

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

ESCUELA DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GERENCIA SOCIAL



ESTUDIO DE LOS FACTORES QUE ESTARÍAN CONTRIBUYENDO O
LIMITANDO LA CALIDAD, MONITOREO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
QUE ENTREGA EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA BASADO EN LA PERCEPCIÓN DE LOS ACTORES DEL PROGRAMA DE
4 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE BREÑA

TESIS PARA OPTAR EL GRADO DE MAGISTER EN GERENCIA SOCIAL CON
MENCIÓN EN GERENCIA DE PROGRAMAS Y PROYECTOS DE DESARROLLO

AUTOR:

EDUARDO AJITO LAM

ASESOR

Mg. JAVIER ALEJANDRO PINEDA MEDINA

LIMA – PERÚ

2017

1

RESUMEN EJECUTIVO

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda servicio alimentario a los niños y niñas provenientes de familias de bajos recursos económicos, que estén matriculados en instituciones educativas públicas de educación inicial y primaria. El objetivo del programa es mejorar su desempeño en las clases, la asistencia a las escuelas y los hábitos alimenticios.

El Programa, como medio de alimentación y educación, debe garantizar que los niños consuman alimentos de calidad; para que sean favorables para una vida saludable y productiva. Los niños en edad escolar constituyen un grupo humano vulnerable, debido a que ellos consumen lo que los adultos les proporcionan, ingiriendo los alimentos sin tener conciencia si el alimento es beneficioso o dañino para su salud.

La desnutrición infantil ha sido catalogada por UNICEF (2006) como una emergencia silenciosa: genera efectos muy dañinos que se manifiestan a lo largo de la vida de la persona, y que no se detectan de inmediato.¹ Los programas de alimentación escolar se presentan como medidas para combatir la desnutrición, el ausentismo, la deserción escolar y los problemas de aprendizaje, ya que según la FAO “alimentar a un niño en la escuela significa permitir que se eduque y tenga posibilidades de salir del ciclo de la exclusión social”.²

Por otro lado, se debe indicar también que existe una “actual problemática relacionada al incremento del sobrepeso y obesidad en la población escolar”.³ Esto

¹ Beltrán, Arlette y Seinfeld, Janice 2009 Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: Un problema persistente. Documento de discusión. Universidad del Pacífico. P. 3

² Cooperación Brasil-FAO. Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar. Estudio de caso en ocho países. P.31

³ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Componente alimentario. http://www.qw.gob.pe/?page_id=103.

se debe al consumo de alimentos que son dañinos para la salud, como lo son los alimentos con contenido de grasas trans, y con altos niveles de azúcares y sal, que en el mediano y largo plazo promueven la generación de una serie de enfermedades, como lo es sufrir de obesidad, sobrepeso, hipertensión, problemas de indigestión, caries, altos niveles de colesterol, diabetes, cáncer, etc. Por lo que se debe tener en cuenta el nivel de conocimiento y concientización de los actores del programa sobre el tema de la alimentación saludable.

El presente estudio trata sobre la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Este tiene como objetivo identificar los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad de los alimentos que se proporcionan a través del Programa en el distrito de Breña durante el año 2016, mediante el análisis de la información a partir de la percepción y opinión de los actores del programa, sobre la calidad de alimentos y conociendo las condiciones de almacenamiento, distribución y monitoreo de los mismos, para proponer medidas de mejora que fortalezcan la implementación del programa.

Con este estudio se pretende contribuir al mejoramiento de la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios con los alimentos que se distribuyen. Ello será por medio de la investigación de la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos, y con ello poder saber si los niños beneficiados se están nutriendo realmente con los alimentos recibidos.

ABSTRACT

The National School Feeding Program Qali Warma offers a nutrition service to children with low resources, who are enrolled in public education institutes of kinder garden and primary. The program's aim is to improve the class assistance and food habits.

The program, as a medium of nutrition and education, must guarantee that infants will consume quality food which offers them a healthy lifestyle and contribute to their productive life. Kids who are in a secular age belong to a vulnerable human group, because they consume what adults give them; therefore, they eat without conscious if their food gets profit to their health or not.

According to UNICEF, infant's undernourishment has been registered as a silent emergency that will produce dangerous effects that will be shown along their lives; however, it does not detect immediately⁴. The feed schooler program is presented as a solution of fighting against undernourishment, absenteeism, schooler abandons and problems related to learning, because according to FAO “nourished child means that he is able to be educated and to have possibilities to get out of the cycle of social exclusion”⁵.

On the other hand, it is necessary to indicate that “problems related to overweight and obesity in schoolers exist nowadays”⁶. It is because unhealthy food is ingested, such as, trans fats and food high levels of sugar and salt; and that will, in a medium or long term, promote a generation of diseases. For example, to suffer overweight, obesity, hypertension, ingestion problems, cavities, high levels of cholesterol,

⁴ Beltrán, Arlette y Seinfeld, Janice 2009 Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: Un problema persistente. Documento de discusión. Universidad del Pacífico. P. 3

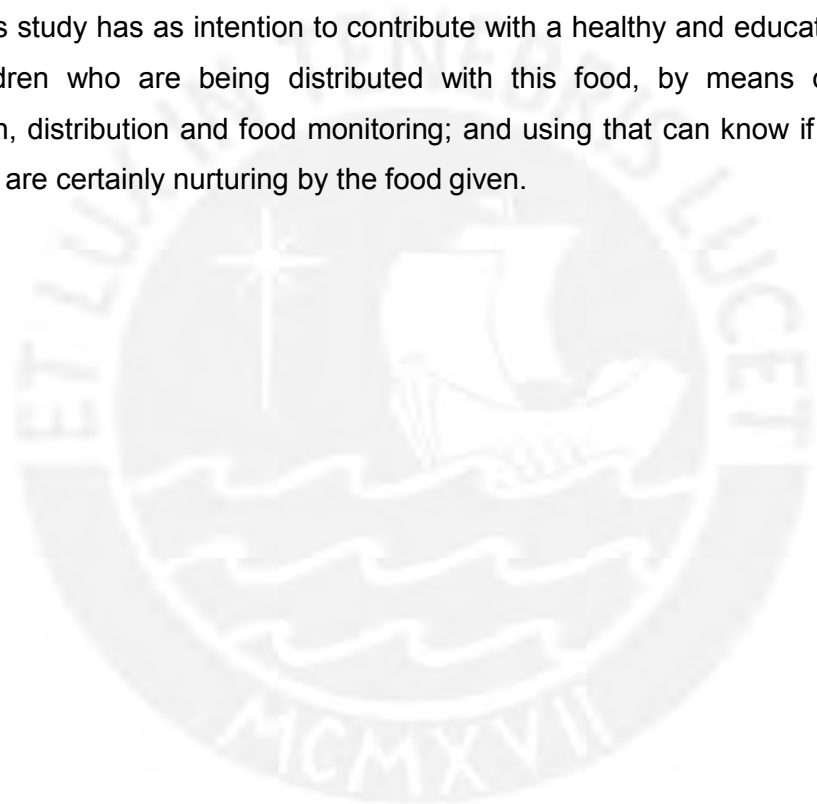
⁵ Cooperación Brasil-FAO. Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar. Estudio de caso en ocho países. P.31

⁶ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Componente alimentario.
http://www.qw.gob.pe/?page_id=103

diabetes, cancer, etc. Therefore, it is important to consider people's awareness about the program's acting on this healthy feed topic.

This study has as purpose to identify factors which are contributing or limiting food's quality delivered and monitoring through Qali Warma in Breña's district during 2016; by analyzing the information from the perception and opinion of the actors of the program, on the quality of food and knowing their conditions of storage, distribution and monitoring, to propose measures of improvement that can strengthen the implementation of the program.

With this study has as intention to contribute with a healthy and educational nutrition for children who are being distributed with this food, by means of the quality research, distribution and food monitoring; and using that can know if the benefited children are certainly nurturing by the food given.



INDICE

Resumen Ejecutivo	2
Abstract	4
Índice	6
Índice de cuadros	10
Índice figuras	12
Agradecimientos	13
Dedicatoria	14
Siglas y abreviaturas	15
Título	16
1. CAPITULO I	16
1.1 Introducción	16
1.2 Planteamiento del problema	19
1.3 Preguntas de investigación	21
1.3.1 Pregunta general	
1.3.2 Preguntas específicas	
1.4 Justificación	22
1.5 Objetivos	24
1.5.1 Objetivo general	
1.5.2 Objetivos específicos	
2. CAPITULO II	25
2.1 Marco teórico referencial	25
2.1.1. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	25
2.2. Principales enfoques de desarrollo	28
2.2.1. Enfoque de Derecho a la Alimentación	28
2.2.2. Desnutrición infantil	29
2.3. Caracterización de la zona	31
2.4. Documentos normativos y de política	34
2.5. Investigaciones relacionadas	35

2.5.1. Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA)	35
2.5.2. Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil	36
2.5.3. Cooperación Brasil – FAO	37
2.5.4. Investigaciones y publicaciones sobre alimentación saludable	39
2.6. Conceptos claves	48
2.6.1. Calidad de los alimentos	48
2.6.2. Distribución y almacenamiento de los alimentos	51
2.6.3. Monitoreo de la calidad de los alimentos	52
2.7. Preguntas específicas, Variables e Indicadores	54
2.7.1. Preguntas específicas y Variables	54
2.7.2. Variables con su definición	55
2.7.3. Variables e Indicadores	56
3. CAPITULO III	57
3.1. Diseño de la investigación	57
3.1.1. Plan de trabajo y cronograma	57
3.1.2. Naturaleza de la investigación	58
3.1.3. Forma de investigación	58
3.1.4. Fuentes de información	58
3.1.5. Universo	58
3.1.6. Muestra	58
3.1.7. Procedimiento (técnicas) para el recojo de información	59
3.1.8. Instrumentos de recojo de información	59
3.2. Caso de estudio: Programa Qali Warma en Instituciones Educativas del Distrito de Breña.	60
4. CAPITULO IV	62
Presentación, análisis e interpretación de los resultados	
4.1. Lineamiento 1: Mejoramiento de la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios con los alimentos que se distribuyen a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	63

4.1.1. Alimentos que reciben los niños	64
4.1.2. Información específica sobre los alimentos que reciben los niños: Tipos de leche, pan, galletas y huevo sancochado	66
4.1.3. Alimentos saludables	73
4.1.4. Tamaño de las raciones	76
4.1.5. Alimentos perecibles	78
4.1.6. Gusto por los alimentos	81
4.1.7. Conformidad con los alimentos recibidos	85
4.1.8. Variación de los alimentos	87
4.1.9. Estado nutricional y rendimiento escolar según los alimentos que se reciben	91
4.1.10. Controles de calidad	95
4.1.11. Quejas y afecciones por alimentos recibidos	97
4.2. Lineamiento 2: Cómo se distribuyen los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	103
4.2.1 Distribución de alimentos	103
4.2.2 Reparto de alimentos en la I.E.	106
4.2. Lineamiento 3: Cómo se monitorean los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	109
4.3.1. Monitoreo de alimentos	109

4.3.2. Selección y capacitación de proveedores	113
5. CAPITULO V	116
5.1 Conclusiones	116
5.2 Recomendaciones	130
5.3 Propuesta de mejora	135
6. CAPÍTULO VI	
Sección de referencias – Anexos	139
6.1. Columna Vertebral con Variables e Indicadores	140
6.2. Columna Vertebral con fuentes e instrumentos	142
6.3. Cuadro de Columna vertebral invertida	143
6.4. Elaboración de instrumentos	146
6.5. Guía de preguntas para el recojo de información	149
6.5.1 Guía de preguntas para entrevista no estructurada a los padres de familia	149
6.5.2. Guía de preguntas para entrevista no estructurada al proveedor de alimentos	151
6.5.3. Guía de preguntas para entrevista no estructurada a los miembros del CAE	153
6.6 Fotografías	156
6.6.1 Instituciones educativas del distrito de Breña	156
6.6.2 Escolares del distrito de Breña	160
6.6.3 Alimentos que se reparten en el distrito de Breña	167
6.6.4 Distribución y almacenamiento de alimentos	169
7. Bibliografía	171

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Niveles socioeconómicos de Lima Metropolitana y Callao	33
Cuadro No 2: Preguntas específicas y Variables	54
Cuadro No 3: Variables con su definición	55
Cuadro No 4: Variables e indicadores	56
Cuadro No 5: Plan de trabajo y cronograma	57
Cuadro No 6: Instituciones Educativas del distrito de Breña	60
Cuadro No 7: Opinión de los padres de familia entrevistados sobre los alimentos recibidos, si son saludables y sobre el tamaño de las raciones.	64
Cuadro No 8: Información específica brindada por los padres de familia entrevistados sobre los alimentos que reciben sus hijos	66
Cuadro No 9: Tipos de combinaciones para desayunos publicado por el programa	70
Cuadro No 10: Información proporcionada por los padres de familia entrevistados para conocer su opinión si considera que los alimentos que reciben sus hijos son saludables	73
Cuadro No11: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el tamaño de las raciones de los alimentos que reciben sus hijos.	76
Cuadro No 12: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si los alimentos que reciben los niños son perecibles	78
Cuadro No 13: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si a sus hijos les gusta los alimentos que reciben.	81

Cuadro No 14: Alimentos que <u>no</u> son del agrado de los niños	83
Cuadro No 15: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si están de acuerdo con los alimentos recibidos	85
Cuadro No 16: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si la variación de los alimentos que reciben sus hijos	87
Cuadro No 17: Alimentos más mencionados para incrementar la variación	89
Cuadro No 18: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el estado nutricional y rendimiento escolar según los alimentos que se reciben	91
Cuadro PF19: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre los controles de calidad de los alimentos que se reciben sus hijos	95
Cuadro No 20: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre quejas y afecciones ocasionados por los alimentos que se reciben sus hijos	97
Cuadro No 21: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre la distribución de alimentos	103
Cuadro No 22: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el reparto de alimentos	106
Cuadro No 23: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el monitoreo de alimentos	109
Cuadro No 24: Información brindada por miembros del Comité de Alimentación Escolar entrevistados sobre la selección y capacitación de proveedores	113
Cuadro No 25: Columna Vertebral con Variables e Indicadores	140
Cuadro No 26: Pregunta general, específicas y complementarias	141
Cuadro No 27: Columna Vertebral con fuentes e instrumentos	142
Cuadro No 28: Columna Vertebral Invertida. Calidad de los alimentos	143

Cuadro No 29: Columna Vertebral Invertida. Distribución y almacenamiento de los alimentos	144
Cuadro No 30: Columna Vertebral Invertida. Monitoreo de la calidad de los alimentos	145
Cuadro No 31: Instrumento sobre el tipo de alimentos	146
Cuadro No 32: Instrumento sobre la distribución de alimentos	147
Cuadro No 33: Instrumento sobre el monitoreo de la calidad de alimentos	148

INDICE DE FIGURAS

Fig. 1 Plano del distrito de Breña	32
Fig. 2 Menú para merienda escolar - Primera semana	42
Fig. 3 Menú para merienda escolar - Segunda semana	43
Fig. 4 Menú para merienda escolar - Tercera semana	43
Fig. 5 Menú para merienda escolar - Cuarta semana	44
Fig. 6 Esquema de la cadena de distribución y consumo de alimentos en el Programa Qali Warma en las Instituciones Educativas del distrito de Breña – 2016	61
Fig. 7 Modelo de cogestión del Programa Qali Warma	112

AGRADECIMIENTOS

A la Pontificia Universidad Católica del Perú, por su apoyo y confianza para la realización de mis estudios de Posgrado en la Maestría en Gerencia Social, que contribuye de manera importante en mi formación y superación profesional.

A los docentes y personal administrativo de la Escuela de Posgrado de la Maestría en Gerencia Social, por su esmerado y eficiente labor profesional.

Al personal y padres de familia de las Instituciones Educativas del distrito de Breña, que ofrecieron importante información para la elaboración del presente estudio.

DEDICATORIA

A mi familia, por su eterno apoyo incondicional



SIGLAS Y ABREVIATURAS

1. APEGA: Asociación Peruana de Gastronomía
2. CAE: Comité de Alimentación Escolar
3. CEBE: Centro Educativo Básica Especial
4. CMA: Cumbre Mundial de la Alimentación
5. CONEI: Consejo Educativo Institucional
6. DCI: Desnutrición Crónica Infantil
7. DHA: Derecho Humano a la Alimentación
8. ENDES: Encuesta Demográfica y de Salud Familiar
9. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
10. I.E. Institución Educativa
11. MIDIS: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
12. MINSA: Ministerio de Salud
13. OMS: Organización Mundial de la Salud
14. PAE: Programas de Alimentación Escolar
15. PNAE: Programa Nacional de Alimentación Escolar

ESTUDIO DE LOS FACTORES QUE ESTARÍAN CONTRIBUYENDO O
LIMITANDO LA CALIDAD, MONITOREO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
QUE ENTREGA EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA BASADO EN LA PERCEPCIÓN DE LOS ACTORES DEL PROGRAMA DE
4 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE BREÑA

1. CAPITULO I

1.1 INTRODUCCIÓN

El presente estudio trata sobre los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos entrega el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Para esta finalidad, se llevó a cabo una metodología basada en la percepción y opinión de los actores del programa, realizando entrevistas a un grupo de padres de familia, miembros del Comité de Alimentación Escolar y al proveedor de alimentos de 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña, entre los meses de marzo a mayo de 2016. Con la información recopilada, se procedió a analizar la calidad de los alimentos, los insumos, las condiciones de almacenamiento, distribución y monitoreo; y con ello poder proponer medidas de mejora que fortalezcan el desarrollo del programa, que contribuyan al mejoramiento de la salud nutricional y del componente educativo de los escolares beneficiarios.

Con los hallazgos encontrados se pretende obtener una lista de conclusiones y recomendaciones para luego proponer un plan de mejora para contribuir al desarrollo del programa alimentario en los aspectos de calidad, distribución y monitoreo de los alimentos, participación de la población beneficiaria, miembros de las instituciones educativas y administradores del programa.

La naturaleza de la investigación es cualitativa, pues busca describir, conocer y analizar las características del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali

Warma en cuanto a la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos, a partir de la percepción de los actores del programa, realizando entrevistas a un grupo de padres de familia, miembros del Comité de Alimentación Escolar y al proveedor de alimentos. En base a ello, se pretende conocer sus opiniones, apreciaciones y puntos de vista, para luego proceder con su interpretación y análisis de información.

La forma de investigación es un estudio de caso que se realizó en 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña, ya que el programa Qali Warma es un programa que se da a nivel nacional y se desarrolla de la misma manera en distintos lugares del país. Las fuentes de información fueron padres de familia, miembros del Comité de Alimentación Escolar, el proveedor de alimentos y la revisión documental de información pertinente.

La tesis está organizada en 7 capítulos, a continuación describe el contenido de cada uno:

En el Capítulo I se presentan la introducción, el planteamiento del problema, las preguntas de investigación, la justificación, los objetivos, las variables con su definición y las variables e indicadores.

En el Capítulo II se presentan el Marco teórico referencial donde se tiene como contenidos el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los Principales enfoques de desarrollo, el Enfoque de Derecho a la Alimentación, la desnutrición infantil, la Caracterización de la zona donde se ha realizado la investigación, los Documentos normativos y de política, las Investigaciones relacionadas, como por ejemplo el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), el Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil e Investigaciones sobre alimentación saludable. También se presentan los Conceptos claves como la Calidad de los alimentos, la Distribución y almacenamiento de los alimentos, el Monitoreo de la calidad de los alimentos y las Variables e indicadores.

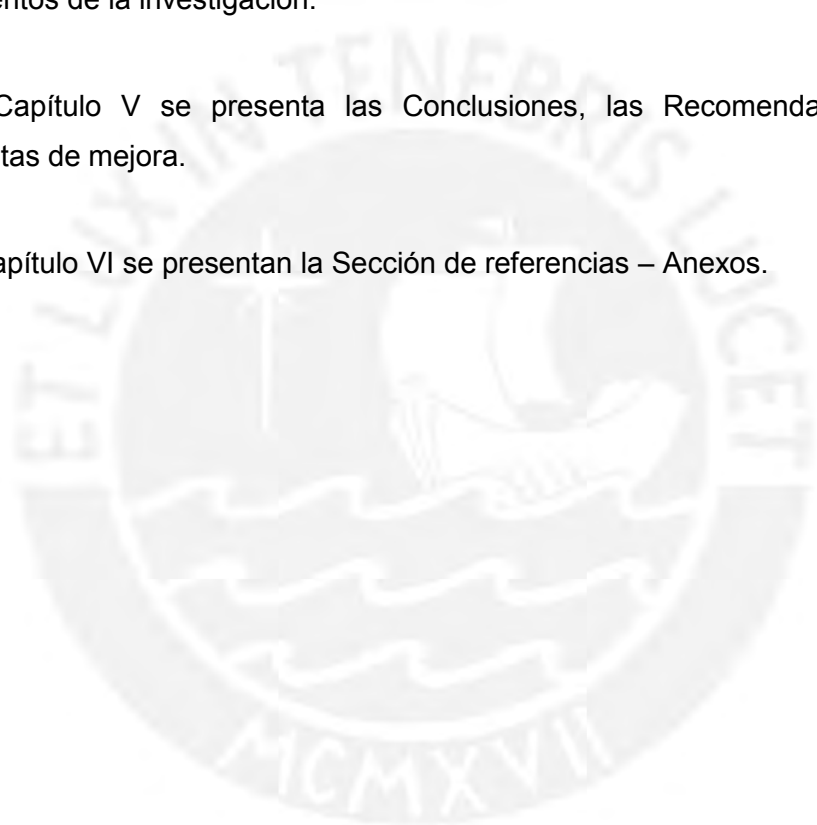
En el Capítulo III se presenta el Diseño de la investigación, el Plan de trabajo y cronograma, la Naturaleza de la investigación, que incluye la Forma de

investigación, las Fuentes de información, el Universo, la Muestra, los Procedimiento (técnicas) para el recojo de información, los Instrumentos de recojo de información, el Caso de estudio: Programa Qali Warma en Instituciones educativas del Distrito de Breña, la Columna Vertebral con Variables e Indicadores, la Columna Vertebral con fuentes e instrumentos y el Cuadro de Columna vertebral invertida.

En el **Capítulo IV** se presenta el análisis e interpretación de los resultados y los lineamientos de la investigación.

En el Capítulo V se presenta las Conclusiones, las Recomendaciones y las propuestas de mejora.

En el Capítulo VI se presentan la Sección de referencias – Anexos.



1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El presente estudio trata sobre los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos que se entregan en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. El estudio se realizó en base a la percepción y opinión de los actores del programa, el cual tiene como objetivo brindar desayunos y almuerzos a los niños en edad escolar provenientes de familias de bajos recursos económicos, para mejorar sus niveles de atención y desempeño en las clases. La necesidad del programa de alimentación escolar se da, debido a que los escolares deben pasar aproximadamente 40 horas semanales en los colegios, para que se eduquen y aprendan nuevos conocimientos, y sin una alimentación adecuada, no es posible poder lograr dichas actividades. Por ello, se debe garantizar que reciban una alimentación nutritiva, saludable y balanceada para que se desarrollen adecuadamente, tengan suficiente energía para estudiar, y estar físicamente activos.

Cabe mencionar que los niños en edad escolar constituyen un grupo humano vulnerable, debido a que ellos consumen lo que los adultos les brindan, ingiriendo los alimentos sin tener conciencia si el alimento es beneficioso o dañino para su salud. Por este motivo, el programa también es importante como medio de educación sobre el tema de alimentación nutritiva, saludable y balanceada, pues debe garantizar también que no consuman alimentos dañinos (alimentos con contenido de grasas trans, y con altos niveles de azúcares y sal), y con ello se evite que formen malos hábitos alimenticios desde pequeños. De esta manera, se contribuye en la reducción de los riesgos de padecer enfermedades en un futuro cercano, como lo es padecer de obesidad, sobrepeso, hipertensión, problemas de indigestión, caries, altos niveles de colesterol, diabetes, cáncer, etc., y de esta manera permitirles que en el largo plazo puedan contar con una vida saludable y productiva.

En este sentido, la licenciada Marcandres (2011) afirma que “una persona bien alimentada tiene más oportunidades de desarrollarse plenamente, vivir con salud,

hacer actividad física, estar aptos para aprender y trabajar, y de protegerse de enfermedades. Alimentarse bien significa comer a lo largo del día alimentos variados (de los 6 grupos de alimentos) y en cantidades suficientes. Una nutrición inadecuada y la falta de alimentos inocuos puede limitar el desarrollo físico y mental, aumentar el riesgo por enfermedades y pueden provocar discapacidades físicas y mentales permanentes”.⁷

Por otro lado, se menciona que desde la creación del programa Qali Warma se han registrado varios incidentes sobre escolares perjudicados con afecciones estomacales e intoxicaciones, por la ingesta de alimentos en mal estado. Estos acontecimientos indicarían que cabría la posibilidad de existir inconvenientes en el programa en los temas de distribución, almacenamiento y manipulación de los alimentos, como por ejemplo, si estos problemas ocurrieron debido a que los alimentos fueron perecibles y fueron consumidos en estado de descomposición.

Por lo tanto, el presente estudio tiene como objetivo identificar los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad de los alimentos que se proporcionan a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, mediante la investigación del tipo e insumos y composición con la que se preparan los alimentos, y sobre sus condiciones de almacenamiento, manipuleo y distribución, basado en la percepción y opinión de los actores del programa de 4 instituciones educativas del distrito de Breña. Con esta investigación, se pretende contribuir en realizar propuestas de mejoras para un óptimo desempeño del programa Qali Warma, y de esta manera contribuir en fortalecer la calidad de nutrición de los niños en edad escolar provenientes de familias de bajos recursos.

Cabe indicar que el presente trabajo de investigación no ha tratado sobre una metodología específica sobre la calidad de los alimentos en base a estudios que contemple análisis sobre la composición química de los alimentos que entrega el PNAE Qali Warma, ni tampoco un estudio basado en la realización de exámenes

⁷ Marcandres, Marisa. Recomendaciones nutricionales para diferentes grupos etarios. 2011. P.14

médicos a los escolares beneficiarios. El presente trabajo coloca a los actores del programa en el centro del proceso de investigación, por lo que se basa en la percepción y opinión de los padres de familia, miembros del Comité de Alimentación Escolar y del proveedor de alimentos de 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña, sobre la calidad, monitoreo y distribución de los alimentos que se distribuyen en el PNAE Qali Warma. Para ello se llevaron a cabo entrevistas y un proceso de análisis sobre la opinión de los padres de familia, miembros del comité de alimentación escolar y también al proveedor de alimentos. En todos estos casos, no se hicieron consultas, ni hubo participación de personal médico ni especialistas en nutrición.

1.3. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

Pregunta general

¿Cuáles son los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos que se distribuyen en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma basado en la percepción de los actores del programa de 4 instituciones educativas del distrito de Breña?

Preguntas específicas

- ¿En qué medida los alimentos que se distribuyen a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma contribuyen a mejorar la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios?
- ¿Cómo se distribuyen los alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?
- ¿La unidad de Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma garantiza la adecuada entrega de los alimentos?

1.4. JUTIFICACIÓN

La propuesta de este trabajo es investigar y ofrecer propuestas a favor del desempeño del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, mediante el desarrollo de un estudio sobre los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos que se entrega a los escolares, en base a la percepción de los actores del programa, para que de esta manera poder proponer medidas de mejoras en diferentes aspectos, como la calidad y tipo de alimentos, transporte, distribución y almacenamiento, monitoreo, participación de los actores del programa, entre otros.

Con este estudio, se pretende contribuir en la educación nutricional de los escolares, donde ellos puedan conocer la definición de los derechos a la alimentación, tengan conocimiento sobre una alimentación nutritiva, saludable y balanceada; y puedan adoptarlo como un estilo de vida que será beneficioso para su salud y su propio desarrollo personal. El estudio también contemplará una investigación sobre la distribución, almacenamiento y manipulación de los alimentos por parte de las personas responsables de estas tareas.

Asimismo, la presente investigación se enmarca en la acción de la Gerencia Social porque permitirá investigar la forma de cómo los actores involucrados están gestionando, organizando y participando en el desarrollo del programa en el tema del derecho a una alimentación saludable de los niños, siendo éste un tema donde la ética cumple un principio fundamental, donde se debe demostrar respeto y atención por la salud e integridad de los escolares. Con estos insumos se analizará cada comportamiento para detectar los aciertos que se vienen dando, y a su vez los vacíos que de alguna manera están limitando el desarrollo del programa. Todo ello, permitirá ofrecer medidas de mejora que fortalezcan por un lado la articulación de los actores

involucrados, y por otro, reforzará el nivel de conocimiento de los roles que cada actor debe de cumplir.

Según el Ministerio de Salud, se debe considerar que lo que comen los niños y adolescentes en los colegios va a tener un impacto determinante en su salud, “no se trata tan solo de aportar en ellos los nutrientes esenciales, sino también de favorecer un buen rendimiento escolar, y familiarizar a los niños con hábitos alimentarios correctos. Con ellos disfrutarán de una serie de alimentos saludables que les ayudarán a evitar enfermedades, tales como obesidad, hipertensión, diabetes mellitus, caries, problemas cardiovasculares, etc.”.⁸

Además se añade que el gobierno promulgó la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes (Ley No 30021 17 /mayo / 2013), la cual tiene por objetivo:

La promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioskos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles.⁹

Se debe considerar que la “alimentación saludable es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de

⁸ Ministerio de Salud. 2007 “Alimentación del escolar”.
<http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/escolar.asp>

⁹ Congreso de la República 2013 “Ley No 30021” El Peruano. Normas legales, Lima viernes 17 de mayo de 2013.

vida en todas las edades”.¹⁰ Por estos motivos, se pretende investigar sobre la calidad de los alimentos que se vienen distribuyendo en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, seleccionando como estudio a las Instituciones Educativas del distrito Breña durante el presente año.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. OBJETIVO GENERAL

Identificar los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos que se proporcionan a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el distrito de Breña durante el año 2016, consultando cuáles y cómo son los alimentos, y conociendo las condiciones de almacenamiento y distribución, en base a la percepción y opinión de los actores del programa, para proponer medidas de mejora que fortalezcan la implementación del programa.

1.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la calidad de alimentos que se brindan en los desayunos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma según la percepción y opinión de los actores del programa de 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña durante el año 2016.
- Conocer cómo se vienen distribuyendo y almacenando los alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña durante el año 2016.

¹⁰ Congreso de la República 2013“Ley No 30021” El Peruano. Normas legales, Lima viernes 17 de mayo de 2013.

- Conocer si la unidad de Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma garantiza la adecuada entrega de los alimentos.
- Proponer medidas de mejora en el Programa Nacional de Alimentación Qali Warma que fortalezcan su implementación en cuanto a la calidad de los alimentos entregados y contribuir en la educación nutricional de los escolares.

2. CAPITULO II

2.1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL. En el presente capítulo se presentan el Marco teórico referencial donde se tiene como contenidos el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los Principales enfoques de desarrollo, el Enfoque de Derecho a la Alimentación, la desnutrición infantil, la Caracterización de la zona donde se ha realizado la investigación, los Documentos normativos y de política, las Investigaciones relacionadas, como por ejemplo el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), el Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil e Investigaciones sobre alimentación saludable. También se presentan los Conceptos claves como la Calidad de los alimentos, la Distribución y almacenamiento de los alimentos, el Monitoreo de la calidad de los alimentos y las Variables e indicadores.

2.1.1. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma es un programa del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), que fue creado mediante Decreto Supremo 008-2012-MIDIS del 31 de mayo de 2012. Tiene como misión “brindar servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria, y de secundaria de las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia

escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local”.¹¹

Presenta como visión ser un “programa eficiente, eficaz y articulado, que promueve el desarrollo humano a través del servicio alimentario de calidad en cogestión con la comunidad local.”¹²

Objetivos del programa:

- “Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.”¹³

El Programa tiene una cobertura a nivel nacional, para ello, se organizó junto a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), una división en 8 Regiones Alimentarias considerando elementos culturales, geográficos, económicos entre otros:

- Región 1 – Costa Norte (Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad)
- Región 2 – Sierra Norte (Piura, Cajamarca 1, Cajamarca 2, Amazonas, La Libertad)
- Región 3 – Amazonía Alta (Amazonas, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco, Junín y Cusco)
- Región 4 – Amazonía Baja (Ucayali, Loreto y Madre de Dios)

¹¹ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Quiénes somos.
http://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=2

¹² Ibidem

¹³ Ibidem

- Región 5 – Sierra Central (Lima Provincias, Ancash 1, Ancash 2, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica y Ayacucho)
- Región 6 – Costa Central (Ancash 2, Lima Metropolitana, Lima Provincias, Ica, Callao y Ancash)
- Región 7 – Sierra Sur (Arequipa, Cusco, Apurímac, Moquegua, Tacna, Puno)
- Región 8 – Costa Sur (Arequipa, Moquegua y Tacna) ¹⁴

Dentro de esta organización por regiones, el programa distribuye alimentos según los hábitos alimenticios de cada localidad y según los requerimientos nutricionales para los escolares. Se tiene la entrega de 2 raciones (desayuno y almuerzo) para las zonas de mayor pobreza, y una ración (desayuno) para los escolares de menor pobreza. ¹⁵

Para la distribución de las raciones, el PNAE Qali Warma presenta un modelo de cogestión que involucra la participación articulada de los actores de la sociedad civil, como padres de familia y profesores. Este procedimiento comprende las siguientes etapas: Planificación del Menú Escolar, Proceso de Compra y Gestión del Servicio Alimentario, donde participan los Comités de Compra y los Comités de Alimentación Escolar (CAE).

El Comité de compras está conformado por representantes de las municipalidades, redes de salud entre otros y se encarga de la adquisición de los insumos según las disposiciones del PNAE Qali Warma. Por parte de las Instituciones Educativas se organizan los Comités de Alimentación Escolar (CAE), quienes se encargan de la supervisión y control de los alimentos que se reciben. ¹⁶

¹⁴ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. ¿Dónde estamos?
http://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=98

¹⁵ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Componente Alimentario.
http://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=103

¹⁶ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Cogestión.
http://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=60

2.2. PRINCIPALES ENFOQUES DE DESARROLLO

2.2.1. **Enfoque de Derecho a la Alimentación.** El enfoque de la investigación está basado en el derecho a la alimentación, en este sentido el Programa Qali Warma debe contribuir a garantizar la seguridad alimentaria de los niños en actividad escolar. El enfoque al derecho a la alimentación, según la ONG Humanium, “es un derecho fundamental de todos los seres humanos, sin el cual no se puede vivir, éste consta de los siguientes aspectos: debe ser suficiente, accesible, estable y duradero, y salubre.”¹⁷

En este sentido se debe considerar el concepto de la Seguridad Alimentaria, que según la FAO (1996) afirma que “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”. En esa misma Cumbre, dirigentes de 185 países y de la Comunidad Europea reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, “el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre.”¹⁸

Sobre la alimentación de los niños, según la ONG Humanium, una dieta equilibrada es vital para el desarrollo del niño, para que puedan desarrollarse física e intelectualmente de manera adecuada. Es por esto por

¹⁷ Humanium Ayuda a los niños “Derecho a la alimentación”

<http://www.humanium.org/es/derecho-alimentacion/>

¹⁸ Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA – Centroamérica “Seguridad Alimentaria y Nutricional”

http://www.mineduc.gob.gt/portal/contenido/menu_lateral/programas/seminario/docs13/SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL%20ConceptosBasicos.pdf

lo que el alimento debe ser suficiente y nutritivo, mediante un equilibrio de nutrientes, glúcidos, lípidos, sales minerales, vitaminas, fibras y de agua, con ello se reducirán los riesgos de malnutrición, sobrepeso e insuficiencias alimentarias. En cuanto a los problemas alimentarios, se cita que

“las personas, y en particular los niños, relacionan la comida con el placer, olvidando la importancia nutritiva del alimento, como suele suceder en la oferta de los restaurantes de comida rápida donde las sodas azucaradas, los alimentos ricos en lípidos y glúcidos resultan ser los platos favoritos. Ello contribuye al aumento de los problemas de sobrepeso, constituyendo una amenaza por el riesgo de infarto, enfermedades cardiovasculares, hipertensión, alta tasa de colesterol y tener problemas de crecimiento. También se añade que el sobrepeso genera problemas de malnutrición, debido a que la absorción en cantidad excesiva de glúcidos y lípidos, y la falta de productos frescos y naturales engendran carencias nutritivas.”¹⁹

En este sentido la presente investigación servirá para conocer si el Programa Qali Warma está considerando en el diseño de sus raciones alimentos completamente saludables para los niños en edad escolar.

2.2.2. Desnutrición infantil. Sobre el tema de la desnutrición infantil, según la UNICEF (2006), la ha catalogada como “una emergencia silenciosa, la cual genera efectos muy dañinos que se manifiestan a lo largo de la vida de la persona, y que es un problema que no se detectan de inmediato.”²⁰ Según este programa, “hasta el 50% de la mortalidad infantil se origina, directa o indirectamente, por un pobre estado nutricional.”²¹

Los gobiernos vienen trabajando para combatir este problema, así “la tasa de desnutrición crónica infantil (DCI) en el promedio nacional se ha reducido

¹⁹ Humanium Ayuda a los niños “Derecho a la alimentación”
<http://www.humanium.org/es/derecho-alimentacion/>

²⁰ Beltrán, Arlette y Seinfeld, Janice 2009 Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: Un problema persistente. Documento de discusión. Universidad del Pacífico. P. 3

²¹ Ibidem

de 31% en el año 2000 a 18.1% en el año 2012, según resultados de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar - ENDES 2012, sin embargo, aún mantiene valores altos en zonas rurales y de mayor pobreza”.²² También se conoce que “durante el periodo 2007-2012, el Perú ha conseguido reducir la tasa de DCI en más de 10 puntos porcentuales, pasando de 28.5% a 18.1% en 5 años.”²³

Sobre el problema de desnutrición en el interior del país se cita que “... la brecha entre la zona rural y urbana se ha reducido de 30.1% en el 2017 a 21.4% en el 2012, sin embargo, aún prevalece un gran reto como país de acelerar la reducción de la desnutrición a un nivel de 10% en el 2016, así como lograr reducir las brechas que afectan a un gran porcentaje de nuestra población infantil”.²⁴

Por estos motivos son necesarios la existencia de programas alimentarios, como Qali Warma, que vienen contribuyendo en reducir las tasas de desnutrición infantil, los cuales deben seguir evolucionando para brindar una alimentación de calidad, tanto en la entrega de alimentos como en el componente educativo, para combatir los malos hábitos alimentarios que generan enfermedades en los niños.

²² Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS. 2013 Desnutrición crónica infantil.
http://www.midis.gob.pe/images/direcciones/dgpye/reporte_peru.pdf

²³ Ibidem

²⁴ Ibidem

2.3. CARACTERIZACIÓN DE LA ZONA.

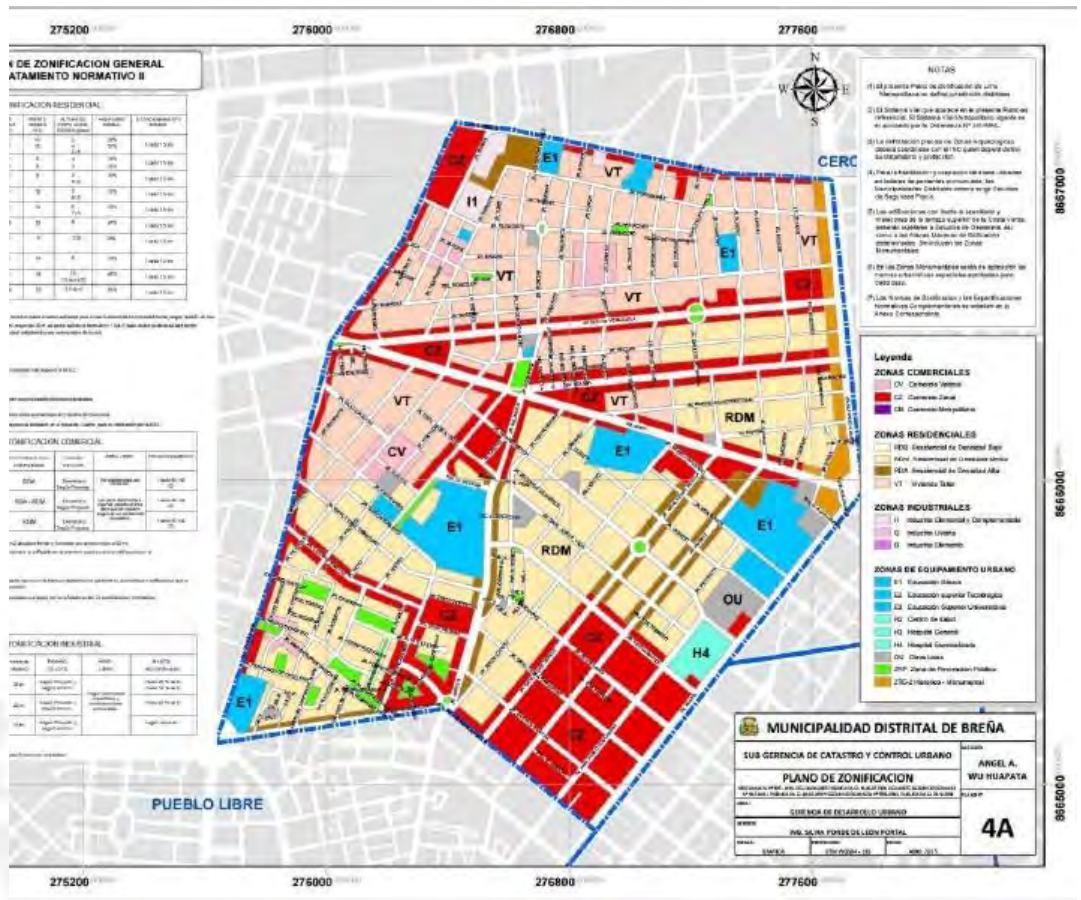
Se ha planteado que el presente estudio se realizará en Instituciones Educativas ubicadas en el distrito de Breña, el cual “fue creado el 15 de julio de 1949 durante el Gobierno de Manuel Odría Amoretti, por Ley N° 11059.”²⁵

El distrito de Breña “se encuentra localizado en el corazón de la Metrópoli, limita por el norte con el Cercado de Lima, siendo el eje de la Av. Zorritos la expresión imaginaria de este límite; al este por el eje de las avenidas Alfonso Ugarte y Brasil, con el Cercado de Lima y el distrito de Jesús María respectivamente; al sur la Av. Mariano Cornejo y el 13 Jr. Pedro Ruiz Gallo, lo separa del Distrito de Pueblo Libre; y al oeste nuevamente se encuentra con el Cercado de Lima”.²⁶ El distrito constituye un lugar de tránsito hacia otros puntos de la ciudad, como por ejemplo las avenidas Venezuela, Bolivia y Arica vinculan el Centro de Lima Metropolitana con los distritos de la provincia Constitucional del Callao.

²⁵ Municipalidad Distrital de Breña. 2005 Diagnóstico local participativo del consumo de drogas en el distrito de Breña. P12
[http://www.cicad.oas.org/fortalecimiento_institucional/savia/PDF/diagnosticofinal/Diagnostico_Final_Bre%C3%B1a.p
df](http://www.cicad.oas.org/fortalecimiento_institucional/savia/PDF/diagnosticofinal/Diagnostico_Final_Bre%C3%B1a.pdf)

²⁶ Ibidem

Fig. 1 Plano del distrito de Breña



Fuente: Municipalidad Distrital de Breña. <http://www.munibreña.gov.pe/distrito/plano-de-zonificacion.pdf>

Sobre los niveles socioeconómicos, la población de Breña se encuentra entre los distritos donde se ha producido “un estancamiento en relación al desarrollo reciente de otras zonas de Lima Metropolitana.” Se tiene “un 36% de la población de nivel Bajo Inferior y un 40% en nivel Bajo Superior.” En el distrito “no se vislumbra posibilidades de mejora ni una tendencia creciente de desarrollo.”²⁷

²⁷ APEIM 2005 “Niveles socioeconómicos en Lima metropolitana y Callao” P. 30

[http://www.apecim.com.pe/wp-content/themes/apecim/docs/nse/APEIM-NSE-2003-2004-LIMA.pdf](http://www.apeim.com.pe/wp-content/themes/apecim/docs/nse/APEIM-NSE-2003-2004-LIMA.pdf)

Cuadro 1: Niveles socioeconómicos de Lima Metropolitana y Callao

	Participación en cada zona	MARGINAL	BAJO INFERIOR	BAJO	MEDIO	ALTO
ZONA 1 (Ventanilla, Puente Piedra, Comas, Carabaylo)						
ZONA 2 (Independencia, Los Olivos, San Martín de Porras)						
ZONA 3 (San Juan de Lurigancho)						
ZONA 4 (Cercado, Rímac, Breña, La Victoria)						
ZONA 5 (Ate, Chaclacayo, Lurigancho, San Luis, Santa Anita)						
ZONA 6 (Jesús María, Lince, Pueblo Libre, Magdalena, San Miguel)						
ZONA 7 (Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco, La Molina)						
ZONA 8 (Surquillo, Barranco, Chorrillos, San Juan de Miraflores)						
ZONA 9 (Villa El Salvador, Villa María del Triunfo, Lurín, Pachacamac)						
ZONA 10 (Callao, Bellavista, La Perla, La Punta, Carmen de la Legua)						

Fuente: APEIM - Niveles socioeconómicos en Lima Metropolitana y Callao. 2005. P. 31

Para contribuir con la alimentación de la población de nivel Bajo inferior del distrito, la Municipalidad de Breña cuenta con una Subgerencia de

participación vecinal y programas alimentarios, la cual es “una unidad encargada de planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar las actividades técnicas y administrativas de participación vecinal y programas alimentarios (vaso de leche, programas de complementación alimentaria y otros), para la optimización del uso de los recursos humanos, económicos y materiales asignados a dicha unidad orgánica con la finalidad de alcanzar las metas y objetivos trazados”.²⁸

2.4. DOCUMENTOS NORMATIVOS Y DE POLÍTICA.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma fue creado mediante Decreto Supremo 008-2012-MIDIS del 31 de mayo de 2012, donde se indica que fue creado para “para brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para las niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria de la Educación Básica en instituciones educativas públicas instituciones educativas públicas.”²⁹

En cuanto a la Normatividad del programa se tiene el siguiente marco legal:

- “Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Ley N° 29792.
- Ley de Presupuesto para el Año Fiscal 2013, Ley N° 29951.
- Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Decreto Supremo N° 011-2012-MIDIS.
- Decreto Supremo que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS.

²⁸ Municipalidad de Breña. Memoria Anual de Breña 2015.

<http://www.munibrena.gob.pe/distrito/memoria-anual-2015/memoria-anual-2015-parte-3.pdf>

²⁹ El Peruano “Normas legales” 2012

Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

http://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/14219/PLAN_14219_2014_DS_008_2012MIDIS.pdf

- Resolución Ministerial que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS.”³⁰

2.5. INVESTIGACIONES RELACIONADAS.

Se cita a otros programas de alimentación escolar, como los que se dieron en el Perú anteriormente (PRONAA) y programas de alimentación escolar de otros países.

- 2.5.1. **Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA).** El PRONAA fue creado en 1992, tenía como objetivo contribuir a prevenir la malnutrición en niños menores de 12 años de edad, priorizando la acción hacia niños menores de 3 años de edad en situación de vulnerabilidad nutricional, mejorando su calidad de vida y con ello contribuyendo en la seguridad alimentaria en las zonas más pobres del país.³¹

Sobre el componente educativo del PRONAA, según el Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social, indicaba que se pretendía fortalecer y/o desarrollar capacidades, donde era necesario, gestionar implementar y ejecutar sus acciones con las redes sociales locales. Con ello se pretendía que las familias con niños y niñas de 0 a 12 años de edad, conozcan, manejen y **adopten prácticas de Seguridad Alimentaria y Protección Infantil**, en el marco de sus derechos fundamentales.³²

³⁰ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Normatividad.
http://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=134

³¹ SIPI Sistema de Información sobre la Primera Infancia en América Latina. Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA)
<http://www.sipi.siteal.iipe.unesco.org/politicas/364/programa-nacional-de-asistencia-alimentaria-pronaa>

³² Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. Programa Nacional de Asistencia Alimentaria PRONAA 2009
<http://www.minem.gob.pe/minem/archivos/PRONAA.pdf>

Sin embargo, según Arrunátegui, veinte años después el PRONAA se había transformado en una entidad reguladora de precios o como comprador recurrente de excedentes de producción, abandonando el objetivo de alimentar a los niños en situación de vulnerabilidad.³³

2.5.2. **Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil.** Como caso paralelo se puede citar al Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil, constituido desde 1988, tiene como objetivo “contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, el aprendizaje, rendimiento escolar y a la **formación de hábitos alimentarios saludables** de los estudiantes, a través de acciones de educación alimentaria y nutricional, y el suministro de alimentos para cubrir sus necesidades nutricionales durante el año escolar.”³⁴

Este programa promueve que exista una garantía para que los alimentos sean tratados en todas sus dimensiones: Dimensión antropológica (cultura, educación e identidad de un pueblo), dimensión sociológica (comportamientos y hábitos de un pueblo), dimensión psicológica (relaciones familiares y sociales), **dimensión pedagógica** (promoción de momentos de aprendizaje estudio del alimento por diferentes ángulos de análisis), dimensión nutricional (promoción de una cultura de nutrición adecuada y saludable), dimensión biológica (con relación a salud y desarrollo físico y mental), dimensión económica (producción, comercialización y desarrollo local), dimensión ambiental (sostenibilidad, agroecología y medio ambiente).³⁵

³³ Arrunátegui, Jorge. Ideele Revista No 221. El cierre del PRONAA
<http://www.revistaideele.com/ideele/content/el-cierre-del-pronaa>

³⁴ Veloso Najla. Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil: Una política estratégica de educación de seguridad alimentaria y nutricional.
<http://www.fao.org/ag/humannutrition/30438-0aab101eed4d8130a9d0ad8b5f633df1.pdf>

³⁵ Ibidem

2.5.3. **Cooperación Brasil – FAO.** (2013) En el estudio “**Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar**” elaborado por la Cooperación Brasil-FAO Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025, se expone que en las últimas décadas la alimentación escolar en los países de Latinoamérica han surgido diversas modalidades de Programas de Alimentación Escolar (PAE) y que han adquirido un rol importante para el desarrollo humano sostenible; constituyendo un factor de protección y prevención de riesgo en relación al combate a la desnutrición, la limitación del aprendizaje y del rendimiento escolar, la evasión escolar y la disminución del presupuesto familiar.

El estudio comprende los temas de control, monitoreo y evaluación de los Alimentos; el componente pedagógico para la educación alimentaria y nutricional, el cuidado en el diseño de los menús para limitar el consumo de alimentos procesados, que se presentan a continuación:

Sobre el control de calidad de los alimentos, en los países donde se realizó el estudio, existe una legislación en materia de inocuidad para reducir los riesgos de contraer enfermedades. En este aspecto es también importante el rol de las escuelas que también tienen la función de controlar los alimentos que reciben y para ello deben brindar las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y la distribución de los alimentos a los escolares.

Sobre los procesos de monitoreo y evaluación, estos consisten en una revisión periódica de indicadores de procesos. Cumplen la función de reportar metas relacionadas con el cumplimiento de entrega de raciones, distribuciones ejecutadas, cantidad de niños atendidos, cantidad o volumen de alimento consumido por los escolares. En la mayoría de los países se han encontrado pocos recursos humanos destinados a este componente, lo que significa que existe debilidad en los sistemas de

información para el diseño de los PAE, causada por la baja disponibilidad de recursos financieros para diseñar metodologías de medición de resultados intermedios y de impacto.

Según el Fondo Nacional de Desarrollo de Educación de Brasil, en su Programa Nacional de Alimentación Escolar se realizan evaluaciones del estado y necesidades nutricionales de los alumnos atendidos, realización de la **educación alimentaria y nutricional** de la comunidad escolar articulado con la coordinación pedagógica de la escuela, desarrollo e implementación del Manual de Buenas Prácticas de acuerdo con la realidad de cada escuela, pruebas de aceptación, entre otros.

El menú de las comidas escolares es un instrumento que tiene como objetivo garantizar el suministro de una alimentación sana y suficiente, para asegurar la satisfacción de las necesidades nutricionales de los estudiantes durante el período escolar y actúan como un **elemento pedagógico**, que ofrece una acción importante de la educación alimentaria y nutricional. Por lo tanto, la planificación de los menús, así como el seguimiento de su aplicación, deben ser combinadas para lograr el objetivo del PNAE. El menú será preparado por especialistas en nutrición considerando el uso de alimentos sanos y adecuados, incluyendo el uso de una variedad de alimentos, seguros, respetando la cultura, las tradiciones y los hábitos alimentarios saludables, la satisfacción de las necesidades nutricionales de los estudiantes de acuerdo con su edad y su salud; entre otros.

Los PNAE, para limitar el suministro y el consumo de alimentos procesados de bajo valor nutricional, alto contenido de azúcar, grasa y sal, establecen un límite para la compra de alimentos enlatados, embutidos, dulces, compuestos de los alimentos, envasados preparados

o listos para de consumo. También prohíbe la compra de bebidas con bajo valor nutricional. ³⁶

2.5.4 Investigaciones y publicaciones sobre alimentación saludable.

Como parte de las investigaciones y publicaciones sobre el tema de alimentación saludable, según Serafín (2012: 7) afirma que una alimentación para ser saludable debe ser variada en alimentos y equilibrada para ayudar a promover la salud y prevenir las enfermedades nutricionales. Una alimentación variada significa que las comidas deben estar elaboradas con diferentes tipos de alimentos todos los días, y cuando se habla de equilibrada significa que en los menús preparados se encuentran el contenido de los nutrientes que el cuerpo necesita para realizar sus funciones vitales. ³⁷

Sobre la composición de los alimentos, éstos deben contener en forma equilibrada los siguientes componentes, según Serafín (2012: 7-12) son:

PROTEINAS. Son el componente principal de las células, su función principal es la de formar y reparar las partes del cuerpo. Las proteínas de origen animal (carne, leche, huevo) son las más completas para el cuerpo que las proteínas de origen vegetal (legumbres secas, cereales) que necesitan ser complementadas con otros alimentos. Sin embargo, se puede conseguir una proteína vegetal de muy buena calidad (más completas) combinando poroto con arroz, soja con arroz o cualquier legumbre seca con

³⁶ Cooperación Brasil-FAO Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025 "Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar".
<http://www.fao.org/docrep/018/i3413s/i3413s.pdf>

³⁷ Serafín, Patricia 2012 "Manual de la Alimentación Saludable Escolar"
<http://www.fao.org/docrep/field/009/as234s/as234s.pdf>

alimentos del grupo de los cereales. Las proteínas deben aportar entre un 12 y un 15% de la energía total consumida diariamente en la infancia.

HIDRATOS DE CARBONO. Constituyen la principal fuente de energía para que los niños puedan aprender y desarrollar todas sus actividades. Se recomienda que consuman en su mayoría los hidratos de carbono complejos como la papa, mandioca (yuca), batata (camote), trigo, maíz, arroz, así como en sus derivados como la harina el fideo y los panificados. Se recomienda que consuman en menores cantidades los hidratos de carbono simples que son los azúcares y mieles. Los hidratos de carbono deben aportar, al menos, entre un 50 y un 60% de la energía total consumida diariamente y se debe limitar al 10% de hidratos de azúcares simples de la energía consumida diariamente.

FIBRAS. Son parte de los alimentos de origen vegetal que se encuentran en la piel, cáscara y pulpa. Estos ayudan a disminuir el colesterol, el azúcar y los triglicéridos de la sangre y actúan también como regulador intestinal. Los alimentos ricos en fibra son los cereales integrales, las legumbres secas, las frutas y las verduras.

GRASAS. Tienen tres funciones principales que son: almacenar energía, ayudar al organismo a absorber las vitaminas liposolubles (A, D, E, K) y proporcionar ácidos grasos esenciales para el organismo. Los alimentos que aportan grasas son: Grasa Animal (Grasa de cerdo, grasa de vaca, nata de la leche, manteca, etc.) y la Grasa Vegetal (Aceites y margarina o manteca vegetal). Se aconseja que las Grasas no superen el 30% del total de la energía consumida diariamente.

VITAMINAS. Son compuestos orgánicos esenciales que ayudan a regular las diferentes funciones del cuerpo, y se deben consumir todos los días a través de los alimentos. Los alimentos ricos en Vitaminas A son las verduras (zanahoria, berro, acelga, espinaca), frutas (mango, durazno, papaya) y Animales (hígado, riñón, yema de huevo). Los alimentos ricos en vitaminas

Como son las verduras (Pimiento, verduras de hojas verdes, repollo) y las frutas (naranja, toronja, limón, frutilla, guayaba, melón, piña). Los alimentos ricos en vitaminas E son las de origen animal (nata de la leche, yema de huevo) y las de origen vegetal (Germen de trigo, aceites vegetales, nueces y maní). Los alimentos ricos en Ácido fólico son las de origen animal (hígado, carne vacuna, huevo, pescado), las de origen vegetal (verduras de hojas verde oscuras, trigo, legumbres secas, repollo, camote, harina de trigo enriquecida).

MINERALES. Tienen importantes funciones y forman parte de la estructura de muchos tejidos. Sus principales funciones son la formación de los huesos y dientes y así como de la formación de la sangre. El Calcio es esencial en la formación y mantenimiento de los huesos y dientes. Se encuentra en alimentos de origen animal (leche y derivados, yema de huevo, sardina), y en alimentos de origen vegetal (legumbres secas, verduras de hojas verde oscuras). El Hierro es el componente de la sangre que tiene la importante función de llevar oxígeno a todo el cuerpo. Su deficiencia causa anemia. Está presente en alimentos de origen animal (carne vacuna, hígado, leche enriquecida), alimentos de origen vegetal (legumbres secas, verduras de hojas verde oscuras, cereales de grano entero, harina de trigo enriquecida).

El Yodo es necesario para el buen funcionamiento de la glándula tiroides. Su deficiencia produce bocio y retraso mental. Se encuentra en alimentos como la Sal Yodada, sardina y atún. El Zinc es importante para el crecimiento y defensa del organismo. Se encuentra en alimentos de origen animal (carne vacuna, hígado, pescados, pollo, leche, queso), en alimentos de origen vegetal (legumbres secas, germen de trigo, cereales de grano entero)

Un valor especial merece el consumo del AGUA como parte de los hábitos alimentarios saludables. Los líquidos perdidos se pueden reponer mediante el agua obtenida de los alimentos y por otros líquidos como jugo de frutas

naturales, infusiones, caldos, etc. Se aconseja beber por lo menos 2 litros de líquido por día, de los cuales la mitad debe ser agua potable.³⁸

A continuación, se presentan unas opciones de menús para la merienda escolar:

Fig. 2 Menú para la merienda escolar – Primera semana

Menú para la Merienda Escolar	
PRIMERA SEMANA	
Sándwich de queso con jugo de fruta de estación	
Leche con torta de miel	
Leche con cocido y mbeju	
Leche chocolatada con galletitas de vainilla	
Ensalada de frutas de la estación con barra de cereal	

³⁸ Serafín, Patricia 2012 “Manual de la Alimentación Saludable Escolar”
<http://www.fao.org/docrep/field/009/as234s/as234s.pdf>

Fig. 3 Menú para la merienda escolar – Segunda semana

SEGUNDA SEMANA

Fruta de estación con un vaso de leche	
Licúado de frutas de estación con 1 pan de mandioca con queso	
Yogur con barra de cereal	
Leche con mani kui	
Leche con torta de zanahoria	

Fig. 4 Menú para la merienda escolar – Tercera semana

TERCERA SEMANA

Yogur con banana	
Sándwich de verdura con un vaso de jugo de fruta de la estación	
Leche con galletitas de zanahoria	
Cocido con leche con chipa mestizo	
Leche chocolatada con torta marmolada	

Fig. 5 Menú para la merienda escolar – Cuarta semana

CUARTA SEMANA

Yogur con galletitas de mani	
Leche con torta de banana	
Ensalada de fruta con yogur	
Leche con barra de cereal	
Arroz con leche con pepitas	

Fuente: Serafin, Patricia. “Manual de la Alimentación Saludable Escolar” P. 30 – 33.

Además, sobre el tema de loncheras saludables para los escolares, se cita lo siguiente:

“Frutas, verduras como la zanahoria, yogur y frutos secos son buenas ideas para la lonchera. Sin embargo, todas las especialistas consultadas concuerdan en que a pesar de las recomendaciones que dan sobre esta materia, muchos padres siguen enviándoles golosinas y productos envasados altos en calorías y azúcar (por comodidad). Y las profesionales añaden que evitar tener este tipo de golosinas en la casa también es clave”.³⁹

Sobre el tema de alimentación saludable, el Dr. Sacha Barrio Healey ha realizado una serie de investigaciones en temas de nutrición, fitoterapia y medicina alternativa. Sobre el tema de la calidad de los alimentos, el Dr.

³⁹ El Comercio. “Ocho errores de los padres con el sobrepeso de los niños” 1ro mayo 2017.
<http://elcomercio.pe/ciencias/medicina/ocho-errores-padres-sobrepeso-ninos-noticia-1988424?flsm=1>

Barrio (2005) afirma sobre lo perjudicial que es el consumo de las grasas trans, afirma que:

“Haciendo una simplificación de categorías, podemos decir que existen dos tipos de grasas: las saturadas y las insaturadas. Las grasas saturadas contienen una gran cantidad de hidrógenos en sus cadenas moleculares, provienen de animales, carnes, queso, huevos, mantequilla y además del aceite de palma y coco. No son esenciales para el cuerpo y su acumulación o exceso son nocivos; al acumularse los depósitos grasos, lo hacen de manera perjudicial, creando arterioesclerosis, hígado graso, toxicidad e hipertensión arterial entre otros. El consumo regular de grasas saturadas daña el sistema cardiovascular. Las grasas insaturadas contienen enlaces dobles entre átomos de carbono, lo cual les permite no estar saturadas de átomos de hidrógeno; son líquidas a temperatura del ambiente. En este grupo se incluyen los ácidos grasos esenciales, que son un componente vital de cada célula humana”.⁴⁰

Además, añade que: “El ácido graso trans se produce cuando ha tenido lugar una transconfiguración de la cadena molecular del aceite y los átomos de hidrógeno se han movido de lugar. Son grasas tóxicas para el organismo, crean radicales libres, son mutagénicas y cancerígenas. En el cuerpo, su bioquímica se asemeja en comportamiento más a una grasa saturada (animal) que a una insaturada (vegetal).”⁴¹

Contenidos de grasas trans en algunos alimentos⁴²

• Productos de panadería	38,0%
• Aceites vegetales	13,7%
• Dulces y pasteles	38,6%
• Papas fritas	37,0%
• Margarinas duras	36,0%
• Margarinas blandas	21,3%

⁴⁰ BARRIO HEALEY, Sacha 2005 “La gran revolución de las grasas” Grupo editorial Norma – Lima. P.29

⁴¹ Ibidem. P.32

⁴² Fuente: Enig, M.G., S. Atal M. Keeney y J. Sampugna. “Isometric trans fatty acids in the U.S. diet”. Journal of American Nutrition 9: 417-86, 1990. En “La gran revolución de las grasas” P. 32

“Consecuencias de ingerir grasas trans

- Agravan la deficiencia de ácidos grasos esenciales interfiriendo con los sistemas enzimáticos que producen ácidos grasos altamente insaturados, los cuales se encuentran en altas concentraciones en el cerebro, órganos sensoriales, testículos y glándulas adrenales.
- Interfieren en la producción de prostaglandinas, por lo tanto afectan las paredes arteriales, la regulación de presión sanguínea, la agregación plaquetaria, la función renal, la respuesta inflamatoria y el sistema inmunológico.
- Tiene un corrosivo efecto sobre las arterias, incrementando el tamaño de las placas de ateroma. Aumentan el colesterol total y disminuyen el colesterol bueno HDL.
- Disminuyen los niveles de testosterona e incrementan la debilidad de espermatozoides en los animales.
- Disminuyen la eficiencia de la respuesta inmunológica.
- Alteran las actividades enzimáticas del hígado y su capacidad de procesar cancerígenos y toxinas.
- Reducen la respuesta insulínica (no deseable en los diabéticos).⁴³

Sobre las margarinas, el Dr. Barrio afirma lo siguiente:

“En el caso de las margarinas, estas se obtienen calentando nuevamente el aceite vegetal a temperaturas de hasta 180°C. Luego se le bombardea átomos de hidrógeno – es decir, gas a presión – con un catalizador metálico, el níquel hasta que se endurece lo suficiente. El resultado de la hidrogenación es un polímero con estructura molecular muy similar al plástico. El producto final de la gelatinización del aceite es una grasa altamente tóxica para el organismo. Un estudio ha demostrado que existe hasta un 60% de ácidos grasos trans en ciertas margarinas con tan solo el 5% de ácidos grasos esenciales. El promedio de contenido de ácidos grasos trans en la margarina es 31%, con un rango que va entre 9,9% y 47,8%, dependiendo de la marca. Hoy se sabe que las grasas de las margarinas pueden atravesar las membranas celulares e impedir la formación de las prostaglandinas; también dan lugar a sustancias agresivas para las células”.⁴⁴

⁴³ BARRIO HEALEY, Sacha 2005 “La gran revolución de las grasas” Grupo editorial Norma – Lima. P.33

⁴⁴ Ibidem P.34

Sobre el consumo de carbohidratos y azúcares, el Dr. Barrio (2012) afirma que:

“aprender a regular azúcar en la sangre nos da un enorme poder sobre el bienestar emocional e intelectual del cerebro. En términos prácticos, podemos decir que un pan genuinamente integral otorga buena glucosa al cerebro de manera sostenida y homogénea. El pan blanco, al tener un índice glicémico más elevado, nos dará descargas de picos altos seguidos de caídas bajas de glucosa en la sangre. Si al pan blanco le ponemos mermelada, estaremos entrando en el peligroso terreno del hostigamiento cerebral, donde se ofusca la lucidez y la percepción”.⁴⁵

Además afirma que “los carbohidratos son alimentos altamente refinados. Esto quiere decir que si nos excedemos en su consumo tendremos sobrepeso y problemas relacionados con la insulina”.⁴⁶ Acerca del consumo de trigo, el Dr. Barrio (2010) afirma que éste “es un grano que no es preferible incluir en la dieta todos los días, al menos no con la frecuencia que le damos. Un grano como el trigo acrecienta la flema, porque su proteína, llamada gluten, como su nombre lo indica, aglutina las células. El trigo contiene fitohemaglutinina, que es una lectina que hace que las células se interadhieran”.⁴⁷

Sobre la preparación de los alimentos, el Dr. Barrio (2010) afirma que “hay que clasificar el alimento en dos categorías: el alimento vivo y el alimento cocinado: El primero tiene vida celular y el otro, aunque tiene minerales y nutrientes, biológicamente ha dejado de pulsar”.⁴⁸ En este sentido, también afirma que “Otros alimentos llenos de sol y vida son las frutas y vegetales,

⁴⁵ BARRIO HEALEY, Sacha. 2012 “El secreto de los carbohidratos” Editorial Planeta – Lima. P. 25

⁴⁶ Ibidem. P. 109

⁴⁷ BARRIO HEALEY, Sacha. 2010 “La nutrición inteligente” Editorial Planeta – Lima. P. 20

⁴⁸ Ibidem. P. 18

las semillas y sus germinados. En el otro extremo, están los alimentos sin vida: los alimentos refinados, industrializados y cocinados”.⁴⁹

2.6. CONCEPTOS CLAVES

2.6.1. Calidad de alimentos.

Sobre el tema de Calidad, se cita que “La calidad es un término muy relativo; se pueden hacer muchas definiciones, y cada persona puede entenderla de forma diferente”.⁵⁰

Para lo concerniente a la presente investigación, se exponen algunas posibilidades expuestas por Alcalde San Miguel (2009):

- “La Calidad es lo adecuado que es el producto o servicio para el uso que se le pretende dar”.
- “Un producto o servicio es de calidad si cumple las especificaciones que han fijado de antemano sus diseñadores”.
- ...” Calidad es satisfacer las necesidades de los clientes e incluso superar las expectativas que éstos tienen puestas sobre el producto o servicio”

A continuación, se citan algunas definiciones sobre Calidad según otros grandes autores y entidades:

⁴⁹ BARRIO HEALEY, Sacha. 2010 “La nutrición inteligente” Editorial Planeta – Lima. P. 18

⁵⁰ ALCALDE SAN MIGUEL, Pablo. 2009 “Calidad” Ediciones Paraninfo - P. 6

Según la Real Academia de Lengua Española,

- Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.
- Adecuación de un producto o servicio a las características especificadas.

Según las Normas ISO 9000: “Conjunto de características de una entidad que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades reales, explícitas o implícitas”. Esta Norma además nos indica que “las especificaciones no garantizan por sí mismas que los requerimientos del cliente se cumplan adecuadamente”, de lo cual parece desprenderse que se deben revisar en forma periódica los requerimientos de Calidad, ya que las necesidades del cliente cambian a lo largo del tiempo.⁵¹

Según Joseph M. Juran, en su Manual de Control de Calidad define la Calidad como “la aptitud para el uso” donde es importante señalar que uno de los criterios para esta definición son **“las percepciones del cliente acerca del diseño del producto”**.⁵²

Según William Edwards Deming, "Contribución a la satisfacción de las necesidades de los clientes"

Según Philip B. Crosby, "Acomodación a las exigencias de los clientes"

Karl Albrecht, "Es esa propiedad intangible que resulta de la diferencia entre el bien o servicio que se espera(E) y el que se recibe (R)".

⁵¹ Gómez Fraile, Fermín. "Seis Sigma" Fundación Confemetal Madrid - P. 14.

⁵² Ibidem P. 13.

Según Kaoro Ishikawa, “Calidad es diseñar, producir y ofrecer un producto o servicio que sea útil, al mejor precio posible, y que siempre satisfaga las necesidades del cliente”.

Según Armand V. Feigenbaum ⁵³, la Calidad es “algo que determina el cliente, no ingeniería, ni marketing, ni siquiera la propia Dirección de la organización. La Calidad está basada en la experiencia actual del cliente con el producto o servicio...”

Según estas definiciones, se extrae como idea común que la Calidad es principalmente la adecuación o acomodación de un producto o servicio a la satisfacción de las necesidades o requerimientos de los clientes. De esta manera en lo concerniente a la presente investigación, la Calidad de los alimentos serán estudiados, por un lado, a partir de las consultas al proveedor de alimentos, quien representa a la parte que genera y ofrece el producto; y por otro, quienes lo reciben para satisfacer sus necesidades, que serían los escolares quienes le brindan la información a los padres de familia, y los miembros del CAE, quienes son los encargados de la recepción y verificación de los alimentos que se entregan en las Instituciones Educativas.

Por ello en esta investigación, la Calidad de los alimentos será estudiada a partir de la percepción y opinión de los actores del programa, para poder conocer si los alimentos que se entregan están adecuados a las necesidades de los niños escolares. Se contempla consultar a los padres de familia y miembros del CAE sobre cuáles y cómo son los alimentos que consumen los niños; la revisión y verificación por parte de

⁵³ Para ilustrar sobre algunos de los autores citados, se cita que “A partir de los 50, el Dr. W. Edwards Deming enseña los métodos del SPC, Joseph M. Juran enseña los fundamentos de la gestión de la Calidad y Feigenbaum muestra los beneficios del Control Total de la Calidad, pero solamente son escuchados en Japón, con lo que este país se convierte en líder en Calidad. Es el nacimiento de la Calidad Total”. En Seis Sigma. Gómez Fraile, Fermín. Fundación Confemetal Madrid - - P. 18.

los miembros del CAE de la entidad educativa y la triangulación de la información con el proveedor de alimentos sobre los alimentos que se reparten.

La calidad de los alimentos está referida a la adecuación y conjunción de distintos factores, cualidades o atributos relacionados con la aceptabilidad del alimento y los requerimientos de los escolares, basada en la percepción y opinión de los actores del programa. Ellos brindarán información sobre el grado de conocimiento de los alimentos como, por ejemplo, el tipo, presentación física, sabor, olor, color, textura, forma, apariencia, higiene y fecha de caducidad.

2.6.2. Distribución y almacenamiento de los alimentos.

Sobre el tema de distribución de alimentos, según la FAO, “una vez producidos, los productos alimenticios necesitan ser limpiados, acopiados, empacados, almacenados y transportados a los mercados urbanos”.⁵⁴ Sobre el estudio de la distribución de los alimentos en el Programa Qali Warma, se contempla tratar el tema de la manera y frecuencia de distribución de los alimentos, y el número de proveedores debidamente certificados. En esta parte comprende la recopilación de información y estudio de los proveedores de los alimentos, la forma cómo los recogen y transportan desde los lugares de acopio, y cómo se transportan y almacenan en las Instituciones Educativas.

En el manual para la gestión del servicio alimentario “Un día con los Comités de Alimentación Escolar – CAE”⁵⁵ publicado por el Programa Qali Warma, se presenta en forma gráfica los procedimientos para la distribución de los alimentos en las Instituciones Educativas. Se presentan las diferencias entre el CAE de Productos y el CAE de

⁵⁴ FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Alimentos para las Ciudades. Comercialización y distribución de alimentos. <http://www.fao.org/fcit/food-marketing/es/>

⁵⁵ Qali Warma. Programa Nacional de Alimentación Escolar. Un día en los Comités de Alimentación Escolar – CAE. <http://www.qaliwarma.gob.pe/wp-content/uploads/2013/09/Manual-de-Gestion.pdf>

Raciones. En el primer caso se trata de entrega de alimentos que deben ser preparados en cada Institución Educativa. En el segundo caso se trata de la distribución de raciones preparadas, listas para ser servidas como es el caso del presente estudio en las Instituciones Educativas del distrito de Breña. En la recepción de productos se indica que éstos tienen que ser verificados, tanto en el estado de los productos como en las fechas de vencimiento.

En el manual sobre distribución de los alimentos publicados por el Programa Qali Warma dirigidos a los Comités de Alimentación Escolar indica que una vez entregados los alimentos en las Instituciones Educativas, indica que se debe contar con ambientes limpios y ordenados para la distribución de alimentos, que los escolares deben realizar actividades de higiene personal antes del consumo de los alimentos, que se deben entregar los alimentos en forma ordenada respetando los horarios establecidos.⁵⁶

2.6.3. Monitoreo de la calidad de los alimentos.

Son las actividades de inspección que garanticen el cumplimiento de los mecanismos de gestión de higiene de los alimentos, donde deben considerarse las condiciones de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio. En la investigación, se contemplará abordar los temas de verificación por parte del programa sobre la certificación de los alimentos que brindan los proveedores, el tipo de controles que realiza el programa sobre los alimentos que se distribuyen, la frecuencia de la verificación de los alimentos que se distribuyen y los requisitos que se les pide a los proveedores para formar parte del programa.

⁵⁶ Qali Warma. Programa de Alimentación Escolar. Distribución de alimentos. <http://www.qaliwarma.gob.pe/wp-content/uploads/2013/08/DISTRIBUCION-DE-ALIMENTOSS-15-DE-JUNIO-2013.pdf>

Sobre el sistema de monitoreo y evaluación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como se mencionó anteriormente, en cada Institución Educativa se agrupa Comité de Alimentación Escolar - CAE, donde participan los padres de familia y representantes de la I.E., los cuales tienen la función de controlar la entrega de alimentos. Para ello se tienen establecidos procedimientos de registro, monitoreo, reporte y mantenimiento del servicio que se recibe.

Por ejemplo, el 1ro de setiembre de 2015, La Unidad Territorial Huancavelica del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma realizó talleres de monitoreo social, en las siete provincias, con la finalidad de reforzar la vigilancia social de los desayunos y almuerzos escolares, que benefician a 75,196 niños y niñas de 2455 instituciones educativas de esta región del país. A los talleres asistieron los representantes de los sectores salud y educación del Gobierno Regional de Huancavelica, de los gobiernos locales provinciales, del Comité de Transparencia y Vigilancia, de la Mesa de Concertación de Lucha Contra la Pobreza y gobernadores, quienes reafirmaron su compromiso de continuar ejerciendo la vigilancia social durante la gestión del servicio alimentario. Así, Alida Ortega, Jefa de la Unidad Territorial Huancavelica, manifestó que “la participación y articulación de los actores sociales, a través de la vigilancia social, contribuye en la adecuada gestión de todas las etapas del servicio alimentario en beneficio de los niños y niñas huancavelicanos”.⁵⁷

⁵⁷ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar 2016 “Qali Warma fortalece vigilancia y monitoreo social en Huancavelica” <http://www.qw.gob.pe/?noticias=qali-warma-fortalece-vigilancia-y-monitoreo-social-en-huancavelica>

2.7. Preguntas específicas, Variables e Indicadores

2.7.1. Preguntas específicas y Variables

Cuadro No 2: Preguntas específicas y Variables

PREGUNTAS ESPECÍFICAS	VARIABLES
¿En qué medida los alimentos que se distribuyen a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma contribuyen a mejorar la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios?	Calidad de los Alimentos
¿Cómo se distribuyen los alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?	Distribución y almacenamiento de los alimentos
¿La unidad de Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma garantiza la adecuada entrega de los alimentos?	Monitoreo de la calidad de los alimentos

Fuente: Elaboración propia

2.7.2. Variables con su definición

Cuadro No 3: Variables con su definición

VARIABLES	DEFINICIÓN DE LA VARIABLE
Calidad de los Alimentos	La calidad de los alimentos está referida a la adecuación y conjunción de distintos factores, cualidades o atributos relacionados con la aceptabilidad del alimento y los requerimientos de los escolares, basada en la percepción y opinión de los actores del programa. Ellos brindarán información sobre el grado de conocimiento de los alimentos como por ejemplo, el tipo, presentación física, sabor, olor, color, textura, forma, apariencia, higiene y fecha de caducidad.
Distribución y almacenamiento de los alimentos	Son las actividades que comprenden la limpieza, acopio, empaque, almacenamiento y transporte de los alimentos desde las áreas de producción hacia los mercados.
Monitoreo de la calidad de los alimentos	Son las actividades de inspección que garanticen el cumplimiento de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, donde deben considerarse las condiciones de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.

Fuente: Elaboración propia

2.7.3. Variables e Indicadores

Cuadro No 4: Variables e indicadores

VARIABLES	INDICADORES
	Tipo de Alimentos que se distribuyen
	Grado de conocimiento sobre la calidad de los alimentos que consumen los niños
	Tipo de verificación por parte de la entidad educativa sobre la calidad de los alimentos.
	Frecuencia de verificación por parte de la entidad educativa sobre la calidad de los alimentos.
	Tipo de verificación por parte del programa sobre la calidad de los alimentos.
	Frecuencia de verificación por parte del programa sobre la calidad de los alimentos.
	Número de personas de la I.E que se encargan de la verificación de la calidad de los alimentos.
	Frecuencia de distribución de los alimentos
	Número de proveedores debidamente certificados
	Tipo de alimentos distribuidos y almacenados
	Verificación por parte del programa sobre la certificación de los alimentos que brindan los proveedores.
	Tipo de controles que realiza el programa sobre los alimentos que se distribuyen.
	Frecuencia de la verificación de los alimentos que se distribuyen.
	Requisitos que se les pide a los proveedores para formar parte del programa.

Fuente: Elaboración propia

3. CAPITULO III

3.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 Plan de trabajo y cronograma

Cuadro No 5 Plan de trabajo y cronograma

Plan de trabajo y cronograma												
Etapas y tareas	AÑO 2016											
	Ene.y Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	
Afinar plan de tesis												
RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN												
Contacto global con la población												
Elaboración de instrumentos y técnicas de recolección												
Prueba Piloto												
Aplicación de técnicas-Recojo de la información												
Ordenamiento de la información recolectada												
PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS												
Codificación y categorización												
Examen de consistencia de información recolectada												
Procesamiento de la información												
Ordenamiento y cruces												
Triangulación y análisis. Contrastación con hipótesis y preocupaciones iniciales												
REDACCION												
Versión preliminar de análisis y propuesta de GS												
Revisión y retroalimentación												
Versión final del informe												

Fuente: Elaboración propia

3.1.2. Naturaleza de la investigación

La naturaleza de la investigación es cualitativa, ya que tiene como objetivo analizar, conocer y describir las características del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en cuanto a la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos.

3.1.3. Forma de investigación:

La forma de investigación es un estudio de caso realizado en 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña, ya que el programa Qali Warma es un programa que se da a nivel nacional, y se desarrolla de la misma manera en distintos lugares del país.

3.1.4. Fuentes de información:

- Padres de familia
- Miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE
- Proveedor de alimentos
- Revisión documental

3.1.5. Universo:

- 875 escolares entre el 1er al 6to grado de primaria de 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña en el año 2016.
- 20 Miembros del CAE (De las 4 Instituciones Educativas identificadas en el distrito de Breña)
- Personal encargado del almacenamiento y distribución de alimentos

3.1.6. Muestra:

- 37 padres de familia
- 8 miembros del CAE
- 1 proveedor de alimentos

3.1.7. Procedimiento (técnicas) para el recojo de información:

- Entrevista semiestructurada:
 - ✓ A beneficiarios (padres de familia): 37 entrevistas
 - ✓ A miembros del CAE (Comité de Alimentación Escolar): 8 entrevistas
 - ✓ Al proveedor de alimentos: 1 entrevista
- Observación de cómo se encuentran las Instituciones Educativas
- Revisión documental.

3.1.8. Instrumentos de recojo de información:

- Guía de preguntas para entrevistas no estructuradas a padres de familia, miembros del CAE, y proveedores de alimentos.
- Guía para observación no participante durante las actividades de consumo de los alimentos por los escolares, manipulación y almacenamiento de alimentos por parte de los trabajadores encargados de los I.E. y proveedores.

3.2. Caso de estudio: Programa Qali Warma en Instituciones Educativas del Distrito de Breña.

A continuación, se presentan las Instituciones Educativas que reciben el programa QALI Warma en el distrito de Breña:

Cuadro No 6: Instituciones Educativas del distrito de Breña

Institución Educativa	Código Modular	Código local	Dirección	Nivel	No alumnos inicial	No alumnos primaria (1 - 3 er grado)	No alumnos primaria (4 - 6to grado)	CAE
Mariano Melgar	334847	295573	Jr San Luis 246	Primaria	0	223	210	Si tiene
República de Colombia	336339	295587	Jr Chamaya 422	Primaria	0	71	96	Si tiene
Mariscal Andrés Bello	825752	295605	Jr Recuay 271	Primaria	0	116	91	Si tiene
Beatriz Cisneros	601146	295691	Av Arica 1221	Primaria	0	32	36	Si tiene

Fuente: Elaboración propia según búsqueda de datos y consultas a cada I.E.

De manera complementaria se presenta un esquema preliminar del sistema de distribución y consumo de alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Se ha colocado la posición de los actores involucrados identificados (Personal de Qali Warma, miembros del CAE, proveedores de alimentos, personal de cocina y recepción de alimentos de la I.E., profesores, niños en edad escolar y padres de familia) como el flujo de distribución de insumos, desayunos e información. Del esquema elaborado, se concluye con la pregunta si existen los mecanismos de retroalimentación al Personal de Qali Warma para poder identificar inconvenientes en el sistema y poder proponer mejoras en forma continua.

Fig. 7 Esquema de la cadena de distribución y consumo de alimentos en el Programa Qali Warma en las Instituciones Educativas del distrito de Breña - 2016



Fuente: Elaboración propia

Para la elaboración de los instrumentos para las actividades de encuestas, se ha agrupado a los actores en tres grupos:

- Beneficiarios (Padres de familia y niños en edad escolar)
- Ejecutor (Personal de Qali Warma y proveedores de alimentos)
- Institución Educativa (miembros del CAE)

4. CAPITULO IV

PRESENTACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

El trabajo de campo, el procesamiento y análisis de información obtenidos permiten conocer los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, distribución y monitoreo de los alimentos que se distribuyen en las 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña estudiadas en el 2016, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. El estudio permite conocer en qué medida los alimentos que se distribuyen a través del programa alimentario contribuyen en mejorar la salud nutricional y educativa de los niños beneficiarios; y también cómo se distribuyen y monitorean. De esta manera se generan los siguientes lineamientos que permitirán al análisis e interpretación de resultados de la información recogida en la etapa de entrevista:

- Lineamiento 1: Mejoramiento de la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios con los alimentos que se distribuyen, el cual se da mediante el conocimiento de la calidad de los alimentos para poder saber si los niños beneficiados se están nutriendo realmente con lo que reciben.
- Lineamiento 2: Cómo se distribuyen los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma y condiciones cómo llegan los alimentos a los niños beneficiados.
- Lineamiento 3: Cómo se monitorean los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma de supervisión de los alimentos que se les reparte a los niños beneficiados.

Según la información recogida en campo y la triangulación de esta, se plasmará en cada lineamiento, con el objetivo de demostrar los alcances de la presente investigación. La información recogida fue realizada entre finales del mes de marzo y comienzos del mes de mayo de 2016 mediante entrevistas realizadas a padres y

madres de familia, miembros del Comité de Alimentación Escolar y al proveedor de alimentos.

En el caso de los padres y madres de familia entrevistados, corresponden a personas de segmento económico bajo inferior, bajo y medio; sus edades fluctúan entre los 25 a 45 años y tienen entre uno a dos hijos en edad escolar. En el caso de los docentes entrevistados, estos eran miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), los cuales los que fueron entrevistados, fueron en su mayoría de sexo femenino. Los docentes cuentan con una trayectoria profesional con experiencia en su labor docente, pertenecen al segmento medio y sus edades fluctúan entre los 35 a 60 años. El proveedor de alimentos entrevistado, es dueño de una empresa panificadora ubicada en el distrito de Los Olivos, sexo masculino, edad 45 años, el cual tiene a cargo el reparto de alimentos en las 4 Instituciones Educativas visitadas del distrito de Breña.

4.1. Lineamiento 1: Mejoramiento de la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios con los alimentos que se distribuyen a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Este lineamiento tiene el objetivo de aportar con el mejoramiento de la salud nutricional y educativa de los niños beneficiarios mediante el conocimiento de los alimentos en sus diferentes aspectos. Las entrevistas realizadas a los padres de familia, miembros del Comité de Alimentación Escolar y al proveedor de alimentos brindan información de los alimentos sobre el tipo, calidad, cantidad, durabilidad, sabor, aceptación, etc. y con ello poder conocer si están contribuyendo a la nutrición y desarrollo físico y mental de los niños, para que con ello se pueda garantizar que contribuya con su crecimiento y desarrollo físico y mental, y puedan tener un óptimo desempeño en sus clases escolares.

A continuación, se presentan los cuadros de interpretación de la información de las entrevistas realizadas a los padres de familia, miembros del CAE y del proveedor de alimentos:

4.1.12. Alimentos que reciben los niños

Cuadro No 7: Opinión de los padres de familia entrevistados sobre los alimentos recibidos, si son saludables y sobre el tamaño de las raciones.

Número de padres de familia entrevistados	¿Sabe qué alimentos recibe su hijo?	%	¿Los alimentos que recibe su hijo son saludables?	%	¿Es suficiente la ración de alimento que recibe su hijo?	%
Sí sabe	28	75,67				
No sabe	9	24,3				
Sí sabe que son saludables			28	75,7		
No sabe que son saludables			3	8,1		
No sabe / No opina			6	16,2		
Sí es suficiente					26	70,27
No es suficiente					8	21,62
No sabe, no opina					3	8,2
Total	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Se presenta el planteamiento del cuadro PF1 para conocer una primera opinión de los padres de familia sobre los alimentos que reciben sus hijos del programa Qali Warma. Este cuadro indica si los padres de familia entrevistados saben lo que reciben sus hijos, si es que éstos los considera saludables y si el tamaño de la ración es suficiente para sus hijos. Como se aprecia en el cuadro, se tiene la siguiente información:

- El 75,67% que representa a 28 padres de familia entrevistados ha respondido que sí sabe qué alimentos reciben sus hijos.
- El 75,7% que representa a 28 padres de familia afirma que los alimentos son saludables.
- El 70,27% que representa a 26 padres de familia afirma que la ración de alimentos es suficiente para sus hijos.

También se realizó las mismas consultas a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), las cuales fueron 8 personas, entre profesores de las I.E. y padres de familia que colaboran con el programa, para poder comparar con la opinión de los padres de familia sobre los alimentos recibidos, si éstos son saludables y sobre el tamaño de las raciones. Ellos respondieron de la siguiente manera:

- El 100% que representa a 8 miembros del CAE entrevistados ha respondido que sí sabe qué alimentos reciben los niños.
- El 87,5% que representa a 7 miembros del CAE entrevistados afirma que los alimentos son saludables.
- El 75% que representa a 6 miembros del CAE afirma que la ración de alimentos es suficiente para los niños.

Esta información muestra que la mayoría de padres de familia y miembros del CAE entrevistados sabe qué alimentos reciben los niños, también han opinado que los alimentos los consideran saludables y que los tamaños de las raciones son suficientes.

Luego se realizó un siguiente análisis para tener un acercamiento más específico sobre los alimentos que reciben los niños:

4.1.2 Información específica sobre los alimentos que reciben los niños:

Tipos de leche, pan, galletas y huevo sancochado

Cuadro No 8: Información específica brindada por los padres de familia entrevistados sobre los alimentos que reciben sus hijos

¿Sabe qué alimentos recibe su hijo?									
Sí sabe	28	75,67							
No sabe	9	24,3							
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben leche			24	64,9					
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben leche con cereal			4	10,8					
Número de padres de familia que no sabían que sus hijos recibían leche o que no respondieron			9	24,3					
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben pan					22	59,5			
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben pan con aceituna					5	13,5			
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben pan de queso					3	8,1			
No mencionó pan / respuesta no registrada					7	18,9			
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben huevo sancochado							22	59,5	
Número de padres de familia entrevistados que no sabe que sus hijos reciben huevo sancochado							15	40,5	
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben galletas								5	13,5
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben galletas de kiwicha								4	10,8
Número de padres de familia entrevistados que sabe que sus hijos reciben galletas de quinua								2	5,4
Número de padres de familia que no sabían que sus hijos recibían galletas o que no respondieron								26	70,27
Total	37	100	37	100	37	100	37	100	100

Fuente: Elaboración propia

El cuadro PF2 muestra la siguiente información:

- El 75.67% que representa a 28 padres de familia respondió que sus hijos recibían pan, leche, huevo sancochado y galletas.
- El 64,9% que representa a 24 padres de familia entrevistados respondió que sus hijos reciben leche.
- El 59,5% que representa a 22 padres de familia entrevistados respondió que sus hijos reciben pan y también huevo sancochado.

Un siguiente análisis más detallado de este cuadro muestra la siguiente información:

- El 10,8% que representa a 4 padres de familia entrevistados respondieron que sus hijos recibían leche con cereal.
- El 13,5% que representa a 5 padres de familia entrevistados respondió que sus hijos reciben pan con aceituna.
- El 13,5% que representa a 5 padres de familia entrevistados respondió que sus hijos reciben galletas.
- El 10,8% que representa a 4 padres de familia entrevistados respondieron que sus hijos reciben galletas de kiwicha.

Al realizar las mismas consultas a los miembros del CAE se obtuvo los siguientes resultados:

- El 100% que representa a 8 miembros del CAE respondió que sabe que alimentos reciben los niños.
- El 87,5% que representa a 7 miembros del CAE entrevistados sabe que los niños reciben leche.

- El 87,5% que representa 7 miembros del CAE sabe que los niños reciben pan.
- El 62,5% que representa a 5 miembros del CAE sabe que los niños reciben huevo sancochado.
- El 87,5% que representa a 7 miembros del CAE sabe que los niños reciben galletas.

La mayoría de los miembros del CAE ha informado que los alimentos que reciben los niños son pan, leche, huevo sancochado y galletas.

Al realizar preguntas específicas sobre los alimentos que reciben los niños, se obtuvo la siguiente información.

- El 50% que representa a 4 miembros del CAE afirmó que los niños reciben leche con cereales.
- El 50% que representa a 4 miembros del CAE respondió que los niños reciben pan con aceituna.
- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE sabe que los niños reciben galletas de kiwicha.

Con esta información, se puede saber en forma más detallada que los niños reciben una leche con cereales, pan con aceitunas y galletas de kiwicha.

También se puede observar que los miembros del CAE tienen mayor conocimiento de los alimentos que se reciben del programa en comparación al nivel de conocimiento de los padres de familia que es más bajo.

Por parte del programa Qali Warma, el proveedor de alimentos ha informado que reparte los siguientes alimentos:

- Pan de queso y leche entera
- Pan común: harina, manteca, azúcar, sal, levadura
- Pan de aceituna
- Pan de mantequilla, masa sin sal, mantequilla marca Gloria.

Sobre los alimentos que se distribuyen a los niños, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma publica la siguiente información:

“El menú escolar que se ofrece es nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado; y su planificación está orientada a programar los desayunos y almuerzos expresados en tipos de combinaciones de uno o más grupos de alimentos, esto con la finalidad de maximizar la diversificación de los desayunos y almuerzos brindados por el programa y promover la alimentación saludable, del mismo modo se busca fortalecer el empoderamiento por parte de los padres de familia sobre los tipos de combinaciones, los grupos de alimentos y proporciones adecuadas para garantizar una alimentación nutritiva y de calidad”.

Modalidad raciones:

Desayunos:

El desayuno aporta cerca del 20% al 25% de los requerimientos energéticos diarios. El desayuno está constituido por un bebible industrializado más un componente sólido:

- Bebible Industrializado: Leche enriquecida y leche con cereales de larga vida útil y de presentación individual.
- El componente sólido:
 - Pan Común: Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros. Este deberá estar acompañado por: queso maduro o aceitunas o huevo o mantequilla.
 - Pan Especial: pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros. Este puede ser acompañado por mantequilla.
 - Pan dulce: bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros.

Modalidad productos:

Desayunos:

El desayuno está constituido por un bebible preparado en la Institución Educativa más un componente sólido:

- Los bebibles o mazamoras pueden ser preparados con o sin leche, cereales o derivados como avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas y hojuelas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, etc.
- El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada:
- Galletas con o sin acompañamiento.
- Segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas en un producto de origen animal – POA

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características cumplen con los criterios para la planificación del menú escolar e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimenticios según Región Alimentaria y Unidad Territorial, las que se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAE Qali Warma, las cuales se detallan a continuación: ⁵⁸

Cuadro No 9: Tipos de combinaciones para desayunos publicado por el programa

TIPOS DE COMBINACIONES PARA DESAYUNOS – MODALIDAD RACIONES		
Nº	BEBIBLE	COMPONENTE SOLIDO
01	LECHE CON CEREALES	PANES ESPECIALES
02	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
03	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMÚN + FRUTA
04	LECHE ENRIQUECIDA	PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
05	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMUN + OVOPRODUCTO
06	LECHE CON CEREALES	PANES DULCES
07	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
08	LECHE CON CEREALES	PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
09	LECHE CON CEREALES	PAN COMÚN + FRUTA
10	LECHE CON CEREALES	PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
11	LECHE CON CEREALES	PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

Fuente: RJ N° 001-2015-MIDIS/PNAEQW-UP ⁵⁹

⁵⁸ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Componente Alimentario.
http://www.qw.gob.pe/?page_id=103

⁵⁹ Ibidem. http://www.qw.gob.pe/?page_id=103

Nota: El Programa Qali Warma también presenta la publicación de otros cuadros de tipos de combinaciones para desayunos – modalidad productos y tipos de combinaciones para almuerzos- modalidad productos donde figuran alimentos como cereales, granos andinos, harina de fruta, harina de menestra, chocolate, mazamorra, tubérculo, etc. pero estos alimentos no corresponden a los que se entregan en las 4 I.E. consultadas del distrito de Breña.

El cuadro tipo de combinaciones para desayunos – modalidad raciones del Programa Qali Warma corresponde a los alimentos que se entregan en las 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña donde se realizaron las entrevistas. Los tipos de combinaciones que se entregan son el número 1, 5 y 11. Pero en ninguno de los casos menciona las galletas de kiwicha que se entregan en estas I.E.

En el cuadro también se aprecia que en una de las combinaciones figura la opción de fruta (Números 3 y 9), sin embargo, este alimento no se entrega en las 4 I.E. consultadas del distrito de Breña, donde muchos padres de familia indicaron haber solicitado la entrega de frutas, pero el programa les había negado esa posibilidad.

Como conclusiones a la información específica sobre los alimentos que reciben los niños, se puede afirmar que la información proporcionada por los padres de familia, los miembros del CAE, el proveedor de alimentos y el programa Qali Warma coinciden en que la entrega de alimentos es la modalidad raciones en las 4 Instituciones Educativas consultadas del distrito de Breña, los cuales son pan (que puede ser pan común, pan de leche, pan con aceituna), lata de leche de 160 grs. (en dos presentaciones: leche enriquecida y leche con cereales), huevo sancochado, galletas de kiwicha en paquete.

Se puede observar que de este conjunto de alimentos faltaría incluir alimentos naturales con contenidos de fibras y vitaminas naturales para que pueda ser un

menú equilibrado y balanceado.⁶⁰ En los recetarios que publica el Programa para sus 8 regiones alimentarias no se considera ningún alimento con estos contenidos.⁶¹

Como hallazgo, también se ha identificado que los padres de familia presentan una debilidad en cuanto al conocimiento detallado de los alimentos que reciben sus hijos. Los miembros del CAE si presentan un mayor conocimiento detallado de los alimentos que se reparten a los niños.

En cuanto al componente educativo del Programa, no se ha podido identificar alguna información o comentario por parte de alguno de los actores que haga referencia a este aspecto.

⁶⁰ Serafín, Patricia 2012 "Manual de la Alimentación Saludable Escolar" pág. 45 – 46

⁶¹ Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar 2013 "Recetarios"
http://www.qw.gob.pe/?page_id=8813

4.1.3 Alimentos saludables

Cuadro No 10: Información proporcionada por los padres de familia entrevistados para conocer su opinión si considera que los alimentos que reciben sus hijos son saludables

¿Los alimentos que recibe su hijo son saludables?	Número de padres de familia entrevistados	%	Número de padres de familia que sabe por qué son alimentos saludables	%	¿Por qué los considera saludables?	%
Sí sabe que son saludables	28	75,7				
No sabe que son saludables	3	8,1				
No sabe / No opina	6	16,2				
Sí sabe por qué son saludables			27	72,9		
No sabe por qué son saludables / No opina			10	27,02		
Porque son alimentos nutritivos					14	37,8
Porque están envasados y tienen fecha de vencimiento					6	16,2
Porque son alimentos naturales					7	18,9
No sabe / No opina					10	27,1
Total	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

En este cuadro se puede apreciar la siguiente información:

- El 75,7% que representa a 28 padres de familia entrevistados, considera que los alimentos que recibe su hijo son saludables, y el 8,1% que

representa a 3 padres de familia, no sabe si los alimentos que reciben sus hijos son saludables.

- Esta información indica que la mayoría de padres de familia entrevistados considera que los alimentos que se reciben son saludables para sus hijos.
- Además, se puede apreciar que el 72,9% que representa a 27 padres de familia entrevistados han opinado el por qué considera que los alimentos que reciben sus hijos son saludables, donde el 37,8% que representa a 14 padres de familia entrevistados considera que son saludables porque los considera nutritivos. El 16,2% que representa a 6 padres de familia los considera saludables porque están envasados y tienen fecha de vencimiento. El 18,9% que representa a 7 padres de familia opina que son saludables porque los considera alimentos naturales. Esta cifra indica que el aspecto de alimentación natural falta desarrollarse en la educación nutricional de la población.

Según consulta a los miembros del CAE, ellos han brindado la siguiente información:

- El 87,5% que representa a 7 miembros del CAE entrevistados considera que los alimentos son saludables.
- De este porcentaje el 50% que representa a 4 miembros del CAE entrevistados considera que los alimentos son saludables porque vienen envasados y tienen fecha de vencimiento.
- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE los considera saludables porque son nutritivos y saludables.
- Ningún miembro del CAE entrevistado mencionó el tema de alimentación saludable con alimentos naturales. Se puede concluir que los miembros del CAE también deben capacitarse sobre el tema de la educación nutricional saludable.

El proveedor de alimentos considera que los alimentos son saludables porque no contienen preservantes. Y sobre la entrega de alimentos saludables, el Programa Qali Warma publica lo siguiente:

“Nota: En atención a la actual problemática relacionada al incremento del sobrepeso y obesidad en la población escolar, y en el marco de las recomendaciones nacionales, la asistencia técnica de expertos en nutrición del Programa Mundial de Alimentos sobre la promoción de la alimentación saludable en niñas, niños y adolescentes, y el “Plan de Acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia”; el PNAE Qali Warma ha considerado pertinente realizar una reducción progresiva del contenido de azúcar añadido.”⁶²

Sobre la consulta si los alimentos son saludables, se puede concluir que la mayoría de padres de familia y miembros del CAE consideran que los alimentos que se entregan a los niños son saludables porque son nutritivos, y porque vienen envasados. El proveedor de alimentos considera que los alimentos son saludables porque no contienen preservantes.

Se puede observar que sólo 14 padres de familia de 37 entrevistados han opinado que los alimentos son saludables porque los considera nutritivos, sin embargo, nadie ha mencionado que los alimentos que se reparten son balanceados y equilibrados. Se podría afirmar que al no mencionarse estos conceptos darían indicios que los actores del Programa Qali Warma presentan una debilidad en los conocimientos sobre alimentación saludable, lo que indicaría la ausencia del tema del Componente educativo dentro del Programa.

También es importante recalcar que según la nota publicada por el programa Qali Warma, sobre la problemática del sobrepeso en la población escolar, ya se están iniciando medidas para mejorar el programa mediante un plan de acción, sin embargo, esta medida aún no se había dado en las 4 Instituciones Educativas visitadas.

⁶² Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar. Componente alimentario.
http://www.qw.gob.pe/?page_id=103.

4.1.4 Tamaño de las raciones

Cuadro No 11: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el tamaño de las raciones de los alimentos que reciben sus hijos.

¿Es suficiente la ración de alimento que recibe su hijo?	Número de padres de familia entrevistados	%	¿En qué consisten?	%
Sí es suficiente	26	70,27		
No es suficiente	8	21,62		
No sabe, no opina	3	8,2		
Saben en qué consisten los alimentos que se reciben			5	13,51
No saben en qué consisten los alimentos que se reciben			32	86,48
Total	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

De esta información se aprecia que:

- El 70,27% que representa a 26 padres de familia entrevistados considera que la ración de su hijo es suficiente.
- El 21,62% que representa a 8 padres de familia considera que es insuficiente.
- De estas cifras sólo el 13.51 % que representa a 5 padres de familia entrevistados respondió en qué consisten la ración de los alimentos.

Esta información fue proporcionada de la consulta si sabían qué alimentos recibían sus hijos, por ello este bajo índice de respuestas en esta consulta de consistencia relacionada al tamaño de las raciones que reciben sus hijos.

Según entrevistas a los miembros del CAE sobre el tamaño de las raciones, ellos han proporcionado la siguiente información:

- El 75% que representa a 6 miembros del CAE entrevistados consideran que es suficiente el tamaño de las raciones que reciben los niños.
- Sólo el 12,5% que representa a 1 miembro del CAE considera que es insuficiente.
- El 25% que representa a 2 miembros del CAE comentaron que la ración satisface a los niños.
- El 12,5% representa a 1 miembro del CAE comentó que los alimentos les gustan a los niños.

Según esta información, la mayoría de los miembros del CAE no tiene objeciones en cuanto al tamaño de las raciones que reciben los niños.

Sobre el tamaño de las raciones, el proveedor de alimentos ha informado que reparte los siguientes alimentos:

- Pan de 60 grs, al inicio fue de 50 grs.
- Lata de leche de 180 ml (Gloria) fortificada con cereales. Es producción exclusiva para Qali Warma.

Como conclusiones al tamaño de las raciones, según la información proporcionada por los padres de familia, miembros del CAE y el proveedor de alimentos, se puede concluir que el tamaño de las raciones si es suficiente para la mayoría de los niños escolares. Sin embargo, en las visitas realizadas, se pudo observar que a varios niños los habían enviado a estudiar con una lonchera con alimentos, como frutas y un envase con una bebida. (Ver fotos en los anexos). Esto indicaría que a pesar de que la mayoría de padres de familia han opinado que el tamaño de la ración es suficiente, ellos se aseguran enviando alimentos por cuenta propia. Se podría afirmar que algunos padres de familia consideran los alimentos que entrega el programa como un complemento alimentario.

4.1.5 Alimentos perecibles

Cuadro No 12: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si los alimentos que reciben los niños son perecibles

Padres de familia entrevistados	¿Los alimentos que recibe su hijo son perecibles?	%	¿Por qué son perecibles?	%
Sí son perecibles	31	83,8		
No son perecibles	5	13,51		
No sabe, no opina	1	2,7		
Tienen fecha de vencimiento			9	24,3
Son de consumo diario			8	21,6
Se malogran			2	5,4
No sabe, no opina			18	48,64
Total	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

En este cuadro se aprecia que:

- El 83,8% que representa a 31 padres de familia entrevistados ha opinado que los alimentos que reciben sus hijos son perecibles.
- El 13,51% que representa a 5 padres de familia ha opinado que no son perecibles.
- El 24,3% que representa a 9 padres de familia entrevistados opina que los alimentos que reciben sus hijos son perecibles porque tienen fecha de vencimiento.
- El 21,6% que representa a 8 padres de familia opina que los alimentos que reciben sus hijos son perecibles porque son de consumo diario.

- El 5,4% que representa a 2 padres de familia opina que los alimentos que reciben sus hijos son perecibles porque se malogran.

Se observa que la mayoría de padres de familia opina que los alimentos que reciben sus hijos son perecibles, sin embargo, el 48,64% que representa a 18 padres de familia entrevistados no ha respondido por qué los alimentos son perecibles, lo que indica nuevamente un débil nivel de involucramiento de los padres de familia entrevistados en cuanto al conocimiento detallado de los alimentos que reciben sus hijos.

En el caso de los miembros del CAE, ellos han brindado la siguiente información:

- El 75% que representa a 6 miembros del CAE entrevistados afirman que los alimentos son perecibles.
- El 12,5% que representa a 1 miembro del CAE afirma que los alimentos no son perecibles.
- De estas cifras el 37,5% que representa a 3 miembros del CAE entrevistados afirman que los alimentos son perecibles porque tienen fecha de vencimiento.
- El 12,5% que representa a 1 miembro del CAE afirma que los alimentos son perecibles porque son de consumo diario.
- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE afirman que los alimentos son perecibles porque se malogran.

Como conclusión a la consulta si los alimentos son perecibles, se puede afirmar que la mayoría de los padres de familia y miembros del CAE entrevistados afirma que los alimentos que reciben los niños son perecibles, lo que corrobora la información brindada por el proveedor de alimentos que afirmó que los alimentos no contienen preservantes. El proveedor de alimentos ha informado que los alimentos son perecibles porque no tienen preservantes (pan). Las galletas de kiwicha (paquete) duran 6 meses.

Del conjunto de alimentos que entrega el programa en las 4 I.E. del distrito de Breña el pan y el huevo sancochado son los alimentos perecibles que deben ser consumidos el mismo día. La leche que es enlatada y las galletas que son empaquetadas tienen varios meses de duración. Se ha observado que en las I.E. tienen como política que los niños consuman los alimentos en la hora programada y no se les permite que se los lleven a casa.

Como comentario adicional se menciona que el programa Qali Warma entrega alimentos envasados en el distrito de Breña, para garantizar que sean inocuos y con ello aseguran no tener inconvenientes con el tema de higiene y salubridad en los alimentos. Esta situación está ocasionando que, por parte del Programa, no estén distribuyendo frutas de estación a los niños, a pesar que se encuentre en las listas de raciones que publica el Programa, pero que en la práctica no se den en las 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña.

4.1.6 Gusto por los alimentos

Cuadro No13: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si a sus hijos les gusta los alimentos que reciben.

Número de padres de familia entrevistados	¿A sus hijos les gustan los alimentos que reciben?	%	¿Por qué les gusta?	%	¿Sabe si hay alimentos que no son del agrado de sus hijos?	
Sí les gusta	25	67,56				
No les gusta	4	10,81				
No saben, no opinan	8	21,62				
Porque son agradables			13	35,1		
Porque son de calidad (nutritivos)			3	8,1		
No sabe, no opina			21	56,8		
Sí hay alimentos que no les gusta a sus hijos					15	40,54
No hay alimentos que no les gusta a sus hijos					13	35,13
No sabe, no opina					9	24,32
Total	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

En este cuadro se aprecia que:

- El 67,56% que representa a 25 padres de familia entrevistados considera que los alimentos que reciben sus hijos sí les gustan a ellos.
- El 10,81% que representa a 4 padres de familia considera que no les gusta a sus hijos.
- De estas cifras, el 35,1% que representa a 13 padres de familia entrevistados considera que los alimentos que reciben sus hijos les gusta porque son agradables (ricos), el 8,1% que representa a 3 padres de

familia entrevistados considera que los alimentos que reciben sus hijos les gustan porque son de calidad (nutritivos).

- También se observa que el 56,8% que representa a 21 padres de familia entrevistados no ha brindado información del porqué les gusta los alimentos a sus hijos.
- Estas cifras indican un débil conocimiento de los padres de familia entrevistados de porqué les gusta los alimentos a sus hijos.
- A la pregunta si había alimentos que **no** son del agrado de sus hijos, el 40,54% que representa a 15 padres afirman que hay alimentos que no son del agrado de sus hijos, mientras el 35,13% que representa a 13 padres afirman que no hay alimentos que no son del agrado de sus hijos, es decir, más de 1/3 de los padres entrevistados afirman que sus hijos aceptan los alimentos que se les brinda. Bajo esta consulta específica, se puede observar que es casi igual la cantidad de padres que afirman que sus hijos aceptan y no aceptan los alimentos que les brinda el programa

Bajo un primer análisis se puede apreciar que, según la opinión de los padres familia, la mayoría de los escolares aceptan los alimentos que reciben del programa Qali Warma, sin embargo, en siguientes consultas indican que no existe una conformidad total sobre la aceptación de los alimentos recibidos en cuanto a los gustos de sus hijos.

Se ha elaborado un cuadro con información específica sobre los alimentos que no son del agrado de los niños:

Cuadro No 14: Alimentos que no son del agrado de los niños

Alimentos que no son del agrado de los niños	Número de padres de familia que han brindado información específica	%
Pan con aceituna	5	13,5
Galleta	4	10,8
Pan	2	5,4
Leche	2	5,4
Huevo	1	2,7
Total	14	37,8

Fuente: Elaboración propia

Se observa que el pan con aceituna es el alimento más rechazado por los escolares por el sabor fuerte, sin embargo, dentro del conjunto de alimentos es uno de los más favorables para la salud de los niños por su contenido de ácido graso monoinsaturado, pero a los niños les interesa más el sabor de los alimentos.

Sobre este tema, los miembros del CAE han brindado la siguiente información:

- El 87,5% que representa a 7 miembros del Comité de Alimentación Escolar entrevistados considera que a los escolares les gustan los alimentos que reciben del programa Qali Warma, y ningún miembro del CAE entrevistados considera a los escolares no les gustan los alimentos que reciben del programa Qali Warma.
- De estas cifras, el 50% de los miembros del CAE entrevistados considera que a los escolares les gustan los alimentos porque son agradables.
- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE considera que a los escolares les gustan los alimentos porque son de calidad.
- Por otro lado, hay un 25% que representa a 2 miembros del CAE que afirman que hay alimentos que no son del agrado de los niños, mientras que el 63% de los miembros del CAE afirman que no hay alimentos que no son del agrado de los niños.

Se puede concluir que, bajo la opinión de la mayoría de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, los escolares aceptan los alimentos que reciben del programa Qali Warma.

El proveedor de alimentos afirma que a los niños sí les gustan los alimentos. Ha informado que el consumo es diario, que los productos son exclusivos de Qali Warma. Sobre el pan, afirma que es dulce porque contiene 8% de azúcar.

Bajo un primer análisis preliminar se puede observar que según la opinión de los padres familia y miembros del CAE, la mayoría de los escolares aceptan los alimentos que reciben del programa Qali Warma, sin embargo, en siguientes consultas indican que no existe una conformidad total sobre la aceptación de los alimentos recibidos en cuanto a los gustos de sus hijos. Como conclusión se puede afirmar que no existe un consenso general de aceptación de los alimentos que se reciben del programa Qali Warma. Esta conclusión llevaría a revisar la información sobre la variación de alimentos.

4.1.7. Conformidad con los alimentos recibidos

Cuadro No 15: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si están de acuerdo con los alimentos recibidos

Padres de familia entrevistados	¿Está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos?	%	¿Por qué está de acuerdo?	%
Sí está de acuerdo	32	86,48		
No está de acuerdo	5	13,51		
Porque son nutritivos			7	18,9
Porque es saludable			3	8,1
Porque es una ayuda			6	16,2
No sabe, no opina			21	56,7
Total	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Según este cuadro se tiene la siguiente información:

- El 86,48% que representa a 32 padres de familia entrevistados está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos.
- El 13,51% que representa a 5 padres de familia no está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos, pero debería mejorarse en algunos aspectos.
- Según estas cifras, el 18,9% que representa a 7 padres de familia entrevistados está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos porque los considera nutritivos.
- El 8,1% que representa a 3 padres de familia entrevistados está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos porque los considera saludables.

- El 16,2% que representa a 6 padres de familia entrevistados está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos porque considera que es una ayuda.
- El 56,7% que representa a 21 padres de familia entrevistados no ha brindado información de porqué está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos.

En términos generales se puede concluir que la mayoría de padres de familia está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos, sin embargo, cuando se les consultó sobre el porqué estaban de acuerdo, más de la mitad de los padres de familia entrevistados no brindaron dicha información, lo que nuevamente indica la debilidad por parte de ellos de involucrarse en el programa alimentario.

Sobre este tema, los miembros del CAE han brindado la siguiente información:

- El 75% que representa a 6 miembros del CAE entrevistados afirma que los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos.
- El 12,5% que representa a 1 padre de familia afirma que no está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos.
- De estas cifras se aprecia que el 50% que representa a 4 miembros del CAE entrevistados afirma que los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos porque es una ayuda.
- El 12,5% que representa a 1 miembro del CAE afirma que los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos porque es saludable.

El proveedor de alimentos ha afirmado que los padres de familia sí están de acuerdo con los alimentos que reciben.

Según esta información se concluye que la mayoría de los padres de familia están de acuerdo con los alimentos recibidos. Y según consultas a los miembros del CAE entrevistados, afirman que los padres de familia si están de acuerdo con los

alimentos que reciben sus hijos. Se podría afirmar que la conformidad de los padres de familia es porque son alimentos que se les entrega en forma gratuita, por lo que estarían aceptando esta entrega sin querer dar objeciones ni opiniones que hagan pensar a los administradores del programa que están rechazando la entrega de alimentos, a pesar como se ha observado no estar de acuerdo totalmente en los gustos de sus hijos por los alimentos recibidos.

4.1.8. Variación de los alimentos

Cuadro No16: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre si la variación de los alimentos que reciben sus hijos

Padres de familia entrevistados	¿Los alimentos que recibe su hijo son siempre los mismos o varían?	%	¿Qué otros alimentos le gustaría que su hijo reciba?	%	¿Qué sugerencias le haría al programa para mejorar los alimentos que reciben?	%
Son siempre los mismos	11	29,7				
Varían	21	56,7				
No sabe, no opina	5	13,51				
Sí está de acuerdo con recibir otros alimentos			29	78,3		
No sabe, no opina			8	21,62		
Variación o cambio de alimentos					12	32,4
Que ofrezcan frutas					3	8,1
Mayor higiene					1	2,7
No sabe / no opina					21	56,8
Total	37	100	37	100	37	100,0

Fuente: Elaboración propia

El cuadro PF8 indica la información brindada por los padres de familia entrevistados sobre la variación de los alimentos que reciben sus hijos, donde:

- El 56,7% que representa a 21 padres de familia afirma que los alimentos que reciben sus hijos varían.
- El 29,7% que representa a 11 padres de familia afirma que los alimentos son siempre los mismos.

La variación indicada por los padres de familia entrevistados se debe a que el programa Qali Warma entrega un conjunto de alimentos que van rotando en la semana. Los alimentos son pan, pan de leche y queso, pan con aceituna, leche normal, leche con cereales, galletas de kiwicha y huevo sancochado. De este conjunto de alimentos, son los mismos que se entregan durante todo el año, y van rotando en la semana, por ello los resultados de las entrevistas han resultado con el 56,7% que representa a 21 padres de familia de afirmación que hay una variación y ello contribuye a la aceptación de los alimentos recibidos.

- En el cuadro se puede apreciar también que el 78,3% que representa a 29 padres de familia entrevistados opinaron a favor sobre recibir otro tipo de alimentos.
- El 32,4% que representa a 12 padres de familia solicitaron una variación en los alimentos que se les ofrecen a sus hijos.
- De estas cifras el 8,1% que representa a 3 padres de familia manifestaron que se les ofrezcan frutas.
- El 2,7% que representa a 1 padre de familia solicitaron higiene.

Según estas cifras, el índice de solicitud de poder recibir otros alimentos es muy elevado, por lo que se debe tener en consideración como una medida de mejora del programa Qali Warma. A continuación, se presenta un cuadro con los alimentos más mencionados para incrementar la variación de los alimentos que se podrían recibir:

Cuadro No 17: Alimentos más mencionados para incrementar la variación

Alimentos más mencionados para incrementar la variación	Número de padres de familia que opinaron sobre recibir otros alimentos	%
Frutas	22	59.4
Cereales (Avena, quinua, kiwicha, quaker)	8	21.6
Frutos secos	5	13.5
Jugo natural	5	13.5

Fuente: Elaboración propia

Según la información proporcionada por los miembros del CAE, se tiene la siguiente información:

- El 75% que representa a 6 miembros del CAE opina que los alimentos que les sirven a los niños varían,
- Ninguno de ellos opina que los alimentos que les sirven a los niños son siempre los mismos.
- Además, El 62,5% que representa a 5 miembros del CAE ha brindado mayor información sobre la variación de los alimentos.

Sobre la variación de los alimentos, el proveedor de alimentos ha informado que varían a diario, se tienen 10 recetas que cambiar.

Como conclusiones sobre la variación de alimentos, desde una primera mirada hay un consenso entre los padres de familia y los miembros del CAE entrevistados sobre la variación de alimentos, ello se debe a los tipos de pan (3 tipos) y leche (2 tipos) que van rotando en la semana.

Sin embargo, tras la consulta a los padres de familia sobre qué sugerencias le harían al programa, el índice de solicitud de recibir otros alimentos fue muy elevado, como se aprecia en el cuadro de los alimentos más mencionados para incrementar

la variación., 22 padres de familia de 37 entrevistados solicitaron que incluyan frutas en las raciones de alimentos.

Sobre la consulta qué otro alimento le gustaría recibir, una madre de familia opinó: "...Frutas, es un complemento la fruta, es lo más rico que hay para los niños...su manzana, bueno el plátano también es bueno, pero lo que se maltrata no sería ideal ¿no?, pero su mandarina, su manzana ¿no? frutas, así como...también un jugo de naranja. De granadilla, claro pues"

Sobre la variación de los alimentos que se pueden recibir, se puede ver las opciones de menús para merienda escolar propuestos por la nutricionista Patricia Serafín (Ver págs.42 – 44) donde se aprecia una gran variedad en la combinación de alimentos que podría diseñarse y desarrollarse como menús alternativos para que los niños reciban una alimentación mucho más variada, balanceada y equilibrada, con lo que tanto los padres de familia como los niños estarían más conformes.

Sobre este punto, una madre de familia opinó: "...que usen cosas nutritivas, pero no harinas que engorden. Ni galleta, ni pan, ni harina. El pan no es alimento, porque es pura harina, ¿qué te alimenta la harina?"

Con una mayor variación de alimentos se contribuye además con el componente educativo del Programa, al acostumbrar a los niños a consumir alimentos variados y balanceados, como por ejemplo que los niños consuman frutas desde edades muy tempranas es favorable pues posteriormente les será familiar el consumo de alimentos naturales.

Hay casos de niños que al no consumir frutas o verduras desde pequeños ocasiona que luego rechacen estos alimentos, pues su gusto por la comida se acostumbró al consumo de alimentos procesados y envasados. Este tipo de situación ocurre en las sociedades del consumismo.

4.1.9. Estado nutricional y rendimiento escolar según los alimentos que se reciben

Cuadro No18: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el estado nutricional y rendimiento escolar según los alimentos que se reciben

Número de padres de familia entrevistados	¿Sabe si ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que recibe?	%	¿Por qué está de acuerdo?	%	¿Sus hijos han mejorado el rendimiento en la escuela con la ingesta de los alimentos que reciben del programa?	%
Si ha mejorado	24	64,86				
No ha mejorado	2	5,4				
Debería hacerse un examen médico para corroborar	2	5,4				
No sabe, no opina	9	24,34				
Ha mejorado el estado físico			8	21,6		
Es un complemento alimentario			6	16,2		
No sabe, no opina			23	62,16		
Si han mejorado el rendimiento en la escuela con la ingesta de los alimentos que reciben del programa					27	72,9
Si han mejorado el rendimiento en la escuela con la ingesta de los alimentos que reciben del programa					3	8,1
No sabe, no opina					7	18,9
Total	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Según este cuadro se tiene la siguiente información:

- El 64,86% que representa a 24 padres de familia entrevistados considera que ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben.
- El 5,4% que representa a 2 padres de familia considera que no ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben.
- También se ha obtenido que el 5,4% que representa a 2 padres de familia entrevistados consideren que debería hacerse un examen médico para saber si ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben.

Podría decirse que son muy pocos los padres de familia que son conscientes de la necesidad de hacer exámenes médicos para saber cómo influye la calidad de alimentos que reciben sus hijos.

- De estas cifras, el 21,6% que representa a 8 padres de familia entrevistados opina que ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben porque ha mejorado su estado físico.
- El 16,2% que representa a 6 padres de familia opina que ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben porque es un complemento alimentario. Este aspecto podría corroborarse incluyendo exámenes médicos dentro del programa Qali Warma o a partir de un control que pueda organizar cada Institución educativa.
- El 62,16% que representa a 23 padres de familia entrevistados no ha brindado información de porqué ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben. Este alto porcentaje sigue indicando un débil involucramiento de los padres de familia en el desarrollo del programa alimentario.

- Sobre el rendimiento escolar, el 72,9% que representa a 27 padres de familia entrevistados considera que sus hijos han mejorado el rendimiento en la escuela con la ingesta de los alimentos que reciben del programa.
- El 8,1% que representa a 3 padres de familia considera que sus hijos no han mejorado el rendimiento en la escuela con la ingesta de los alimentos que reciben del programa.

Podría afirmarse que el 64.86% que representa a 24 padres de familia entrevistados considera que sus hijos han mejorado su estado nutricional, y el 72,9% que representa a 27 padres de familia entrevistados considera que sus hijos han mejorado su rendimiento con los alimentos que se reciben del programa.

Según la información proporcionada por los miembros del CAE, se tiene que:

- El 50% que representa a 4 miembros del CAE afirman que no ha mejorado el estado nutricional de los niños a partir del alimento que se les sirven.
- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE afirman que si ha mejorado el estado nutricional de los niños a partir del alimento que se les sirven.

Con esta información se puede observar que no hay un consenso en cuanto a poder afirmar si ha mejorado el estado nutricional a partir de los alimentos que se les sirve a los niños, siendo este uno de los aspectos que podría mejorarse en el programa Qali Warma.

Sobre el rendimiento escolar, se tiene la siguiente información:

- El 62,5% que representa a 5 miembros del CAE afirma los niños han mejorado su rendimiento en la escuela con la ingesta de alimentos que reciben.
- El 25% que representa a 2 miembros del CAE no sabe si los niños han mejorado su rendimiento en la escuela con la ingesta de alimentos que

reciben. En este caso si hay una afirmación que los niños han mejorado su rendimiento con los alimentos que reciben

El proveedor de alimentos ha afirmado que, según comentarios, hay mejoras, los niños vienen con ganas de estudiar.

Como conclusión sobre si ha mejorado el estado nutricional a partir del alimento que reciben, se podría afirmar que según la información proporcionada entre los padres de familia y miembros del CAE entrevistados, no existe un acuerdo en considerar que si ha mejorado el estado nutricional con los alimentos que se reciben.

Son muy pocos los padres de familia entrevistados que consideran que debería hacerse un examen médico para saber si ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben, lo que indica un bajo nivel de conocimientos o de concientización sobre el aspecto de salud nutricional de sus hijos. Por este motivo faltaría que en las I.E. se organicen e implementen exámenes médicos para poder verificar si los alimentos que entrega el programa Qali Warma benefician a los niños.

Una madre de familia opinó lo siguiente: “Bueno no estoy consciente de eso, todavía, no le he hecho un examen. Yo creo que tendríamos que hacer un examen desde el principio, hasta el medio año, cada cierto tiempo, para saber cómo va avanzando”

También es muy alto el número de padres de familia entrevistados que no ha brindado información de porqué ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben. Esta información corrobora que hay un débil involucramiento de los padres de familia en el programa Qali Warma.

4.1.10 Controles de calidad

Cuadro No 19: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre los controles de calidad de los alimentos que se reciben sus hijos

Padres de familia entrevistados	¿Sabe cómo se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos?	%	¿Con qué frecuencia se realizan controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos?	%
Sí saben cómo se realizan los controles de calidad	8	21,6		
No saben cómo se realizan los controles de calidad	19	51,35		
No saben, no opinan	10	27,02		
Sí conoce la frecuencia			9	24,3
No conoce la frecuencia			12	32,4
No saben, no opinan			16	43,24
Total	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Según este cuadro se tiene la siguiente información:

- El 51,35% que representa a 19 padres de familia **no** sabe cómo se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos, y el 21,6% que representa a 8 padres de familia sabe cómo se realizan dichos controles.
- Sobre la frecuencia de los controles de calidad, el 32,4% que representa a 12 padres de familia no conoce la frecuencia con que se realizan controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos, y el 24,3% que representa a 9 padres de familia conoce la frecuencia con que se realizan controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos.
- El 43,24% que representa a 16 padres de familia entrevistados no ha brindado información sobre la frecuencia con que se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos.

- Sólo el 21,6% que representa a 8 padres de familia entrevistados sabe cómo se realizan los controles de calidad.
- Sólo el 24,3% que representa a 9 padres de familia conoce la frecuencia con que se realizan dichos controles, lo que indica nuevamente un débil involucramiento de los padres de familia en el conocimiento del programa alimentario.

Los miembros del Comité de Alimentación Escolar entrevistados han proporcionado la siguiente información:

- El 75% que representa a 6 miembros del CAE saben cómo se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben.
- El 62,5% que representa a 5 miembros del CAE conocen la frecuencia de los controles de calidad de los alimentos que se reciben. Además, los miembros del CAE afirman que la frecuencia de los controles de calidad es a diario.

El proveedor de alimentos ha informado que para los controles de calidad se cuenta con personal de industrias alimentarias, son 4 ingenieros, 2 de Qali Warma y 2 propios. Sobre la frecuencia de los controles de calidad ha informado que el control es diario. Los insumos se adquieren sellados, tienen fecha de vencimiento. Se genera fecha de producción y fecha de vencimiento en cada lote de producción.

Como conclusión a los controles de calidad sobre los alimentos que reparte el programa Qali Warma, la mayoría de padres de familia no conocen cómo son y con qué frecuencia se realizan los controles de calidad. En este caso, la mayoría de los miembros del Comité de Alimentación Escolar sí están más enterados sobre el control y frecuencia de los alimentos que se reciben del programa. Sobre la frecuencia del control de calidad, corresponde con la información proporcionada por el proveedor de alimentos, la cual es a diario.

4.1.11. Quejas y afecciones por alimentos recibidos

Cuadro No 20: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre quejas y afecciones ocasionados por los alimentos que se reciben sus hijos

Padres de familia entrevistados	¿Sabe si algunos miembros de la unidad educativa o de los padres de familia se han quejado de los alimentos que se entregan a través del programa?		¿En alguna ocasión su hijo o hijos han sufrido algún malestar producto del alimento recibido?		¿Conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que reciben?		¿Sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado?	
		%		%		%		%
Sí ha habido quejas	3	8,1						
No ha habido quejas	30	81						
No sabe, no opina	4	10,81						
Sí han sufrido malestar			4	10,81				
No han sufrido malestar			29	78,37				
No sabe, no opina			4	10,81				
Sí conoce					5	13,51		
No conoce					20	54,05		
No sabe, no opina					12	32,43		
Sí conoce							6	16,21
No conoce							29	78,37
No sabe, no opina							2	5,4
Total	37	100	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Según este cuadro se tiene la siguiente información:

- El 78,37% que representa a 29 padres de familia entrevistados afirma que su hijo o hijos **no** han sufrido algún malestar producto del alimento recibido.

- El 10,81% que representa a 4 padres de familia afirma que su hijo o hijos han sufrido algún malestar producto del alimento recibido.
- Según estas cifras, el 54,05% que representa a 20 padres de familia entrevistados no conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que reciben.
- El 16,21% que representa a 6 padres de familia conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que reciben.
- Además, el 78,37% que representa a 29 padres de familia no sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado.
- El 16,21% que representa a 6 padres de familia ha afirmado que sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado.

Se observa que casi no se han identificado casos de niños que hayan sido afectados por los alimentos entregados. Como la incidencia de casos de niños afectados por los alimentos que entrega el programa es muy bajo, la mayoría de padres de familia indicaban que no ha habido causas de males ocasionados.

Según esta información, se puede afirmar que el programa no ha fallado en cuanto a la calidad de alimentos entregados en los rubros de sanidad e higiene.

Sobre este aspecto, los miembros del CAE han brindado la siguiente información:

- El 50% que representa a 4 miembros del CAE afirma que nadie se ha quejado de los alimentos recibidos.
- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE no sabe.
- El 12,5% que representa a 1 miembro del CAE si sabe que haya habido quejas.
- El 62,5% que representa a 5 miembros del CAE afirma que **no** ha habido alguna ocasión en que los niños hayan sufrido de algún malestar producto del alimento que se les sirve.

- El 25% que representa a 2 miembros del CAE no sabe y el 12,5% que representa a 1 miembro del CAE afirma que sí ha habido alguna ocasión en que los niños han sufrido de algún malestar producto del alimento que se les sirve.
- El 75% que representa a 6 miembros del CAE afirma que no sabe de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que se les sirve.
- El 75% que representa a 6 miembros del CAE no sabe sobre las causas de los males ocasionados.

Se corrobora la información brindada con los padres de familia que sobre este punto, el programa ha venido cumpliendo satisfactoriamente en cuanto a las cifras que indican que no ha habido quejas ocasionados por males por la ingesta de los alimentos que se reciben del programa. El proveedor de alimentos también ha informado que no ha habido quejas de este tipo.

Según la información correspondiente al Lineamiento 1, se tienen las siguientes conclusiones:

- Los niños reciben pan, leche, huevo sancochado y galletas de kiwicha.
- Los padres de familia y los miembros del CAE aceptan los alimentos que les entrega el programa.
- Los padres de familia presentan una debilidad en cuanto al conocimiento detallado y específico de los alimentos que reciben sus hijos. Los Miembros del CAE presentan mayor conocimiento de los alimentos que se reciben del programa en comparación al nivel de conocimiento de los padres de familia que es más bajo. Esta información coincide con la que proporciona el proveedor de alimentos y el que publica el programa Qali Warma.

- Las Instituciones Educativas no están cumpliendo con informar en forma adecuada sobre los detalles y alcances del programa Qali Warma a los padres de familia.
- Los tamaños de las raciones son suficientes para los niños.
- Los alimentos perecibles son el pan y el huevo sancochado. En el caso de la leche y las galletas son envasadas y tienen varios meses de duración.
- Los alimentos varían dentro de un conjunto de alimentos que entrega el programa durante cada semana, sin embargo, algunos padres de familia solicitan mayor variación de los alimentos, como por ejemplo recibir frutas.
- Actualmente no se cuenta con alguna medida o mecanismo para saber en qué medida los alimentos son saludables para los niños, como por ejemplo contar con exámenes médicos al inicio y fin de cada año escolar para saber en qué medida los alimentos que se reciben del programa benefician a los niños.
- Los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que se reciben porque son gratuitos. Muchos de ellos no están muy conscientes ni instruidos sobre el tema de alimentación saludable, pero muestran agradecimiento por la ayuda que se les brinda. Ellos tampoco sienten que podrían emitir mayores críticas o rechazo para algo que se les entrega sin costo alguno.
- Hay padres de familia que envían alimentos a sus hijos, entonces ello indicaría un nivel de desconfianza de los alimentos que se reciben del programa Qali Warma.
- El nivel socio-económico de los padres de familia del distrito de Breña es bajo (Ver tabla de niveles socio-económicos de Lima Metropolitana y Callao - Pág. 33), por lo que se podría vincular al desconocimiento que

presenta la mayoría sobre qué alimento es bueno o malo para la salud nutricional de sus hijos.

- Los padres de familia de las I.E. de Breña no pertenecen al segmento de pobreza extrema, para muchos de ellos los alimentos que reciben del Programa Qali Warma son un complemento.
- El proveedor viene cumpliendo satisfactoriamente con las entregas en cuanto a puntualidad e higiene.
- No se está dando una manera de comprobar objetivamente cómo están nutriendo los alimentos a los niños. No se cuenta con exámenes médicos para conocer el estado de salud de los niños a partir de los alimentos que se les entregan.
- No se están entregando un menú completamente balanceado a los niños, hay ausencia total de fuentes de fibras y vitaminas naturales. Según la ONG Humanium, “una dieta equilibrada supone un equilibrio de nutrientes, glúcidos, lípidos, sales minerales, vitaminas, fibras y de agua. Gracias a ella, las personas corren menos riesgos de malnutrición, sobrepeso e insuficiencias alimentarias”.⁶³

Además, según el Fondo Nacional de Desarrollo de Educación de Brasil indica que los Programas de Alimentación Escolar deben proporcionar “alimentos sanos y adecuados, incluyendo el uso de una variedad de alimentos, seguros, respetando la cultura, las tradiciones y los hábitos alimentarios saludables, la satisfacción de las necesidades nutricionales de los estudiantes de acuerdo con su edad y su salud”.⁶⁴ Además recomienda que para “limitar el suministro y el consumo de alimentos

⁶³ Humanium Ayuda a los niños. “Derecho a la alimentación” <http://www.humanium.org/es/derecho-alimentacion/>

⁶⁴ Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educacao Programas / PNAE
<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

procesados de bajo valor nutricional, alto contenido de azúcar, grasa y sal establece un límite para la compra de alimentos enlatados, embutidos, dulces, compuestos de los alimentos, envasados preparados o listos para de consumo o de piensos concentrados. También prohíbe la compra de bebidas con bajo valor nutricional.”⁶⁵

- Al no distribuir un menú balanceado con la entrega de alimentos con fibras naturales (entrega de frutas, por ejemplo) no se está contribuyendo con el Componente Educativo del Programa Qali Warma. A los niños se les debe acostumbrar desde pequeños al consumo de alimentos sanos y naturales como son las frutas y verduras frescas.



⁶⁵ Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educacao Programas / PNAE
<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

4.3. Lineamiento 2: Cómo se distribuyen los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Este lineamiento permite conocer la forma y condiciones cómo se distribuyen y se almacenan los alimentos que se les reparte a los niños beneficiados.

4.2.3 Distribución de alimentos

Cuadro No 21: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre la distribución de alimentos

Padres de familia entrevistados	¿Conoce Ud. cómo se distribuyen los alimentos que reciben sus hijos?	%	¿Sabe en qué condiciones llegan los alimentos?	%	¿Sabe si existen lugares especiales para el almacenamiento de los alimentos?	%
Sí saben	21	56,75				
No saben	12	32,43				
No sabe, no opina	4	10,81				
Sí saben			18	48,6		
No saben			10	27		
No sabe, no opina			9	24,3		
Sí saben					18	48,6
No saben					13	35,13
No sabe, no opina					6	16,21
Total	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Sobre la distribución de alimentos se tiene la siguiente información:

- El 56,75% que representa a 21 padres de familia opinó sobre cómo llegan y se distribuyen los alimentos en la I.E., mientras que el 32,43% que representa a 12 padres de familia no sabía cómo llegan y se distribuyen los alimentos en la I.E.
- Sobre las condiciones en que llegan los alimentos, el 48,6% que representa a 18 padres de familia sabían en qué condiciones llegan los

alimentos, y el 27% que representa a 10 padres de familia no sabían en qué condiciones llegan los alimentos.

- El 48,6% que representa a 18 padres de familia sabe que existen lugares especiales para el almacenamiento de los alimentos. Y el 35,13% que representa a 13 padres de familia no sabe que existen lugares especiales para el almacenamiento de los alimentos.

Los padres de familia pueden observar cómo llegan los alimentos cada mañana, pues el proveedor de alimentos hace las entregas momentos antes de la hora de ingreso a las I. E. de los escolares.

Los padres de familia pueden observar que los alimentos llegan en cajas y jabs de plástico, los cuales llegan envasados. La leche es enlatada, las galletas son empaquetadas y los panes y los huevos sancochados llegan embolsados con indicaciones de fecha de vencimiento

Según la información proporcionada por los miembros del CAE, se tiene la siguiente información:

- El 62,5% que representa a 5 miembros del CAE entrevistados conoce cómo se distribuyen los alimentos que recibe la I.E. y el 12,5% que representa a 1 miembro del CAE no conoce.
- El 25% que representa a 2 miembros del CAE conoce cómo es la cadena de distribución de alimentos que reciben, y el 25% que representa a 2 miembros del CAE no conoce cómo es la cadena de distribución de alimentos que reciben.
- El 75% que representa a 6 miembros del CAE conoce cómo se transportan y almacenan los alimentos que se reciben.
- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE conoce cómo se conservan los alimentos que reciben durante su transporte, y el 37,5%

que representa a 3 miembros del CAE no conoce cómo se conservan los alimentos que reciben durante su transporte.

- El 75% que representa a 6 miembros del CAE conoce cuánto tiempo almacenan los alimentos que reciben, y el 12,5% que representa a 1 miembro del CAE no conoce cuánto tiempo almacenan los alimentos que reciben.

Los miembros del CAE sí conocen cómo llegan los alimentos, pues ellos son los encargados de la revisión y conteo de lo que se entregan en cada I.E



4.2.2. Reparto de alimentos en la I.E.

Una vez que el proveedor de alimentos ha entregado los alimentos a la I.E., son los miembros del CAE y profesores los que se encargan del reparto en cada aula. Sobre este punto se presenta el siguiente cuadro:

Cuadro No 22: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el reparto de alimentos

Padres de familia entrevistados	¿En algún momento la han invitado a participar del reparto de los alimentos?		¿Sabe desde donde traen los alimentos?		¿Sabe usted si todos los alimentos recibidos por la institución educativa son repartidos?		¿Ha visto usted la forma de cómo manipulan los alimentos el personal del colegio?	
		%		%		%		%
Sí le han invitado	12	32,4						
No le han invitado	18	48,6						
No sabe, no opina	7	18,9						
Sí saben			6	16,2				
No saben			25	67,56				
No sabe, no opina			6	16,2				
Sí saben					26	70,2		
No saben					5	13,5		
No sabe, no opina					6	16,21		
Sí ha visto							20	54
No ha visto							11	29,7
No sabe, no opina							6	16,21
Total	37	100	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Según esta información:

- El 48,6% que representa a 18 padres de familia no fueron invitados a participar del reparto de los alimentos, y el 32,4% que representa a 12 padres de familia si fue invitado.
- El 67,56% que representa a 25 padres de familia no saben de dónde traen los alimentos, y el 16,2% que representa a 6 padres de familia sí sabe.
- El 70,2% que representa a 26 padres de familia afirmaron que todos los alimentos son repartidos, y el 13,5% que representa a 5 padres de familia no afirmaron que todos los alimentos son repartidos.
- El 54 % que representa a 20 padres de familia ha visto la forma cómo el personal del colegio manipula los alimentos, y el 29,7% que representa a 11 padres de familia no ha visto la forma cómo el personal del colegio manipula los alimentos.

Sobre la distribución de alimentos, el proveedor de alimentos ha informado que los alimentos están envasados.

También ha informado que el programa Qali Warma ha implementado un sistema satelital de control de distribución de alimentos, sobre ello ha afirmado que El sistema de control por GPS AYSA no funciona bien, los está estresando. Los proveedores han tenido que invertir en la compra de contratos de servicios de telefonía celular y equipos para trabajar con Qali Warma para poder ser controlados por el sistema AYSA. Eso no estaba estipulado en el contrato inicial.

Sobre la distribución de alimentos, el proveedor ha informado que la cadena consiste en la compra de insumos, almacenamiento, producción, distribución. El transporte de alimentos los realiza en una combi furgoneta que no se cuenta con sistema de refrigeración. Para el almacenamiento de los alimentos, se tienen almacenes para la materia prima. En planta se manda la dosimetría, pesado de materia primea, producción, fermentado, horneado. Sobre la conservación de

alimentos durante su transporte, no hay conservación ya que el consumo es diario. El tiempo de almacenamiento es de 6 am a 5 pm cada 10 días se inicia el proceso de refrigerado de las materias primas.

Sobre el análisis de la información del Lineamiento 2 de la distribución de alimentos se presentan las siguientes conclusiones:

- Sobre el transporte y almacenamiento de alimentos, se puede afirmar que tanto los padres de familia como los miembros del CAE sí conocen cómo llegan los alimentos, debido a que el proveedor de alimentos reparte a diario y se le puede observar llegando por las mañanas a cada I.E., por lo que los padres de familia son testigos de cómo llegan los alimentos.
- Sobre el lugar de almacenamiento, el programa Qali Warma ha distribuido a cada I. E. una mesa de acero inoxidable donde el proveedor de alimentos deja los alimentos. En la mesa, la persona encargada de la recepción de cada I.E. procede con su revisión y conteo para luego ser repartida a cada aula.
- Los padres han podido observar la distribución de alimentos pues el reparto se realiza en horas de la mañana, momentos antes del ingreso de los alumnos a la IE. La mayoría de los padres de familia entrevistados desconoce desde dónde traen los alimentos, sin embargo, sí saben que estos son repartidos a todos los escolares en cada I.E.
- Se puede concluir que no existen mayores inconvenientes en cuanto al reparto de alimentos en la I.E.

4.3. Lineamiento 3: Cómo se monitorean los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Este lineamiento permite conocer cómo se monitorean y se supervisan los alimentos que se les reparte a los niños beneficiados.

4.3.1. Monitoreo de alimentos

Cuadro No 23: Información brindada por los padres de familia entrevistados sobre el monitoreo de alimentos

Padres de familia entrevistados	¿Sabe si supervisan el reparto de los alimentos?	%	¿Las autoridades del colegio les informan acerca de los alimentos que reciben sus hijos?	%	¿Y Uds. han recibido alguna charla o capacitación sobre alimentación saludable acá en la I.E.?	%
Sí sabe que se supervisa	11	29,72				
No sabe que se supervisan	13	35,13				
No sabe, no opina	13	35,13				
Sí han sido informados			18	48,6		
No han sido informados			10	27		
No sabe, no opina			9	24,32		
Sí han recibido					7	18,9
No han recibido					6	16,2
No sabe, no opina					24	64,86
Total	37	100	37	100	37	100

Fuente: Elaboración propia

Sobre el conocimiento de los padres de familia, si saben cómo se supervisan los alimentos, se tiene la siguiente información:

- El 35,13% que representa a 13 padres de familia no saben que se supervisa el reparto de alimentos y el 29,72% que representa a 11 padres de familia sí sabe.
- El 48,6% que representa a 18 padres de familia han sido informados por las autoridades del colegio acerca de los alimentos que reciben sus hijos y el 27% que representa a 10 padres de familia no ha sido informado.

Esto quiere decir que se podría afirmar que está casi igual el número de padres de familia que sabe y no sabe si se supervisa el reparto de alimentos.

Por otro lado, sobre el tema de haber recibido charlas o capacitaciones sobre alimentación saludable, se tiene la siguiente información:

- El 18,9% que representa a 7 padres de familia han recibido alguna charla o capacitación sobre alimentación saludable, y el 16,2% que representa a 6 padres de familia no ha recibido.
- El 64,86% que representa a 24 padres de familia entrevistados no ha brindado alguna opinión sobre el tema de haber recibido una charla sobre alimentación saludable. Los resultados indican que no se sabe con certeza si existen supervisiones en el reparto de los alimentos. Se puede observar que por parte de la IE el 48,6% que representa a 18 padres de familia que han sido informados sobre los alimentos que son repartidos.

Sobre el nivel de conocimiento de los miembros del CAE sobre el monitoreo de alimentos, se tiene la siguiente información:

- El 50% que representa a 4 miembros del CAE conoce que el programa cuenta con una unidad para monitorear la calidad y distribución de los

alimentos que reciben, y el 25% que representa a 2 miembros del CAE no conoce.

- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE han brindado opiniones sobre las funciones de la unidad de monitoreo de los alimentos que reciben.
- El 25% que representa a 2 miembros del CAE ha brindado una opinión sobre la constitución de la unidad de monitoreo de los alimentos que reciben.
- El 50% que representa a 4 miembros del CAE conoce cómo se articula el CAE con la unidad de monitoreo del programa Qali Warma.
- El 75% que representa a 6 miembros del CAE afirman que las personas que constituyen la unidad de monitoreo están capacitadas en el tema de alimentación saludable.

Sobre el monitoreo de alimentos, el proveedor ha informado que se cuenta con 2 ingenieros de industrias alimentarias titulados de planta propios y dos ingenieros de Qali Warma. Hay visitas de inspectores de Qali Warma y entre sus funciones está la revisión de los procesos de producción de los alimentos.

El Programa Qali Warma publica que presenta “un modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario, el cual constituye un mecanismo que involucra la participación articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil y sectores público y privado, a efectos de proveer un servicio de calidad a los usuarios del PNAE Qali Warma.”⁶⁶

⁶⁶ Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Cogestión ¿Qué es el modelo de cogestión?
http://www.qw.gob.pe/?page_id=60

El servicio alimentario se desarrolla de la siguiente manera:

Planificación del Menú Escolar, Proceso de Compra y Gestión del Servicio Alimentario.

Fig. 7: Modelo de cogestión del Programa Qali Warma



El PNAE Qali Warma supervisa y brinda asistencia técnica permanente durante las fases que comprende el proceso de atención del servicio alimentario mediante el modelo de cogestión a través de sus Unidades Territoriales.⁶⁷

⁶⁷ Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Cogestión ¿Qué es el modelo de cogestión? http://www.qw.gob.pe/?page_id=60

4.3.2. Selección y capacitación de proveedores

Cuadro No 24: Información brindada por miembros del Comité de Alimentación Escolar entrevistados sobre la selección y capacitación de proveedores

Miembros del CAE entrevistados	¿Conoce Ud. cómo se seleccionan a los proveedores de alimentos que recibe la I.E.?	%	¿Conoce Ud. si el programa contempla capacitaciones a los proveedores de alimentos?	%
Sí sabe	1	12,5		
No sabe	3	37,5		
No sabe, no opina	4	50		
Sí sabe			2	25
No sabe			3	37,5
No sabe, no opina			3	37,5
Total	8	100	8	100

Fuente: Elaboración propia

Sobre la selección y capacitación de los proveedores de alimentos se tiene la siguiente información:

- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE no conoce cómo se seleccionan a los proveedores de alimentos que recibe la I.E, y el 12,5% que representa a 1 miembro del CAE conoce cómo se seleccionan.

- El 37,5% que representa a 3 miembros del CAE no conoce que se contemplen capacitaciones a los proveedores de alimentos, y el 25% que representa a 2 miembros del CAE conoce que si se contemplan capacitaciones a los proveedores de alimentos.

Se puede afirmar que los miembros del CAE no cuentan con información sobre la selección y capacitación de los proveedores de alimentos.

El proveedor de alimentos ha sugerido que se les dé más importancia a la pequeña y mediana empresas. Las empresas grandes cuentan con más maquinaria, tienen capacidad para dar más empleo. También ha declarado que se podría diseñar un sistema de distribución de alimentos de cada dos días y no a diario, pues afirma que es muy estresante debido al problema del tráfico vehicular que hay en las mañanas por las avenidas y calles de Lima.

También se sabe que a veces cuando se llega a las Instituciones Educativas no están los miembros de CAE y los atiende el portero. (Horario de entrega en las mañanas 6:30 – 7:30 am)

Sobre el proceso de selección de proveedores de alimentos, el proveedor ha afirmado que se envía carta a empresas que provean insumos frescos (2 a 3 días). Hay convenio con fabricación y proveedores.

Y sobre haber recibido capacitaciones, ha informado que sí, parte del proceso, distribución. Desde marzo (2016) se ha implementado el sistema AYZA (GPS) control de proveedores (Aplicativo para teléfono celular).

Según el análisis de la información del Lineamiento 3 se tienen las siguientes conclusiones:

- Los padres de familia presentan debilidad en el conocimiento sobre el monitoreo de alimentos.

- En el caso de los miembros del CAE, se puede decir que ellos tienen mayor conocimiento del monitoreo de alimentos en comparación a los padres de familia.
- Los padres de familia y miembros del CAE desconocen cómo se seleccionan y se capacitan a los proveedores de alimentos.
- Sobre el conocimiento del tema de alimentación saludable, los padres de familia se encuentran desinformados sobre el tema de alimentación saludable. Lo que representa una debilidad para poder tener un criterio suficiente para saber lo que es bueno o malo para la salud alimentaria de sus hijos.
- El desconocimiento del monitoreo de los alimentos que se reparten, por parte de los padres de familia, es un factor que limita el desarrollo del Programa, ya que, si los padres están desinformados, ellos no pueden tener opinión

□ **CAPITULO V**

5.1 CONCLUSIONES

Sobre el Lineamiento 1: Mejoramiento de la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios con los alimentos que se distribuyen, el cual se da mediante el conocimiento de la calidad de los alimentos para poder saber si los niños beneficiados se están nutriendo realmente con los alimentos recibidos, se tienen las siguientes conclusiones:

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

Según la información obtenida, se puede afirmar que más del 60% que representa a más de 22 padres de familia entrevistados sabían que sus hijos recibían leche, pan y huevo sancochado, sin embargo, sólo entre el 10 al 14% que representa entre 4 a 5 padres de familia entrevistados, es decir muy pocos padres de familia, conocían que se entregaba por ejemplo una leche con cereales y panes con aceituna. Por esta razón, se puede afirmar que los padres de familia presentan una debilidad en cuanto al conocimiento detallado de los alimentos que reciben sus hijos.

Además, cuando se les hizo otras consultas específicas, ellos no proporcionaron la información solicitada o brindaron información errónea en los alimentos que reciben sus hijos, si son perecibles, si son saludables, etc. Por ello, como conclusión se puede afirmar que existiría un nivel de

involucramiento débil por parte de los padres de familia en la participación del programa. Por lo tanto, ello podría vincularse a que las Instituciones Educativas no estarían cumpliendo con informar en forma adecuada sobre los detalles y alcances del programa Qali Warma a los padres de familia.

Sobre los alimentos que se reparten a los niños, por parte de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, la mayoría respondió en forma más específica y detallada. Ello demuestra que ellos tienen un mayor conocimiento de los alimentos que se reciben del programa en comparación al nivel de conocimiento de los padres de familia que es más bajo.

2. Los alimentos que reciben los niños en las 4 I.E. consultadas del distrito de Breña son alimentos que corresponden a algunas de las combinaciones modalidad raciones que publica el Programa Qali Warma (sólo falta publicar la opción de la entrega de galletas de kiwicha).

La información proporcionada por los padres de familia, los miembros del CAE, el proveedor de alimentos y el programa Qali Warma coincide en que la entrega de alimentos es la modalidad raciones en las 4 Instituciones Educativas consultadas del distrito de Breña, los cuales son pan (que puede ser pan común, pan de leche o pan con aceituna), lata de leche de 160 grs (en dos presentaciones: leche enriquecida y leche con cereales), huevo sancochado, galletas de kiwicha en paquete.

3. Sobre la consulta si los alimentos son saludables, se puede afirmar que la mayoría de padres de familia y miembros del CAE consideran que los alimentos que se entregan a los niños son saludables porque los consideran nutritivos, y también porque vienen envasados. El proveedor de alimentos considera que los alimentos son saludables porque no contienen preservantes. (Esto para el caso de los panes y huevo sancochado, que deben consumirse el mismo día que han sido entregados).

Sobre este tema, el Programa Qali Warma publica que considera pertinente realizar una reducción progresiva del contenido de azúcar añadido, sin embargo, esto no se ha realizado en las 4 I.E. consultadas del distrito de Breña, pues la entrega de alimentos a diario es leche (con contenido de azúcar) y pan (que contiene harina de trigo que equivale a la ingesta de azúcar, que en análisis de sangre contribuye a la elevación de niveles de glucosa de los niños). Además, los productos de panadería tienen 38% de grasas trans (Ver tabla de Contenidos de grasas trans en algunos alimentos p. 52). La ingesta continua de azúcar y sal también son dañinos para la salud, por lo que se recomienda hacer un uso moderado de estos insumos.

Según publicación del Programa Qali Warma, se puede apreciar que presenta una debilidad para la entrega de frutas a la población beneficiaria. En las 4 I.E. consultadas del distrito de Breña no se reparte este tipo de alimentos, a pesar que muchos padres de familia indicaron haber solicitado la entrega de frutas, pero el programa les había negado esa posibilidad. Sobre este punto se podría añadir también que faltaría concientizar y capacitar a la población beneficiaria y a las autoridades de las I.E. sobre el tema de nutrición saludable con alimentos naturales.

4. Sobre la consulta del tamaño de las raciones, la mayoría de padres de familia y miembros del CAE no tiene objeciones en cuanto al tamaño de las raciones que reciben los niños, considerando que es suficiente para ellos.

Los padres de familia entrevistados del distrito de Breña no pertenecen a un segmento poblacional de pobreza extrema, por lo que la mayoría de ellos considera a los alimentos que reciben como un complemento alimentario. Muchos de ellos declararon que enviaban a sus hijos a la escuela ya habiendo tomado desayuno en sus respectivos hogares, o también enviaban alimentos en su lonchera escolar preparada por ellos mismos.

5. Sobre la consulta si los alimentos son perecibles, la mayoría de padres de familia y miembros del CAE opina que si son perecibles, lo que corrobora la

información proporcionada por el proveedor de alimentos que afirmó que los alimentos no contienen preservantes, como el pan y el huevo sancochado que son de consumo diario. Pero la leche que es enlatada y las galletas que son empaquetadas tiene varios meses de duración.

Sobre esta consulta, también se observa que el 48,64% que representa a 18 padres de familia entrevistados no ha respondido por qué los alimentos son perecibles, lo que indica nuevamente un débil nivel de involucramiento de los padres de familia entrevistados en cuanto al conocimiento detallado de los alimentos que reciben sus hijos.

Sobre este tema, el programa Qali Warma entrega alimentos envasados en el distrito de Breña, y con ello aseguran no tener inconvenientes con el tema de higiene e inocuidad en los alimentos.

6. Sobre la conformidad con los alimentos recibidos, la mayoría de los padres de familia están de acuerdo con los alimentos recibidos. Y según consultas a los miembros del CAE entrevistados, afirman también que los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos.

Se ha podido percibir en las entrevistas que los padres de familia aceptan los alimentos, debido a que son recibidos en forma gratuita, por ello no señalan mayores objeciones en recibirlos. Por parte de los miembros del CAE, se ha percibido que por parte de la I.E. si se emitiese algún reclamo o comentario negativo sobre el Programa, podrían ser objeto de que se quite la ayuda en dicha I.E.

Sin embargo, para los objetivos del programa, ésta debería ser una entrega de alimentos nutritivos, balanceados, saludables y variados que garanticen el crecimiento de los niños y además contribuyan con la educación en el tema de buena alimentación.

7. Sobre la variación de los alimentos, desde una primera mirada, hay un consenso entre los padres de familia y los miembros del CAE entrevistados

sobre la afirmación de la variación de alimentos. Por el lado del proveedor, éste ha informado que los alimentos varían a diario, que se tienen 10 recetas que cambiar.

Sin embargo, se puede apreciar que los alimentos que reciben los niños en el distrito de Breña son los mismos dentro de un conjunto de alimentos que van rotando en la semana, por ello aparentemente las cifras indican que existe una variación. Ello consiste en que se entregan 3 tipos de pan (Pan común, pan de leche, pan con aceitunas) y 2 tipos de leche (Leche enriquecida y leche con cereales), algunos días galleta de kiwicha y otros días huevo sancochado, los cuales son un conjunto de alimentos que van rotando durante los días de la semana.

Además, tras la consulta a los padres de familia sobre qué sugerencias le harían al programa, el índice de solicitud de recibir otros alimentos fue muy elevado, como se aprecia en el cuadro de alimentos más mencionados para incrementar la variación de los alimentos (Pág. 88), donde 22 padres de familia de 37 entrevistados solicitaron que incluyan frutas en la distribución de alimentos.

8. Sobre si ha mejorado el estado nutricional a partir del alimento que reciben, se podría afirmar que según la información proporcionada entre los padres de familia y miembros del CAE entrevistados, no existe un acuerdo en considerar si ha mejorado el estado nutricional con los alimentos que se reciben.

Se ha identificado que es muy alto el número de padres de familia entrevistados que no ha brindado información de porqué ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben. Esta información corrobora nuevamente un débil involucramiento de los padres de familia en el programa Qali Warma.

Un punto importante es que son muy pocos los padres de familia entrevistados que consideran que debería hacerse un examen médico para

saber si ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que reciben, lo que indica también el bajo nivel de conocimientos o de concientización sobre el aspecto de salud nutricional de sus hijos.

9. Sobre el tema de calidad de los alimentos, se ha tratado el concepto de calidad, citando algunos autores y entidades (págs. 48 – 50), que sirven para sostener algunas conclusiones de la presente investigación. Según la mayoría de ellos, calidad es la adecuación o acomodación según las necesidades o requerimientos del cliente, donde se identifican claramente dos conceptos: Por un lado, la adecuación o adaptación, que corresponde a la parte que oferta (podría ser un producto o servicio, por ejemplo); y, por otro lado, las necesidades o requerimientos del cliente, que es la parte que demanda (el producto o servicio).

Basado en estas definiciones, según el estudio realizado, en primer lugar, se podría afirmar que el PNAE Qali Warma ha adecuado el diseño de raciones envasadas para los escolares del distrito de Breña, consistentes en panes, galletas, leche y huevo sancochado. Y en segundo lugar habría que indicar las necesidades o requerimientos de los niños en edad escolar, que son las necesidades de alimentación para que puedan nutrirse adecuadamente y puedan tener buen desempeño en la atención de clases en la escuela; y también poder recibir buena educación alimentaria, que es también uno de los objetivos del PNAE Qali Warma.

Como conclusión a la información proporcionada por los actores del programa, se podría afirmar que el PNAE Qali Warma viene cumpliendo con la entrega de alimentos mediante las raciones o productos envasados, que podría mejorarse variando algunos días con la entrega de alimentos con contenidos de fibras naturales, como frutas y refrescos naturales, por ejemplo, para con ellos contribuir con una alimentación balanceada. Lo que faltaría fortalecer es el tema del Componente Educativo del programa, que en este caso sería mediante la educación de los buenos hábitos alimenticios, ya que a los niños hay que acostumbrarlos desde pequeños a alimentarse

con alimentos variados y balanceados en cuanto a contenidos de proteínas, carbohidratos, grasas, fibras naturales y agua; y evitar el consumo de alimentos envasados impulsado por la cultura del consumismo económico. Sobre este punto se cita lo siguiente “En los primeros años de vida es cuando se adquieren hábitos y gustos”, dice la doctora Elizabeth Yáñez, nutricionista infantil de la Clínica Alemana. Por eso es tan importante familiarizarse desde temprano con el sabor de frutas y verduras. De hecho, según la doctora Raimann, al cumplir el año, los niños ya deberían empezar a comer ensaladas, algo que generalmente no se hace. “Pero en cambio, se les introducen golosinas como las galletas, que no son en absoluto necesarias”. “Si en la primera infancia no se les acerca a estos alimentos saludables, será más difícil que los coman después”, explica.⁶⁸

Otro aspecto son los controles de calidad de los alimentos que reparte el programa Qali Warma, la mayoría de padres de familia no conocen cómo son y con qué frecuencia se realizan. En el caso de la mayoría de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, sí están más enterados sobre el control y frecuencia de los alimentos que se reciben del programa. Sobre la frecuencia del control de calidad, la información corresponde con la proporcionada por el proveedor de alimentos, la cual es un control que se realiza a diario.

10. Sobre la consulta si ha habido quejas y afecciones por alimentos recibidos, se observa que casi no se han identificado casos de niños que hayan sido afectados por los alimentos entregados. Según esta información, se puede afirmar que el programa no ha fallado en cuanto a la calidad de alimentos entregados en los rubros de sanidad e higiene.
11. Sobre el tema del Componente educativo del Programa, durante el proceso de recojo de información en las 4 Instituciones Educativas del distrito de Breña, se ha identificado lo siguiente:

⁶⁸ El Comercio “Ocho errores de los padres con el sobrepeso de los niños” 1ro de mayo de 2017
<http://elcomercio.pe/ciencias/medicina/ocho-errores-padres-sobrepeso-ninos-noticia-1988424?flsm=1>

- Algunas profesoras indicaron que si encontraban que a un niño le habían enviado desde sus domicilios como lonchera algún alimento industrializado (snacks o bebida gaseosa), éste sería decomisado y luego devuelto a sus padres a la hora de la salida. Es decir que dentro de la I.E. estaba prohibido el consumo de este tipo de alimentos.
- Las directoras de algunas I.E. habían mencionado haberles indicado a las dueñas de los quioscos que se ubican dentro de la I.E, que tengan cuidado con la venta de snacks y bebidas gaseosas.
- Durante el periodo en que se realizaron las entrevistas del presente estudio, se pudo verificar que en la I.E. Mariano Melgar se llevó a cabo una charla sobre alimentación saludable dirigida a los padres de familia, que fue presentada por la nutricionista del puesto de salud de la zona.
- Por parte de los administradores del Programa Qali Wama, no se identificó ninguna medida respecto al Componente educativo, a pesar de que uno de los objetivos del programa es la promoción de mejores hábitos de alimentación en los beneficiarios. Como se ha explicado en el punto 9.

12. Según el Lineamiento 1, los factores que contribuyen al desarrollo del programa Qali Warma en las 4 I.E. del distrito de Breña son:

- Los padres de familia y los miembros del CAE aceptan los alimentos que les entrega el programa. Se podría afirmar que los padres de familia aceptan los alimentos, porque son gratuitos, por lo que podrían sentir que no podrían emitir mayores críticas o rechazo para algo que se les entrega sin costo alguno.
- Los miembros del CAE tienen mayor conocimiento y más detallado sobre los alimentos que se entregan a los niños, y esta información coincide con la

que proporciona el proveedor de alimentos, y el que publica el programa Qali Warma.

- La población beneficiaria no se ha quejado ni tampoco ha habido casos de afecciones por el consumo de alimentos que reparte el Programa.
- El proveedor de alimentos cumple con la entrega puntual y salubre de las raciones programadas por el programa.

13. Según el Lineamiento 1, los factores que limitan al desarrollo del programa Qali Warma en las 4 I.E. del distrito de Breña son:

- Los padres de familia presentan un nivel de involucramiento débil sobre el conocimiento específico y detallado de los alimentos que reciben sus hijos. Por este motivo, ellos no cuentan con los criterios y argumentos para emitir objeciones que permitan realizar mejoras en la entrega de alimentos del Programa.
- El nivel socio-económico de los padres de familia del distrito de Breña es bajo (Ver tabla de niveles socio-económicos de Lima Metropolitana y Callao - Pág. 36, por lo que ello podría vincularse al bajo conocimiento que presenta la mayoría de ellos sobre qué alimento es bueno o malo para la salud nutricional de sus hijos.
- Los alimentos que se reparte a los niños en el distrito de Breña son los mismos dentro de un mismo conjunto de alimentos, que van variando durante la semana. Según comentarios de algunos docentes de las I.E., al final del año escolar, muchos niños terminan hostigados y rechazan los alimentos en esa etapa del año.
- Se ha identificado que muchos padres de familia han solicitado alguna variación en la entrega de raciones, como por ejemplo, poder recibir frutas dentro del conjunto de alimentos que se reciben en la semana, sin embargo este pedido no ha sido atendido, con lo que se podría afirmar que no se

cuenta con un medio para que la población beneficiaria sea parte de las decisiones del desarrollo del programa Qali Warma. Sobre este tema cabe citar al Dr. Barrio (2010) que afirma que “Otros alimentos llenos de sol y vida son las frutas y vegetales, las semillas y sus germinados. En el otro extremo, están los alimentos sin vida: los alimentos refinados, industrializados y cocinados”.⁶⁹

Por lo tanto, se puede afirmar que existe una débil comunicación entre los actores del programa, dado al hecho de que los padres de familia no hayan podido comunicar que existe poca variación y pocos alimentos naturales alternativos (fibras, omegas) que puedan también recibir sus hijos.

- Entre los hallazgos encontrados en esta investigación, se tiene que en las 4 I.E. consultadas del distrito de Breña, no se cuenta con un mecanismo de verificación cuantificable del nivel de aporte nutricional a la salud y crecimiento, ni del incremento del rendimiento escolar de los niños con los alimentos que se les viene brindando. Se puede afirmar que no se tiene una manera de corroborar si los alimentos recibidos nutren de manera completa a los escolares.
- Si bien es cierto que el Programa viene cumpliendo con entrega de la modalidad raciones de panes y galletas (carbohidratos), leche y huevo sancochado (proteínas y grasas), faltaría la entrega de alimentos con contenidos de fibras naturales y vitaminas para que constituya una dieta nutricionalmente completa y balanceada.
- Al no tener una dieta completa y balanceada, el Programa no está aportando el componente educativo en los niños beneficiarios, por el hecho de que los niños tienen la posibilidad de consumir alimentos inadecuados fuera del horario de clases. Con la presencia del Componente educativo sobre alimentación saludable, se contribuiría a que ellos estén mejor informados y

⁶⁹ BARRIO HEALEY, Sacha. 2010 “La nutrición inteligente” P. 18

tengan mejores criterios para que tengan una correcta educación alimentaria. Este aspecto es importante, pues la idea es acostumbrar a los niños a consumir alimentos saludables desde pequeños y fomentar el rechazo a los alimentos envasados y procesados industrialmente.

Sobre este punto, el Fondo Nacional de Desarrollo de Educación de Brasil indica que el menú de las comidas escolares es un instrumento que actúa como un elemento pedagógico, que ofrece una acción importante de la educación alimentaria y nutricional. (Ver pág. 38)

- Debido al débil involucramiento de los padres de familia, que son parte de la población beneficiaria, tampoco se estaría contando con un fuerte apoyo en el aspecto formativo de los niños en cuanto al tema de alimentación saludable, ya que ellos son responsables de su alimentación fuera del horario de clases escolares.

Actualmente se ha identificado el creciente problema de las consecuencias negativas de alimentarse con alimentos con contenidos de grasas trans, altos contenidos de azúcares y sal. Por este motivo, el objetivo es que las siguientes generaciones de personas crezcan y se alimenten siendo más conscientes del problema, y con capacidades de elegir una alimentación de mejor calidad.

Este aspecto faltaría desarrollarse dentro del Programa, siendo importante invertir en el desarrollo de las personas, es decir, poder contar con Capital humano capacitado en el tema de alimentación saludable, ya que de ello depende para que las personas se encuentren, crezcan y se desarrollen sanas o enfermas debido al alimento que ingieren.

Sobre el Lineamiento 2: Cómo se distribuyen los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma y condiciones cómo llegan los alimentos a los niños beneficiados, se tienen las siguientes conclusiones:

1. Sobre el transporte y almacenamiento de alimentos, se puede afirmar que tanto los padres de familia como los miembros del CAE sí conocen cómo llegan los alimentos, debido a que el proveedor de alimentos reparte a diario y se le puede observar llegando por las mañanas a cada I.E., por lo que son testigos de cómo llegan y quién trae los alimentos. También saben que los alimentos son repartidos a todos los escolares en cada I.E.
2. Sobre el lugar de almacenamiento, el programa Qali Warma ha distribuido a cada I. E. una mesa de acero inoxidable donde el proveedor de alimentos deja los alimentos. En la mesa, la persona encargada de la recepción de cada I.E. procede con su revisión y conteo para luego ser repartida a cada aula.
3. Sobre el lugar de procedencia de los alimentos, la mayoría de los padres de familia entrevistados desconoce desde dónde los traen y cómo son preparados.
4. Se puede concluir que no existen mayores inconvenientes en cuanto al reparto de alimentos en la I.E. Uno de los principales factores que contribuyen al desarrollo del programa Qali Warma en el distrito de Breña es que el proveedor de alimentos cumple con las normas de entrega: alimentos en buenas condiciones, envasados y con fecha de vencimiento, debido a que los administradores del programa Qali Warma han organizado medidas de control para que no existan inconvenientes en las entregas.
5. Según el punto anterior, se ha corroborado que el programa Qali Warma no ha fallado en cuanto a la calidad de alimentos entregados en los rubros de sanidad e higiene en el distrito de Breña. El proveedor de alimentos asignado a la entrega de alimentos en las 4 Instituciones educativas que han

sido visitadas, ha cumplido con las normas de entrega, puntualidad e higiene.

6. El óptimo funcionamiento de la distribución de alimentos en el Programa, se debe a que se ha impuesto un control y seguimiento del desempeño a los proveedores de alimentos. Con ello se ha podido observar que, en el distrito de Breña, el Proveedor venía cumpliendo con la entrega de alimentos. Con un control estricto evitan que ocurran denuncias por algún tema de haber ocasionado malestares a los niños por la ingesta de alimentos descompuestos. Se han visto estos casos en el pasado que repercuten en la prensa y la opinión pública ocasionando que se afecte la imagen del Gobierno vigente.



Sobre el Lineamiento 3: Cómo se monitorean los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma de supervisión de los alimentos que se les reparte a los niños beneficiados, se tienen las siguientes conclusiones:

1. La mayoría de los padres de familia entrevistados presentan desconocimiento sobre el monitoreo de alimentos.
2. En el caso de los miembros del CAE, se puede decir que ellos tienen mayor conocimiento del monitoreo de alimentos en comparación a los padres de familia.
3. Los padres de familia y miembros del CAE desconocen cómo se seleccionan y se capacitan a los proveedores de alimentos.
4. Sobre el conocimiento del tema de alimentación saludable, los padres de familia se encuentran desinformados sobre este tema, lo que representa una debilidad para poder tener un criterio suficiente para saber lo que es bueno o malo para la salud alimentaria de sus hijos.
5. Como conclusión al Lineamiento 3, se podría afirmar que la población beneficiaria desconoce el tema del monitoreo de la distribución de alimentos. El desconocimiento del monitoreo es un factor que limita el desarrollo del Programa, porque si los padres de familia desconocen este tema, no pueden tener una opinión certera sobre alguna mejora que se desee implementar en el desarrollo del Programa.

5.2 RECOMENDACIONES

Sobre el Lineamiento 1: Mejoramiento de la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios con los alimentos que se distribuyen, el cual se da mediante el conocimiento de la calidad de los alimentos para poder saber si los niños beneficiados se están nutriendo realmente con los alimentos recibidos, se tienen las siguientes recomendaciones:

1. Por parte del Programa Qali Warma, se podría fortalecer el Componente Educativo, el cual puede estar constituido por una serie de medidas y acciones para contribuir en mejorar los hábitos alimenticios de la población escolar, debido a que los niños son vulnerables al estar propensos a consumir alimentos industrializados con contenidos de grasas trans, azúcares y sal en cualquier momento del día. Con ello se fortalecería la cultura de alimentación saludable de los actores del Programa, donde los niños aprendan desde pequeños a comer en forma sana, equilibrada y balanceada.

Para esta finalidad se podría organizar en cada Institución Educativa del distrito de Breña campañas educativas sobre alimentación saludable, donde se realicen charlas y talleres en forma periódica sobre nutrición y buena alimentación dirigidos a los niños, padres de familia, miembros del CAE, profesores y proveedor de alimentos. Con ello se les puede inculcar mejores conocimientos y nivel de conciencia de la importancia de elegir alimentos saludables. Otras actividades complementarias podrían ser la programación de una serie de eventos infantiles y actividades lúdicas como por ejemplo la semana de la alimentación saludable, ferias y pasacalles con animadoras infantiles, músicos y personajes, entre otros.

2. Por parte de las Instituciones Educativas, podría ampliarse su contribución al desarrollo del Programa Qali Warma, organizando y llevando a cabo exámenes médicos a los niños al inicio y final del año, que incluya controles de peso, talla, nivel de azúcar y grasa en sangre, etc. para poder conocer y

verificar si los alimentos que se reciben vienen contribuyendo en mejorar el estado nutricional de los niños.

3. En cada I.E. se debe promover a que los niños mejoren su nivel de comunicación con sus padres, para que informen en forma más detallada sobre el tipo, calidad y cantidad de alimentos que reciben. De esta manera, los padres de familia estarán mejor informados y podrán tener mejor criterio y argumentos para opinar sobre los alimentos que reciben sus hijos y solicitar mejoras.
4. Para promocionar el consumo de frutas y verduras, en cada I.E. se puede implementar el desarrollo de huertos escolares, donde se pueden cultivar hortalizas y frutas, y con ello, por un lado, podría contribuir a las raciones de los niños con alimentos con aportes de fibras y vitaminas, y por otro lado, aporta al Componente Educativo, donde los niños puedan participar en las actividades de cultivo y cosecha y luego puedan consumir lo que ellos mismos han producido.

Esta propuesta se ha dado en la región de Cajamarca, donde estudiantes de nivel primario de 114 instituciones educativas fueron los principales actores apoyando esta iniciativa favorable, junto a la asistencia técnica de Qali Warma. Los directivos han afirmado que “la nutrición en los niños es importante y para ello alimentarse de verduras y frutas es algo vital para ellos sobre todo para el buen desarrollo físico e intelectual”, y que “este tipo de productos están presentes en los desayunos y almuerzos que brinda el Qali Warma”.

Han afirmado además que “Se espera que este tipo de actividades aporte en cierto sentido a la buena alimentación y nutrición de los niños al mostrarles gráficamente como la producción de alimentos como la

zanahoria, betarraga, tomate, lechuga, repollo, col, rábano, así como otros productos...”⁷⁰

Como comentario adicional, la directora de la I.E. Mariano Melgar había comentado que había pensado implementar un huerto escolar para que los niños puedan participar y aprender en forma experimental del cultivo de frutas y verduras.

5. Otra alternativa es que, por parte de los padres de familia, para mejorar la calidad de alimentos de sus hijos y a la vez incrementar su nivel de involucramiento con el Programa, una alternativa es que debido a que ellos no pertenecen a un segmento económico de pobreza extrema, podrían contribuir con una contrapartida económica para la adquisición de alimentos que completen el balance nutricional de las raciones que ya se les viene ofreciendo.

Por ejemplo, podrían organizarse un aporte económico de cuotas entre los padres de familia para que en cada I.E. se organicen compras de alimentos sanos y nutritivos, como frutas, frutos secos y cereales andinos. Esta cuota podría ser entre s/. 0,5 a s/. 1 sol diario, y con ello se pueda contribuir en la adquisición de alimentos naturales con mayores contenidos de fibras y vitaminas. Según información proporcionada por el proveedor de alimentos, el costo actual de cada ración es de S/. 1.7 soles.

Esta modalidad de aporte de cuotas por parte de los padres de familia, según comentarios de los padres de familia, ya se había dado años atrás con el PRONAA, donde los padres de familia recolectaban sus propios

⁷⁰ Perú Noticias. 2016 “Programa nacional Qali Warma busca fomentar huertos escolares en Cajamarca”
<http://perunoticias.net/programa-nacional-qali-warma-busca-fomentar-huertos-escolares-en-cajamarca>

aportes económicos para la compra de pescado y complementar la entrega de los alimentos por preparar que les entregaba el programa.

6. Para cerrar el círculo de relación y comunicación entre los actores del Programa Qali Warma, faltaría organizar y desarrollar los medios para que los padres de familia puedan comunicar a los administradores del Programa sus sugerencias para que se establezca un sistema de mejoras en forma continua, no sólo en el aspecto de la calidad de los alimentos como es este caso, sino para otros aspectos que puedan surgir durante el desarrollo y desenvolvimiento futuro del Programa. Por ejemplo, se puede introducir como medio de comunicación el empleo de las redes sociales para que la población pueda brindar sus opiniones y los administradores del programa puedan establecer medidas de mejora en forma continua.

El Programa Qali Warma publica que considera necesario reducir de forma progresiva las cantidades de azúcar, medidas que se debe contemplar para mejorar la entrega de alimentos en las 4 I.E. del distrito de Breña, mediante el diseño e implementación de un sistema de retroalimentación de comunicación entre los actores del Programa.

Sobre el Lineamiento 2: Cómo se distribuyen los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma y condiciones cómo llegan los alimentos a los niños beneficiados, se tienen las siguientes recomendaciones:

1. En cada I.E. se podría establecer un reconocimiento por puntajes a la labor realizada por el proveedor de alimentos, para incentivar a que cada día mantenga y mejore su desempeño en la elaboración y entrega de alimentos.
2. Los proveedores de alimentos que alcancen mejores puntajes pueden ser premiados y reconocidos mediante una publicación en la página web del

programa o en un futuro sistema de comunicación en redes sociales del programa.

3. Según este punto, se podría convocar a los mejores proveedores de alimentos para que expongan su labor y experiencias en eventos anuales que podría organizar los administradores del programa Qali Warma como parte del Componente educativo.
4. Los proveedores de alimentos podrían colaborar en el diseño de las raciones junto a los administradores del programa. El proveedor de alimentos del distrito de Breña entrevistado manifestó su interés en hacer pruebas en su local para desarrollar raciones alternativas para mejorar la variación de alimentos.

Sobre el Lineamiento 3: Cómo se monitorean los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma de supervisión de los alimentos que se les reparte a los niños beneficiados, se tienen las siguientes recomendaciones:

1. Mejorar el sistema de información a los padres de familia sobre el monitoreo y supervisión de alimentos.
2. Informar a los padres de familia y miembros del CAE sobre cómo se seleccionan y capacitan a los proveedores de alimentos.
3. Capacitar a los padres de familia y miembros del CAE sobre el tema de alimentación saludable.

5.3 PROPUESTA DE MEJORA

Plan de mejora

Fortalecimiento del Componente educativo del Programa Qali Warma en el distrito de Breña basado en la alimentación saludable

Planteamiento del Plan de mejora.

Luego del proceso de recopilación y análisis de la información en las 4 Instituciones educativas del distrito de Breña, se ha identificado lo siguiente:

- Débil concientización del tema sobre alimentación saludable en los actores del programa.
- Las raciones de alimentos que se les reparte a los niños se encuentra incompleta, pues no cuentan con alimentos con contenido de fibras naturales como son las frutas o las verduras.
- No se cuenta con exámenes médicos para poder comprobar el estado nutricional de los niños a partir del alimento que se les reparte.

Objetivo General

Fortalecer el conocimiento y concientización a los actores del programa Qali Warma del distrito de Breña sobre el tema de la alimentación saludable.

Lineamientos o prioridades

Lineamiento 1: Mejoramiento de la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios con los alimentos que se distribuyen, el cual se da mediante el conocimiento de la calidad de los alimentos para poder saber si los niños beneficiados se están nutriendo realmente con los alimentos recibidos.

Lineamiento 2: Cómo se distribuyen los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma y condiciones cómo llegan los alimentos a los niños beneficiados.

Lineamiento 3: Cómo se monitorean los alimentos a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual se hace por la importancia de conocer la forma de supervisión de los alimentos que se les reparte a los niños beneficiados.

Enfoques transversales

- Enfoque de derechos humanos. Este enfoque se da mediante el derecho a la alimentación, el cual proporciona los componentes nutricionales necesarios e información pertinente para que los niños puedan asistir a la escuela, puedan estudiar participando activamente en las clases, y estén informados y conscientes de los alimentos que están ingiriendo.
- Enfoque de género. El Enfoque de género en el "Programa Qali Warma se da a través del hecho de que niños y niñas en edad escolar reciben alimentos e información de lo que están ingiriendo sin distinción de género. También algunos padres y madres de familia, profesores y profesoras colaboran con el programa como miembros del Comité de Alimentación Escolar para participar en la supervisión en la entrega de alimentos a sus hijos.
- Enfoque de interculturalidad. En el programa Qali Warma se entregan alimentos y podría brindarse información pertinente a los niños sin distinción de raza ni patrones culturales.

- Enfoque ambiental. El programa Qali Warma presenta dos modalidades de entrega de alimentos: alimentos envasados y alimentos provenientes de las zonas donde residen los niños beneficiarios. Con la segunda modalidad, hay una planificación y organización eficiente, por no tener que transportar los alimentos desde lugares alejados.

En el caso del reparto de alimentos en el distrito de Breña, se tiene la modalidad de entrega de alimentos envasados. En el tema del cuidado del medio ambiente, se podría planificar, desarrollar e implementar un programa de reciclaje de residuos, debido a que en este caso se generan a diario residuos sólidos, como son las latas de leche, bolsas plásticas y envolturas de galletas, y no se le está dando el tratamiento debido.

Con un programa de reciclaje, además del tratamiento de los residuos, se estaría educando a los niños en forma experiencial y participativa sobre el cuidado del medio ambiente.

Estrategias.

Dada la presencia de una política inclusiva en el Programa Qali Warma, de tener presentes los enfoques de Derechos humanos, de género e intercultural, es posible fortalecer el conocimiento y concientización a los actores del programa del distrito de Breña sobre el tema de la alimentación saludable. El procedimiento podría ser:

- Capacitar a los padres de familia, niños, profesores y miembros del CAE en el tema de alimentación saludable mediante campañas educativas donde se desarrollen charlas, talleres, ferias, etc. y de esta manera se pueda dar énfasis a la importancia del rol de la familia y la escuela en favor de la educación de los niños. Dentro de

estas actividades se puede hacer difusión de la información mediante la colocación de posters, distribución de folletos y manuales sobre el tema de la alimentación saludable.

- A los niños se les puede educar balanceando las raciones que se les viene repartiendo con la inclusión de alimentos con contenidos de fibras naturales y grasas buenas. De esta manera se les educa acostumbrándolos a consumir todos los tipos de alimentos necesarios para una nutrición balanceada, es decir alimentos son contenidos de carbohidratos, proteínas, grasas, fibras, vitaminas y minerales.
- Con la población capacitada sobre el tema de alimentación saludable, ellos adquieren mejores criterios para comunicar sus necesidades, opiniones y propuestas de mejora a los administradores del Programa Qali Warma. Para esta finalidad se puede diseñar, desarrollar e implementar un sistema o medio de comunicación e información entre los beneficiarios y el Programa Qali Warma, como, por ejemplo, el uso las redes sociales, desarrollo de aplicaciones para telefonía celular, etc.

6. CAPÍTULO VI

SECCIÓN DE REFERENCIAS

Anexos



6.1. Columna Vertebral con Variables e Indicadores

Cuadro No 25: Columna Vertebral con Variables e Indicadores

PREGUNTA GENERAL	OBJETIVOS	PREGUNTAS ESPECÍFICAS	VARIABLES	INDICADORES	
				Tipo de Alimentos que se distribuyen	
				Grado de conocimiento sobre la calidad de los alimentos que consumen los niños	
				Tipo de verificación por parte de la entidad educativa sobre la calidad de los alimentos.	
				Frecuencia de verificación por parte de la entidad educativa sobre la calidad de los alimentos.	
				Tipo de verificación por parte del programa sobre la la calidad de los alimentos.	
				Frecuencia de verificación por parte del programa sobre la la calidad de los alimentos.	
				Número de personas de la I.E que se encargan de la verificación de la calidad de los alimentos.	
					Frecuencia de distribución de los alimentos
					Número de proveedores debidamente certificados
					Verificación por parte del programa sobre la certificación de los alimentos que brindan los proveedores.
					Tipo de controles que realiza el programa sobre los alimentos que se distribuyen.
					Frecuencia de la verificación de los alimentos que se distribuyen.
					Requisitos que se les pide a los proveedores para formar parte del programa.

Fuente: Elaboración propia

Cuadro No 26: Pregunta general, específicas y complementarias

PREGUNTA GENERAL	PREGUNTAS ESPECÍFICAS	PREGUNTAS COMPLEMENTARIAS	
		¿Cuándo se distribuyen los alimentos?	
		¿Los alimentos son saludables? (cuadro de medición: todos, algunos, ninguno)	
		¿Son alimentos nutritivos?	
		¿Son alimentos perecibles?	
		¿Cómo son las raciones?	
		¿Es suficiente el tamaño de las raciones?	
		¿A los niños les gusta el alimento que se les brinda?	
		¿Los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que se les brinda a sus hijos?	
		¿Cómo se mide la calidad de los alimentos? (Tabla de alimentos saludables)	
			¿Quiénes son los encargados de la distribución?
			¿Existe una logística debidamente acondicionada para la distribución de alimentos? (embalajes, envases, medios de almacenaje, transporte)
			¿Cómo se transporta los alimentos?
			¿Cómo se conservan los alimentos durante su almacenaje?
			¿Cómo se conservan los alimentos durante su transporte?
			¿Cuánto tiempo se almacenan los alimentos?
			¿El programa Qali Warma cuenta con certificaciones sobre la calidad de los alimentos?
			¿Cómo es la cadena de distribución de alimentos?
			¿Existe un número de proveedores debidamente certificados?
			¿Cuáles son las funciones de la unidad de monitoreo?
			¿Cómo está constituida la unidad de monitoreo?
			¿Cómo está articulado la unidad de monitoreo con los otros actores del programa?
			¿Las personas de la unidad de monitoreo están debidamente capacitadas sobre el tema de alimentación saludable?

Fuente: Elaboración propia

6.2 Columna Vertebral con fuentes e instrumentos

Cuadro No 27: Columna Vertebral con fuentes e instrumentos

PREGUNTA GENERAL	OBJETIVOS	PREGUNTAS ESPECÍFICAS	VARIABLES	INDICADORES	FUENTES DE INFORMACIÓN	INSTRUMENTOS	
				Tipo de Alimentos que se distribuyen	Ejecutor del programa, CAE (Comité de Alimentación Escolar) y población	Entrevista estructurada al ejecutor del programa, Entrevista no estructurada al CAE y a la población	
				Grado de conocimiento sobre la calidad de los alimentos que consumen los niños	CAE, población	Entrevista no estructurada al CAE y población	
				Tipo de verificación por parte de la entidad educativa sobre la calidad de los alimentos.	CAE	Entrevista no estructurada al CAE	
				Tipo de verificación por parte del programa sobre la calidad de los alimentos.	Ejecutor del programa	Entrevista estructurada al ejecutor del programa	
				Número de personas de la I.E que se encargan de la verificación de la calidad de los alimentos.	CAE	Entrevista no estructurada al CAE	
					Frecuencia de distribución de los alimentos	Ejecutor de programa	Entrevista no estructurada al ejecutor del programa
					Número de proveedores debidamente certificados	Ejecutor de programa	Entrevista no estructurada al ejecutor del programa
					Verificación por parte del programa sobre la certificación de los alimentos que brindan los proveedores.	CAE, población	Entrevista no estructurada al CAE y población
					Tipo de controles que realiza el programa sobre los alimentos que se distribuyen.	Ejecutor del programa	Entrevista estructurada al ejecutor del programa
					Frecuencia de la verificación de los alimentos que se distribuyen.	Ejecutor del programa	Entrevista estructurada al ejecutor del programa
					Requisitos que se les pide a los proveedores para formar parte del programa.	Ejecutor del programa	Entrevista estructurada al ejecutor del programa

Fuente: Elaboración propia

6.3 Cuadro de Columna vertebral invertida

En el siguiente cuadro se indica a qué población se aplicará cada instrumento de investigación y las preguntas centrales, variables e indicadores que responde a cada pregunta o ítem del instrumento.

Cuadro No 28: Columna Vertebral Invertida. Calidad de los alimentos

Columna Vertebral Invertida						
Calidad de los alimentos						
Técnica	Instrumento	¿A qué fuente se aplica?	¿A qué unidad corresponde?	¿Qué indicadores permite recoger?	¿A qué variables responde?	¿A qué pregunta corresponde?
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos empleados para los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Personal de Qali Warma			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos que se entregan para la preparación de los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Proveedores de alimentos			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Miembros del Comité de Alimentación Escolar CAE			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Personal de cocina y recepción de alimentos de la I.E.			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Profesores			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos consumidos por sus hijos	Padres de familia			
Observación no participante	Guía	Actividades de consumo de alimentos por parte de los escolares	Escolares			
Revisión documental	Guía	Información oficial del programa Qali Warma	Dirección del programa Qali Warma			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos empleados para los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Personal de Qali Warma			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos que se entregan para la preparación de los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Proveedores de alimentos			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Miembros del Comité de Alimentación Escolar CAE			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Personal de cocina y recepción de alimentos de la I.E.			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos consumidos por sus hijos	Padres de familia			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Profesores			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Miembros del CAE	Frecuencia de verificación por parte de la I.E. sobre la calidad de los alimentos.		
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Personal de cocina y recepción de alimentos de la I.E.			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Miembros del CAE			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos empleados para los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Personal de Qali Warma	Tipo de verificación por parte del programa sobre la calidad de los alimentos.		
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos empleados para los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Personal de Qali Warma	Frecuencia de verificación por parte del programa sobre la calidad de los alimentos.		
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Miembros del CAE, personal de la I.E. responsable de la recepción de alimentos	Número de personas de la I.E que se encargan de la verificación de la calidad de los alimentos.		

Cuadro No 29: Columna Vertebral Invertida. Distribución y almacenamiento de los alimentos

Columna Vertebral Invertida							
Distribución y almacenamiento de los alimentos							
Técnica	Instrumento	¿A qué fuente se aplica?	¿A qué unidad corresponde?	¿Qué indicadores permite recoger?	¿A qué variables responde?	¿A qué pregunta corresponde?	
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos empleados para los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Personal de Cali Warma				
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos que se entregan para la preparación de los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Proveedores de alimentos				
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos que se entregan para la preparación de los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Miembros del CAE				
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Personal de cocina y recepción de alimentos de la I.E.				
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información documentada del programa	Personal de Cali Warma				Número de proveedores debidamente certificados
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información documentada del programa	Personal de Cali Warma				
Observación no participante	Guía	Actividades de almacenamiento y manipuleo de los alimentos	Proveedores de alimentos				
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de insumos que se entregan para la preparación de los desayunos y almuerzos que se entregaran a los escolares	Proveedores de alimentos				
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de alimentos recibidos	Personal de cocina y recepción de alimentos de la I.E.				

Fuente: Elaboración propia

Cuadro No 30: Columna Vertebral Invertida. Monitoreo de la calidad de los alimentos

Columna Vertebral Invertida						
Monitoreo de la calidad de los alimentos						
Técnica	Instrumento	¿A qué fuente se aplica?	¿A qué unidad corresponde?	¿Qué indicadores permite recoger?	¿A qué variables responde?	¿A qué pregunta corresponde?
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información documentada del programa	Personal de Qali Warma			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de certificación de alimentos recibidos	Miembros del CAE			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información documentada del programa	Personal de Qali Warma			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de los controles de alimentos recibidos	Miembros del CAE			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información documentada del programa	Personal de Qali Warma			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de la frecuencia de verificación de alimentos recibidos	Miembros del CAE			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información documentada del programa	Personal de Qali Warma			
Entrevista no estructurada focalizada	Guía de entrevista	Información de la frecuencia de verificación de alimentos recibidos	Miembros del CAE			

Fuente: Elaboración propia

6.4 Elaboración de instrumentos

Cuadro No 31: Instrumento sobre el tipo de alimentos

Tipo de alimentos			
	Beneficiarios (padres de familia)	Ejecutor (Proveedores)	Institución Educativa (Miembros del CAE)
a	¿Sabe qué alimentos recibe su hijo?	¿Qué alimentos les reparte a los niños?	¿Qué alimentos reciben los niños?
b	¿Los alimentos que recibe su hijo son saludables? ¿Por qué?	¿Los alimentos que reparten son saludables? ¿Por qué?	¿Los alimentos que reciben los niños son saludables? ¿Por qué?
c	¿Es suficiente la ración de alimento que recibe su hijo? ¿En qué consisten?	¿De qué tamaño son las raciones que se reparten? ¿Cómo son?	¿Es suficiente el tamaño de las raciones que reciben los niños? ¿Cómo son?
d	¿Los alimentos que recibe su hijo son perecibles? ¿Por qué?	¿Los alimentos que reparten son perecibles? ¿Por qué?	¿Los alimentos que reciben los niños son perecibles? ¿Por qué?
e	¿A sus hijos les gustan los alimentos que reciben? ¿Por qué?	¿A los niños les gustan los alimentos que reparten? ¿Por qué?	¿A los niños les gustan los alimentos que reciben? ¿Por qué?
f	¿Está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos? ¿Por qué?	¿Sabe si los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reparten? ¿Por qué?	¿Sabe si los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reciben? ¿Por qué?
g	¿Sabe si ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que recibe?	¿Sabe si ha mejorado el estado nutricional de los niños a partir del alimento que reparten?	¿Sabe si ha mejorado el estado nutricional de los niños a partir del alimento que les sirven?
h	¿Sus hijos han mejorado el rendimiento en la escuela con la ingesta de los alimentos que reciben del programa?	¿Sabe si los niños han mejorado su rendimiento en la escuela con la ingesta de alimentos que reparten?	¿Sabe si los niños han mejorado su rendimiento en la escuela con la ingesta de alimentos que reciben?
i	¿Sabe cómo se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos?	¿Cómo realizan los controles de calidad de los alimentos que reparten?	¿Cómo se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben?
j	¿Con qué frecuencia se realizan controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos?	¿Con qué frecuencia se realizan controles de calidad de los alimentos que reparten?	¿Con qué frecuencia realizan controles de calidad de los alimentos que reciben?
k	¿Los alimentos que recibe su hijo son siempre los mismos o varían?	¿Los alimentos que reparten a los niños son siempre los mismos o varían?	¿Los alimentos que les sirven a los niños son siempre los mismos o varían?
l	¿Sabe si algunos miembros de la unidad educativa o de los padres de familia se han quejado de los alimentos que se entregan a través del programa?	¿Sabe si algunos miembros de la unidad educativa o de los padres de familia se han quejado de los alimentos que se entregan a través del programa?	¿Sabe si algunos miembros de la unidad educativa o de los padres de familia se han quejado de los alimentos que se entregan a través del programa?
m	¿En alguna ocasión su hijo o hijos han sufrido algún malestar producto del alimento recibido?	¿En alguna ocasión los niños han sufrido algún malestar producto del alimento entregado?	¿En alguna ocasión los niños han sufrido algún malestar producto del alimento que se les sirve?
n	¿Conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que reciben?	¿Conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que reparten?	¿Conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que se les sirve?
o	¿Sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado?	¿Sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado?	¿Sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado?
p	¿Sabe si hay alimentos que no son del agrado de sus hijos?	¿Sabe si hay alimentos que no son del agrado de los niños?	¿Sabe si hay alimentos que no son del agrado de los niños?

Fuente: Elaboración propia

Cuadro No 32: Instrumento sobre la distribución de alimentos

Distribución de los alimentos				
	Beneficiarios (padres de familia)	Ejecutor (Personal de Qali Warma)	Ejecutor (Proveedores)	Institución Educativa (Miembros del CAE, trabajadores de cocina de la I.E.)
a	¿Conoce Ud. cómo se distribuyen los alimentos que reciben sus hijos?	¿Cómo distribuyen los alimentos en las escuelas?		¿Conoce Ud. cómo se distribuyen los alimentos que recibe la I.E.?
b	¿Conoce Ud. cómo es la cadena de distribución de alimentos que reciben sus hijos?	¿Cómo es la cadena de distribución de alimentos que reparten?		¿Cómo es la cadena de distribución de alimentos que reciben?
c	¿Conoce Ud. cómo se transportan los alimentos que reciben sus hijos?	¿Cómo transportan los alimentos?		¿Cómo se transportan los alimentos que reciben?
d	¿Conoce Ud. cómo se almacenan los alimentos que reciben sus hijos?	¿Cómo almacenan los alimentos?		Cómo se almacenan los alimentos que reciben?
e	¿Conoce Ud. cómo se conservan los alimentos que reciben sus hijos durante su transporte?	¿Cómo conservan los alimentos que reparten durante su transporte?		¿Sabe cómo se conservan los alimentos que reciben durante su transporte?
f	¿Conoce Ud. cuánto tiempo se almacenan los alimentos que reciben sus hijos?	¿Cuánto tiempo almacenan los alimentos que reparten?		¿Cuánto tiempo almacenan los alimentos que reciben?
g		¿Cómo seleccionan a los proveedores de alimentos?	¿Cómo es el proceso de selección de proveedores de alimentos?	¿Conoce Ud. cómo se seleccionan a los proveedores de alimentos que recibe la I.E.?
h		¿El programa contempla capacitaciones a los proveedores de alimentos?	¿Ha recibido Ud. alguna capacitación en el programa Qali Warma?	¿Conoce Ud. si el programa contempla capacitaciones a los proveedores de alimentos?

Fuente: Elaboración propia

Cuadro No 33: Instrumento sobre el monitoreo de la calidad de alimentos

Monitoreo de la calidad de los alimentos				
	Beneficiarios (padres de familia)	Ejecutor (Personal de Qali Warma)	Ejecutor (Proveedores)	Institución Educativa (Miembros del CAE, trabajadores de cocina de la I.E.)
a		¿El programa cuenta con alguna unidad para monitorear la calidad y distribución de los alimentos que reparten?		¿Conoce Ud si el programa cuenta con una unidad para monitorear la calidad y distribución de los alimentos que reciben?
b		¿Cuáles son las funciones de la unidad de monitoreo de los alimentos que reparten?		¿Cuáles son las funciones de la unidad de monitoreo de los alimentos que reciben?
c		¿Cómo está constituida la unidad de monitoreo de los alimentos que reparten?		¿Cómo está constituida la unidad de monitoreo de los alimentos que reciben?
d		¿Cómo está articulada la unidad de monitoreo con los otros actores del programa?		¿Cómo se articula el CAE con la unidad de monitoreo del programa Qali Warma?
e		¿Las personas de la unidad de monitoreo están debidamente capacitadas sobre el tema de alimentación saludable?		¿Sabe Ud si las personas que conforman la unidad de monitoreo están capacitadas sobre el tema de alimentación saludable?

Fuente: Elaboración propia

6.5 Guía de preguntas para el recojo de información

6.5.1 Guía de preguntas para entrevista no estructurada a los padres de familia

Pregunta específica

¿En qué medida los alimentos que se distribuyen a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma contribuyen a mejorar la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿Sabe qué alimentos recibe su hijo?
- b) ¿Los alimentos que recibe su hijo son saludables? ¿Por qué?
- c) ¿Es suficiente la ración de alimento que recibe su hijo? ¿En qué consisten?
- d) ¿Los alimentos que recibe su hijo son perecibles? ¿Por qué?
- e) ¿A sus hijos les gusta los alimentos que reciben? ¿Por qué?
- f) ¿Está de acuerdo con los alimentos que reciben sus hijos? ¿Por qué?
- g) ¿Sabe si ha mejorado el estado nutricional de sus hijos a partir del alimento que recibe?
- h) ¿Sus hijos han mejorado el rendimiento en la escuela con la ingesta de los alimentos que reciben del programa?
- i) ¿Sabe cómo se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos?
- j) ¿Con qué frecuencia se realizan controles de calidad de los alimentos que reciben sus hijos?
- k) ¿Los alimentos que recibe su hijo son siempre los mismos o varían?
- l) ¿Sabe si algunos miembros de la unidad educativa o de los padres de familia se han quejado de los alimentos que se entregan a través del programa?

- m) ¿En alguna ocasión su hijo o hijos han sufrido algún malestar producto del alimento recibido?
- n) ¿Conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que reciben?
- o) ¿Sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado?
- p) ¿Sabe si hay alimentos que no son del agrado de sus hijos?
- q) ¿Qué otros alimentos le gustaría que su hijo reciba?
- r) ¿Qué sugerencias le haría al programa para mejorar los alimentos que reciben?

Pregunta específica

¿Cómo se distribuyen los alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿Conoce Ud. cómo se distribuyen los alimentos que reciben sus hijos? ¿Si lo conoce cómo es?
- b) ¿Conoce Ud. cómo es la cadena de distribución de alimentos que reciben sus hijos?
- c) ¿Conoce Ud. cómo se transportan los alimentos que reciben sus hijos?
- d) ¿Conoce Ud. cómo se almacenan los alimentos que reciben sus hijos?
- e) ¿Conoce Ud. cómo se conservan los alimentos que reciben sus hijos durante su transporte?
- f) ¿Conoce Ud. cuánto tiempo se almacenan los alimentos que reciben sus hijos?
- g) ¿Sabe usted en qué condiciones llegan los alimentos?
- h) ¿Sabe si existen lugares especiales para el almacenamiento de los alimentos?
- i) ¿En algún momento la han invitado a participar del reparto de los alimentos?

- j) ¿Sabe desde donde traen los alimentos?
- k) ¿Sabe usted si todos los alimentos recibidos por la institución educativa son repartidos?
- l) ¿Ha visto usted la forma de cómo manipulan los alimentos el personal del colegio?

Pregunta específica

¿La unidad de Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma garantiza la adecuada entrega de los alimentos?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿Sabe si supervisan el reparto de los alimentos?
- b) ¿Las autoridades del colegio les informan acerca de los alimentos que reciben sus hijos?

6.5.2 Guía de preguntas para entrevista no estructurada al proveedor de alimentos

¿En qué medida los alimentos que se distribuyen a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma contribuyen a mejorar la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios?

- a) ¿Qué alimentos les reparten a los niños?
- b) ¿Los alimentos que reparten son saludables? ¿Por qué?
- c) ¿De qué tamaño son las raciones que se reparten? ¿Cómo son?
- d) ¿Los alimentos que reparten son perecibles? ¿Por qué?
- e) ¿A los niños les gustan los alimentos que reparten? ¿Por qué?

- f) ¿Sabe si los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reparten? ¿Por qué?
- g) ¿Sabe si ha mejorado el estado nutricional de los niños a partir del alimento que reparten?
- h) ¿Sabe si los niños han mejorado su rendimiento en la escuela con la ingesta de alimentos que reparten?
- i) ¿Cómo realizan los controles de calidad de los alimentos que reparten?
- j) ¿Con qué frecuencia se realizan controles de calidad de los alimentos que reparten?
- k) ¿Los alimentos que reparten a los niños son siempre los mismos o varían?
- l) ¿Sabe si algunos miembros de la unidad educativa o de los padres de familia se han quejado de los alimentos que se entregan a través del programa?
- m) ¿En alguna ocasión los niños han sufrido algún malestar producto del alimento entregado?
- n) ¿Conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que reparten?
- o) ¿Sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado?
- p) ¿Sabe si hay alimentos que no son del agrado de los niños?
- q) ¿Qué inconvenientes podría señalar en cuanto a la administración del programa para una mejor distribución de alimentos?
- r) ¿Qué sugerencias le haría al programa para mejorar los alimentos que se distribuyen?

Pregunta específica

¿Cómo se distribuyen los alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿Cómo distribuyen los alimentos en las escuelas?
- b) ¿Cómo es la cadena de distribución de alimentos que reparten?
- c) ¿Cómo transportan los alimentos?

- d) ¿Cómo almacenan los alimentos?
- e) ¿Cómo conservan los alimentos que reparten durante su transporte?
- f) ¿Cuánto tiempo almacenan los alimentos que reparten?
- g) ¿Cómo es el proceso de selección de los proveedores de alimentos?
- h) ¿Ha recibido Ud. alguna capacitación en el programa Qali Warma?

Pregunta específica

¿La unidad de Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma garantiza la adecuada entrega de los alimentos?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿El programa cuenta con alguna unidad para monitorear la calidad y distribución de los alimentos que reparten?
- b) ¿Cuáles son las funciones de la unidad de monitoreo de los alimentos que reparten?
- c) ¿Cómo está constituida la unidad de monitoreo de los alimentos que reparten?
- d) ¿Cómo está articulada la unidad de monitoreo con los otros actores del programa?
- e) ¿Las personas de la unidad de monitoreo están debidamente capacitadas sobre el tema de alimentación saludable?

6.5.3. Guía de preguntas para entrevista no estructurada a los miembros del CAE

Pregunta específica

¿En qué medida los alimentos que se distribuyen a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma contribuyen a mejorar la salud nutricional y educativa de niños beneficiarios?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿Qué alimentos reciben los niños?
- b) ¿Los alimentos que reciben los niños son saludables? ¿Por qué?
- c) ¿Es suficiente el tamaño de las raciones que reciben los niños? ¿Cómo son?
- d) ¿Los alimentos que reciben los niños son perecibles? ¿Por qué?
- e) ¿A los niños les gustan los alimentos que reciben? ¿Por qué?
- f) ¿Sabe si los padres de familia están de acuerdo con los alimentos que reciben? ¿Por qué?
- g) ¿Sabe si ha mejorado el estado nutricional de los niños a partir del alimento que les sirven?
- h) ¿Sabe si los niños han mejorado su rendimiento en la escuela con la ingesta de alimentos que reciben?
- i) ¿Cómo se realizan los controles de calidad de los alimentos que reciben?
- j) ¿Con qué frecuencia realizan controles de calidad de los alimentos que reciben?
- k) ¿Los alimentos que les sirven a los niños son siempre los mismos o varían?
- l) ¿Sabe si algunos miembros de la unidad educativa o de los padres de familia se han quejado de los alimentos que se entregan a través del programa?
- m) ¿En alguna ocasión los niños han sufrido algún malestar producto del alimento que se les sirve?
- n) ¿Conoce de algunos casos de niños que se hayan visto afectados por el consumo de los alimentos que se les sirve?
- o) ¿Sabe cuál fue la razón del malestar ocasionado?
- p) ¿Sabe si hay alimentos que no son del agrado de los niños?
- q) ¿Qué sugerencias le haría al programa para mejorar los alimentos que se reciben?

Pregunta específica

¿Cómo se distribuyen los alimentos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿Conoce Ud. cómo se distribuyen los alimentos que recibe la I.E.?
- b) ¿Cómo es la cadena de distribución de alimentos que reciben?
- c) ¿Cómo se transportan los alimentos que reciben?
- d) ¿Cómo se almacenan los alimentos que reciben?
- e) ¿Sabe cómo se conservan los alimentos que reciben durante su transporte?
- f) ¿Cuánto tiempo almacenan los alimentos que reciben?
- g) ¿Conoce Ud. cómo se seleccionan a los proveedores de alimentos que recibe la I.E.?
- h) ¿Conoce Ud. si el programa contempla capacitaciones a los proveedores de alimentos?

Pregunta específica

¿La unidad de Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma garantiza la adecuada entrega de los alimentos?

Relación de preguntas para las entrevistas

- a) ¿Conoce Ud. si el programa cuenta con una unidad para monitorear la calidad y distribución de los alimentos que reciben?
- b) ¿Cuáles son las funciones de la unidad de monitoreo de los alimentos que reciben?
- c) ¿Cómo está constituida la unidad de monitoreo de los alimentos que reciben?
- d) ¿Cómo se articula el CAE con la unidad de monitoreo del programa Qali Warma?
- e) ¿Sabe Ud. si las personas que conforman la unidad de monitoreo están capacitadas sobre el tema de alimentación saludable?

6.6. FOTOGRAFÍAS

6.6.1. Instituciones educativas del distrito de Breña



Foto 1: Frente del CEBE Beatriz Cisneros



Foto 2: Puerta de ingreso del CEBE Beatriz Cisneros.



Foto 3: Puerta de ingreso del I.E. Andrés A. Cáceres.



Foto 4: Padres de familia en la puerta del I.E. Andrés A. Cáceres.



Foto 5: I.E. Mariano Melgar
(Sección primaria)



Foto 6: Patio del I.E. Mariano Melgar
(Sección primaria)



Foto 7: Frente del I.E. República de Colombia.



Foto 8: Puerta de ingreso del I.E. República de Colombia.

6.6.2. Escolares del distrito de Breña



Foto 9: Profesora sirviendo los alimentos a los niños de la sección inicial del I.E. Andrés A. Cáceres.



Foto 10: Niño de la sección inicial bebiendo leche enriquecida del programa Qali Warma.



Foto 11: Niño de la sección inicial del I.E. Andrés A. Cáceres
Con su lata de leche en la hora del desayuno.



Foto 12: Niña de la sección inicial bebiendo leche
enriquecida del programa Qali Warma.



Foto 13: Niños de la hora del refrigerio



Foto 14: Niños de la hora del refrigerio



Foto 15: Niños de la hora del refrigerio



Foto 16: Niños de la hora del refrigerio



Foto 17: Clase de sección inicial de la I.E. Andrés A. Cáceres.



Foto 18: Docente y escolares de la sección inicial de la I.E. Andrés A. Cáceres.



Foto 19: Docente y niñas del CEBE Beatriz Cisneros en horario de recreo.



Foto 20: Niñas del CEBE Beatriz Cisneros en horario de recreo.



Foto 21: Escolares de nivel primaria del I.E. Mariano Melgar.



Foto 22: Escolares de nivel primaria del I.E. Mariano Melgar en horario de recreo.

6.6.3. Alimentos que se reparten en el distrito de Breña



Foto 23: Alimentos envasados que se entregan a los niños:
Pan, lata de leche y huevo sancochado.



Foto 24: Paquete de galletas de kiwicha.



Foto 25: Latas de leche en sus dos presentaciones:
Leche con cereales y leche enriquecida.



Foto 26: Alimentos envasados que se entregan
en las I.E. del distrito de Breña.

6.6.4. Distribución y almacenamiento de alimentos



Foto 27: Proveedor de alimentos entregando las cajas de leche en la I.E. Andrés A. Cáceres.



Foto 28: Proveedor de alimentos descargando los alimentos de su unidad de transporte.



Foto 29: Unidad de transporte empleada para el reparto de alimentos en las I.E. del distrito de Breña.



Foto 30: Profesora miembro del CAE de la I.E. Andrés A. Cáceres firmando las actas de entrega de alimentos recibidos en el lugar de almacenamiento de los alimentos. Se pueden apreciar las mesas de acero inoxidable entregadas por el programa Qali Warma.

7. BIBLIOGRAFÍA

1. ALCALDE SAN MIGUEL, Pablo
2009 “Calidad” Ediciones Paraninfo – España. 245 pp.
Consulta: 2 de mayo de 2017
<https://books.google.com.pe/books?id=M4KKceSe3f4C&pg=PA6&dq=definiciones+de+calidad&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjcwcmnptLTAhXJOiYKHZmyDyKQ6AEIJzAB#v=onepage&q=definiciones%20de%20calidad&f=false>
2. APEIM
2005 “Niveles socioeconómicos en Lima metropolitana y Callao”
Consulta: 14 de marzo de 2016
<http://www.apeim.com.pe/wp-content/themes/apeim/docs/nse/APEIM-NSE-2003-2004-LIMA.pdf>
3. ARRUNÁTEGUI, Jorge
“El cierre del PRONAA” Ideele revista No 221
Consulta: 30 noviembre de 2014
<http://www.revistaideele.com/ideele/content/el-cierre-del-pronaa>
4. BARRIO HEALEY, Sacha
2005 “La gran revolución de las grasas” Grupo editorial Norma – Lima.
280 pp.
5. BARRIO HEALEY, Sacha
2010 “La nutrición inteligente” Editorial Planeta – Lima 304 pp.
6. BARRIO HEALEY, Sacha
2012 “El secreto de los carbohidratos” Editorial Planeta – Lima 216 pp.

7. BELTRAN, Arlette & SEINFELD, Janice
2009 “Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: Un problema persistente”
Documento de discusión. Universidad del Pacífico.
Consulta: 4 de noviembre de 2014
http://srvnetappseg.up.edu.pe/siswebciup/Files/DD0914%20-%20Beltran_Seinfeld.pdf

8. Congreso de la República
2013 “Ley No 30021” El Peruano. Normas legales, Lima viernes 17 de mayo de 2013.

9. Cooperación Brasil-FAO Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025 “Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar”.
Consulta 9 de noviembre de 2014
<http://www.fao.org/docrep/018/i3413s/i3413s.pdf>

10. Educar
El derecho a la alimentación saludable
Consulta: 24 de noviembre de 2014
<http://www.educ.ar/sitios/educar/recursos/ver?id=14397>

11. El Comercio
“Ocho errores de los padres con el sobrepeso de los niños”
Consulta: 2 de mayo de 2017
<http://elcomercio.pe/ciencias/medicina/ocho-errores-padres-sobrepeso-ninos-noticia-1988424?flsm=1>

12. El Peruano “Normas legales”

Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Consulta: 28 de febrero de 2016

http://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/14219/PLAN_14219_2014_DS_008_2012MIDIS.pdf

13. FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Alimentos para las ciudades. Comercialización y distribución de alimentos.

Consulta: 10 de diciembre de 2014

<http://www.fao.org/fcit/food-marketing/es/>

14. FIGUEROA PEDRAZA, Dixis

2005 “Grupos vulnerables y su caracterización como criterio de discriminación de la seguridad alimentaria y nutricional en Brasil” en Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil.

Consulta: 25 de noviembre de 2014

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-38292005000300013

15. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educacao

Programas / PNAE

Consulta: 25 de diciembre de 2016

<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

16. Gómez Fraile, Fermín y otros
2003 “Seis Sigma” Editorial Fundación Confemetal 2da edición España 399 p
Consulta: 1ro de mayo de 2017
<https://books.google.com.pe/books?id=qwumngQPLmUC&pg=PA5&dq=deming+definici%C3%B3n++calidad&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjmoPWbss7TAhVIWCYKHYyDCccQ6wEIKTAB#v=onepage&q=deming%20definici%C3%B3n%20%20calidad&f=false>
17. Humanium Ayuda a los niños
“Derecho a la alimentación”
Consulta: 24 de noviembre de 2014
<http://www.humanium.org/es/derecho-alimentacion/>
18. MARCANDRES, Marisa
2011 “Recomendaciones nutricionales para distintos grupos etarios”
(actualización)
Consulta: 25 de noviembre de 2014
<https://www.mpdefensa.gob.ar/attachments/article/3115/recomendaciones%20nutricionales.pdf>
19. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
2014 “Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
Consulta: 11 de octubre de 2014
http://www.qw.gob.pe/?page_id=2
20. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
2013 “Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
Consulta: 11 de octubre de 2014
http://www.cepal.org/ddpe/agenda/8/50498/04_Guiselle_Romero.pdf

21. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
2013 Desnutrición crónica infantil.
Consulta: 3 de noviembre de 2014
http://www.midis.gob.pe/images/direcciones/dgpye/reporte_peru.pdf
22. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
Normatividad
Consulta: 3 de noviembre de 2014
http://www.qw.gob.pe/?page_id=2
23. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
Componente alimentario
Consulta: 4 de noviembre de 2014
http://www.qw.gob.pe/?page_id=103
24. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
Quiénes son nuestros usuario
Consulta: 3 de noviembre de 2014
http://www.qw.gob.pe/?page_id=74
25. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
Consulta: 9 de noviembre de 2014
http://www.cepal.org/ddpe/agenda/8/50498/04_Guiselle_Romero.pdf
26. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. Programa Nacional de Asistencia Alimentaria PRONAA 2009
Consulta: 7 de junio de 2017
<http://www.minem.gob.pe/minem/archivos/PRONAA.pdf>

27. Ministerio de Salud
2007 “Alimentación del escolar”.
Consulta: 11 de octubre de 2014
<http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/escolar.asp>
28. Municipalidad Distrital de Breña
2005 Diagnóstico local participativo del consumo de drogas en el distrito de Breña
Consulta: 11 de noviembre de 2014
http://www.cicad.oas.org/fortalecimiento_institucional/savia/PDF/diagnosticofinal/Diagnostico_Final_Bre%C3%B1a.pdf
29. Municipalidad de Breña. Memoria Anual de Breña 2015.
Consulta: 7 de junio de 2017
<http://www.munibrena.gob.pe/distrito/memoria-anual-2015/memoria-anual-2015-parte-3.pdf>
30. Municipalidad de Breña. Mapa del distrito
Consulta: 14 de marzo de 2016
<http://www.munibrena.gob.pe/distrito/mapa.html>
31. Organización Mundial de la Salud
2013 Derecho a la salud
Consulta: 25 de noviembre de 2014
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs323/es/>
32. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
2014 “Alimentación escolar”
Consulta: 10 de octubre de 2014
<http://www.fao.org/school-food/es/>

33. Perú Noticias
2016 “Programa nacional Qali Warma busca fomentar huertos escolares en Cajamarca”
Consulta: 9 de enero de 2017
<http://perunoticias.net/programa-nacional-qali-warma-busca-fomentar-huertos-escolares-en-cajamarca>
34. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA - Centroamérica
“Seguridad Alimentaria y Nutricional”
Consulta: 26 de noviembre de 2014
http://www.mineduc.gob.gt/portal/contenido/menu_lateral/programas/seminario/docs13/SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL%20ConceptosBasicos.pdf
35. Real Academia Española
Consulta: 30 de abril de 2017
<http://dle.rae.es/?id=6nVpk8P|6nXVL1Z>
36. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
Consulta: 13 de octubre de 2014
<http://app.qaliwarma.gob.pe/web/guest/componente-alimentario>
37. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2013 “Quiénes somos”
Consulta: 7 de diciembre de 2014
http://www.qw.gob.pe/?page_id=2
38. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2013 Manual “Un día con los comités de alimentación escolar”
Consulta: 7 de diciembre de 2014
<http://www.qw.gob.pe/wp-content/uploads/2013/09/Manual-de-Gestion.pdf>

39. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2014 “CAE: Comité de Alimentación Escolar”
Consulta: 30 de noviembre de 2014
<http://app.qaliwarma.gob.pe/web/guest/conformacion-cae>
40. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2016 “Qali Warma fortalece vigilancia y monitoreo social en Huancavelica”
Consulta: 27 de febrero de 2016
<http://www.qw.gob.pe/?noticias=qali-warma-fortalece-vigilancia-y-monitoreo-social-en-huancavelica>
41. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2016 “Cómo lo hacemos ¿Qué es el modelo de cogestión?”
Consulta: 28 de febrero de 2016
http://www.qw.gob.pe/?page_id=55
42. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2016 “¿Dónde estamos?”
Consulta: 28 de febrero de 2016
http://www.qw.gob.pe/?page_id=98
43. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2016 “Componente alimentario”
Consulta: 9 de noviembre de 2016
http://www.qw.gob.pe/?page_id=103
44. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2016 “Cogestión ¿Qué es el modelo de cogestión?”
Consulta: 12 de noviembre de 2016
http://www.qw.gob.pe/?page_id=60

45. Qali Warma Programa Nacional de Alimentación Escolar
2013 “Recetarios”
Consulta: 10 de enero de 2017
http://www.qw.gob.pe/?page_id=8813
46. Qali Warma. Programa de Alimentación Escolar. Distribución de alimentos.
Consulta: 12 de junio de 2017
<http://www.qaliwarma.gob.pe/wp-content/uploads/2013/08/DISTRIBUCION-DE-ALIMENTOSS-15-DE-JUNIO-2013.pdf>
47. Qali Warma. Programa Nacional de Alimentación Escolar. Un día en los
Comités de Alimentación Escolar – CAE.
Consulta: 12 de junio de 2017
<http://www.qaliwarma.gob.pe/wp-content/uploads/2013/09/Manual-de-Gestion.pdf>
48. Serafín, Patricia
2012 “Manual de la Alimentación Saludable Escolar”
Consulta: 14 de diciembre de 2016
<http://www.fao.org/docrep/field/009/as234s/as234s.pdf>
49. SIPI Sistema de Información sobre la Primera Infancia en América Latina.
Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA)
Consulta: 7 de junio de 2017
<http://www.sipi.siteal.iipe.unesco.org/politicas/364/programa-nacional-de-asistencia-alimentaria-pronaa>
50. Veloso Najla. Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil: Una
política estratégica de educación de seguridad alimentaria y nutricional.
Consulta: 8 de noviembre de 2014
<http://www.fao.org/ag/humannutrition/30438-0aab101eed4d8130a9d0ad8b5f633df1.pdf>