONSTANCIA

EL DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA "JOSE EUSEBIO MERINO Y VINCÉS" SULLANA.

QUE SUSCRIBE,

HACE CONSTAR:

Que, el señor MBA. LEANDRO ALONSO VALLEJOS MORE Estudiante de Doctorado en Gestión Pública y Gobernabilidad, ha aplicado el Trabajo de Investigación de Tesis titulado: "Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022", en nuestra institución con responsabilidad.

Se extiende la presente constancia a solicitud de la parte interesada para los fines que estime conveniente.

Sullana, 30 de Diciembre 2021

EEPR/D.IE"JEMYV"S



INSTITUCION EDUCATIVA
"JOSE EUSEBIO MERINO Y VINCÉS"
SULLANA
Mg. Edinson Enrique Pulcinco Reta
DIRECTOR

Anexo 8 Consentimiento Informado

Consentimiento Informado

Yo, ABAD ATOCHE KENDRA GUADALUPE Identificado con DNI N° 48856554, declaro que he sido informado e invitado a participaren una investigación denominado proyecto de tesis del doctorado titulado "Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022", este es un proyecto de investigación científica que cuenta con el respaldo y financiamiento de la I.E. José Eusebio Merino y Vincés.

Entiendo que este estudio busca obtener información de los padres de familia de hijos beneficiarios de Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma , acerca del servicio alimentario.

Me han explicado que la información registrada será confidencial, y que los nombres de los participantes serán asociados a un número de serie, esto significa que las respuestas no podrán ser conocidas por otras personas ni tampoco ser identificadas en la fase publicación de resultados.

Estoy en conocimiento que los datos no me serán entregados y que no habrá retribución por la participación en este estudio, sí que esta información podrá beneficiar de manera indirecta y por lo tanto tiene un beneficio para la sociedad dada la investigación que se está llevando a cabo.

Asimismo, sé que puedo negar la participación o retirarme en cualquier etapa de la investigación, sin expresión de causa ni consecuencias negativas para mí.

Sí. Acepto voluntariamente participar en este estudio y he recibido una copia del presente documento.

Nombre: ABAD ATOCHE KENDRA GUADALUPE

DNI N° 48856554

Sullana, 23 de diciembre del 2021

Consentimiento Informado

Yo, ALAMO MACEDO LEDGER ZAFIR Identificado con DNI N° 46032872, declaro que he sido informado e invitado a participaren una investigación denominado proyecto de tesis del doctorado titulado "Modelo de gestión de servicio alimentario para potenciar la nutrición escolar. PNAEQW - Sullana, 2022", este es un proyecto de investigación científica que cuenta con el respaldo y financiamiento de la I.E. José Eusebio Merino y Vincés.

Entiendo que este estudio busca obtener información de los padres de familia de hijos beneficiarios de Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma , acerca del servicio alimentario.

Me han explicado que la información registrada será confidencial, y que los nombres de los participantes serán asociados a un número de serie, esto significa que las respuestas no podrán ser conocidas por otras personas ni tampoco ser identificadas en la fase publicación de resultados.

Estoy en conocimiento que los datos no me serán entregados y que no habrá retribución por la participación en este estudio, sí que esta información podrá beneficiar de manera indirecta y por lo tanto tiene un beneficio para la sociedad dada la investigación que se está llevando a cabo.

Asimismo, sé que puedo negar la participación o retirarme en cualquier etapa de la investigación, sin expresión de causa ni consecuencias negativas para mí.

Sí. Acepto voluntariamente participar en este estudio y he recibido una copia del presente documento.

Nombre: ALAMO MACEDO LEDGER ZAFIR

DNI N° 46032872

Sullana, 23 de diciembre del 2021

332	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
333	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
334	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
335	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
336	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
337	Regular	Inadecuado	Regular	Inadecuado	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Adecuado	Regular	Regular
338	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Adecuado	Regular	Regular
339	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Adecuado	Regular	Regular
340	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
341	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
342	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
343	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
344	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
345	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
346	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Adecuado	Regular	Regular
347	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Adecuado	Regular	Regular
348	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
349	Regular	Inadecuado	Adecuado	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular	Regular
350	Regular	Inadecuado	Inadecuado	Inadecuado	Regular	Inadecuado	Regular	Adecuado	Regular	Adecuado	Regular
351	Regular	Inadecuado	Regular	Regular	Regular	Inadecuado	Regular	Adecuado	Inadecuado	Regular	Regular

Fuente : Elaboración Propia