



Pontificia Universidad Católica del Perú

Escuela de Posgrado

Identificación de riesgos que influyen en la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación, en las instituciones educativas usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el distrito de Quinua, Ayacucho 2016

Tesis para obtener el grado académico de Maestro en Gerencia Social con mención en Gerencia de Programas y Proyectos de Desarrollo que presenta:

Jose Miguel García Rojas

Asesor PUCP (PUCP):

Mg. Carlos Torres Hidalgo

Co-Asesor de la Universidad EAFIT: *PhD. Mario Enrique Vargas Sáenz*

Lima, 2024

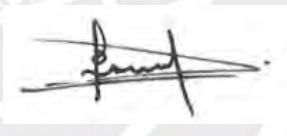
Informe de Similitud

Yo, **Carlos Torres Hidalgo**, docente de la Escuela de Posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, asesor de la tesis de investigación titulado: Identificación de riesgos que influyen en la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación, en las instituciones educativas usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el distrito de Quinua, Ayacucho 2016, del autor José Miguel García Rojas, dejo constancia de lo siguiente:

- El mencionado documento tiene un índice de puntuación de similitud de 17 %. Así lo consigna el reporte de similitud emitido por el software *Turnitin* el 22/01/2024.
- He revisado con detalle dicho reporte y la Tesis o Trabajo de Suficiencia Profesional, y no se advierte indicios de plagio.
- Las citas a otros autores y sus respectivas referencias cumplen con las pautas académicas.

Lugar y fecha:

Lima, 29 de abril del 2024

Apellidos y nombres del asesor: Torres Hidalgo, Carlos	
DNI: 10471642	Firma: 
ORCID: 0000-0002-5202-9767	

ÍNDICE

AGRADECIMIENTO

DEDICATORIA

RESUMEN EJECUTIVO.....	7
------------------------	---

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN.....	8
------------------------------------	---

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	8
---------------------------------------	---

1.2. OBJETIVOS.....	10
---------------------	----

1.3. JUSTIFICACIÓN	10
--------------------------	----

CAPÍTULO II

MARCO CONCEPTUAL	13
------------------------	----

2.1. CONTEXTUAL SOCIAL Y NORMATIVO	13
--	----

2.1.1. Contexto social	13
------------------------------	----

2.1.2. Descripción del proyecto materia de la investigación	15
---	----

2.1.3. Contexto normativo	18
---------------------------------	----

2.1.4. Síntesis de investigaciones relacionadas	20
---	----

2.2. MARCO TEÓRICO	22
--------------------------	----

2.2.1. Enfoques.....	22
----------------------	----

2.2.2. Conceptos principales	26
------------------------------------	----

2.2.3. Programas relacionados	33
-------------------------------------	----

CAPÍTULO III

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	35
----------------------------------	----

3.1. ESTRATEGIA METODOLÓGICA	35
------------------------------------	----

3.2. DISEÑO MUESTRAL	35
----------------------------	----

3.3. FORMA DE INVESTIGACIÓN	36
-----------------------------------	----

3.4. VARIABLES E INDICADORES	37
------------------------------------	----

3.5. UNIDAD DE ANÁLISIS Y FUENTES.....	39
--	----

3.6. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	40
--	----

3.7. PROCEDIMIENTO DE INFORMACIÓN.....	41
--	----

CAPITULO IV

DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS Y ANÁLISIS DE HALLAZGOS	43
---	----

4.1. RIESGOS QUE INFLUYEN NEGATIVAMENTE EN LA INOCUIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	43
---	----

4.2. RIESGOS QUE INFLUYEN NEGATIVAMENTE EN LA INOCUIDAD DURANTE EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	51
---	----

4.3.	ACEPTACIÓN Y PERCEPCIÓN DE LOS ESCOLARES Y ACTORES RESPECTO A LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SANITARIAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN	59
4.4.	CONDICIONES QUE GARANTIZAN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DURANTE LAS ETAPAS DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN	64

CAPITULO V

CONCLUSIONES..... 69

5.1.	DE LA IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS QUE INFLUYEN NEGATIVAMENTE EN LA INOCUIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS ..	69
5.2.	DE LA IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS QUE INFLUYEN NEGATIVAMENTE EN LA INOCUIDAD DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	71
5.3.	DE LA ACEPTACIÓN Y PERCEPCIÓN DE LOS ESCOLARES Y ACTORES RESPECTO A LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SANITARIAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN	73
5.4.	CONDICIONES QUE GARANTIZAN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DURANTE LAS ETAPAS DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN	74

CAPITULO VI

PROPUESTA DE MEJORA 77

6.1.	MARCO CONTEXTUAL.....	77
6.1.1.	Compromiso de los actores involucrados	78
6.1.2.	Condiciones de infraestructura, saneamiento y equipamiento	80
6.1.3.	Financiamiento del gobierno para el programa	81
6.1.4.	Sostenibilidad: aspectos sociales, económicos y ambientales	82
6.1.5.	Sistemas de diagnóstico, monitoreo y evaluación	82
6.2.	DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA	83
6.2.1.	Objetivos	84
6.2.2.	Sobre la implementación de proyectos de infraestructura social	85
6.2.3.	Sobre la nueva modalidad de atención	96
6.2.4.	Sobre la mejora del proceso de cogestión y promoción de prácticas de higiene y buenas costumbres	99

BIBLIOGRAFÍA..... 102

ANEXOS 108

Anexo 01.	Matriz de consistencias.....	109
Anexo 02.	Relación de IIEE usuarias del PNAEQW - 2015.....	112
Anexo 03.	Instrumentos de recolección de información	113
Anexo 04.	Cartas a las IIEE e instituciones públicas visitas	132
Anexo 05.	Registro fotográfico	143



Quiero agradecer a mi asesor, docentes y a Eleodoro por su constante apoyo y guía en el proceso de investigación.

La presente investigación está dedicada a todos los niños y niñas que, a pesar de las dificultades y el largo camino hacia la escuela, logran acceder al derecho a la educación y alimentación, mi gratitud por el esfuerzo y dedicación para salir adelante.

Dedico mi grado de maestro a Miguel, mi padre, Pilar, mi madre y mis hermanos David y Luis Fernando por todo su apoyo y amor, a mis abuelos Mariano, Tránsito, Jorge y Bertha que como polvo en viaje a las estrellas guían mis caminos y acompañan mis pasos.

A María Teresa mi amor por su constante apoyo, perseverancia y enseñanza a lo largo de este proceso.

RESUMEN EJECUTIVO

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma¹ (PNAEQW) adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), tiene la finalidad de otorgar el servicio alimentario a niños y niñas en edad escolar (inicial y primaria) en cogestión con la comunidad.

La presente investigación, surge como iniciativa para identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación realizadas en las Instituciones Educativas (IIEE) públicas atendidas por el PNAEQW.

La investigación se realizó en el año 2016, en el distrito de Quinua, provincia Huamanga, departamento de Ayacucho, bajo el enfoque metodológico mixto, y permitió identificar los riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos, el nivel de aceptación y percepción de los escolares y actores que participan en los procesos del PNAEQW, así como el nivel de conocimiento del personal responsable de estos procesos.

Finalmente, se elaboró una propuesta de mejora y procesos de innovación social que permita garantizar la inocuidad alimentaria y optimización de las etapas de almacenamiento y preparación de alimentos.



¹ Qali Warma, significada en el idioma quechua, "niño vigoroso".

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

La vida, salud y alimentación son derechos fundamentales reconocidos internacionalmente de toda persona. En el Perú, este derecho se traslada a la vinculación y articulación de políticas de desarrollo social, para alcanzar objetivos de protección social. Es por ello, que a través de programas de alimentación se promueve una adecuada alimentación de niños y jóvenes en edad escolar para lograr mejoras en la calidad y objetivos educativos. Contribuyendo además a la oportuna matrícula, reducción del ausentismo escolar y desarrollo de capacidades cognitivas. (Bundy 2009:39).

El PNAEQW adscrito al MIDIS, fue creado el 30 de mayo del 2012²:

Surge como una política de Estado, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales para niñas y niños de nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y de nivel de educación primaria de la educación básica en IIEE públicas, cogestionando con la comunidad. Asimismo, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS se modificó el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS indicando que la vulnerabilidad de la población escolar abarca además de niñas y niños de educación inicial y primario, a los adolescentes de educación secundaria regular en las IIEE públicas localizadas en los pueblos indígenas de la base de datos oficial de pueblos indígenas u originarios, listados en la Resolución Ministerial N° 321-2014- MC del Ministerio de Cultura. Mediante la Ley N° 30693, Ley de Presupuesto Público para el año 2018, en su Octogésima Séptima Disposición Complementaria Final: Dispone la incorporación de los escolares del nivel secundaria de la modalidad jornada escolar completa (JEC) en el ámbito del PNAEQW. Finalmente, mediante Decreto Supremo N° 006-2018-MIDIS, se modificó el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, dando facultades para brindar el servicio alimentario a los adolescentes a nivel secundario, bajo las Formas de Atención Diversificada (FAD). (MIDIS 2019)

La implementación del PNAEQW se establece en el Manual de Operaciones que determina las funciones, organización y acciones de articulación sectorial, intersectorial e intergubernamental. El financiamiento para su ejecución se encuentra a cargo del MIDIS, a través de la Unidad Ejecutora 007 (MIDIS 2016b).

El PNAEQW brinda sus servicios de manera universal en todos los departamentos del país, y su sostenibilidad depende de la evaluación de impacto que se realice. En el año

² Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS

2016, el presupuesto fue de S/. 1'494 756 929.00 (MIDIS 2015), con el cual se brindó servicio alimentario aproximadamente a 3'568 393 usuarios en 61 074 instituciones educativas (IIEE) públicas de nivel nacional (MIDIS 2016a).

El PNAEQW ejerce su rol, a través del modelo de cogestión que es:

“la estrategia de gestión, basada en la corresponsabilidad, en la que, el Estado y la comunidad organizada participan, de manera coordinada y articulada en la ejecución de las prestaciones”.
(MIDIS 2013a)

Para ello, se establece dos modalidades de atención del servicio alimentario: modalidad raciones, corresponde al consumo inmediato de alimentos preparados, que son entregados en empaques individuales diariamente; y, la modalidad productos, consiste en entregas de canastas de alimentos por un periodo de tiempo, para su almacenamiento y posterior preparación a través de la gestión de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en cada institución educativa (IE).

La organización del PNAEQW tiene dos componentes. El alimentario, consiste en dotar de recursos para atender con alimentos que garanticen la calidad e inocuidad. Y el educativo que consiste en mejorar los hábitos de alimentación de la población escolar (PNAEQW 2017).

Bajo ese contexto, se ha tomado como referencia las alertas ocurridas entre el 2013 al 2015. En dichos años el programa presentó diversos casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) afectando a más de 600 niños beneficiarios a nivel nacional.

Las ETA se redujeron a través de los años; sin embargo, el riesgo a la salud persiste. Por ello, resulta de interés investigar los riesgos que podrían generar efectos negativos en la inocuidad de los alimentos durante el almacenamiento y preparación.

En tal sentido, se planteó la pregunta de investigación:

Pregunta General

¿Cuáles son los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos realizada en las IIEE que atiende el PNAEQW en el distrito de Quinoa, Ayacucho durante el 2016?

Preguntas Específicas

- ¿Por qué se generan riesgos en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos?
- ¿Cómo afectan los riesgos en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos?
- ¿Cuáles son los niveles de aceptación y percepción de los escolares y actores que participan respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación de alimentos?
- ¿Qué mejoras y procesos de innovación social debe implementar el PNAEQW para garantizar la inocuidad durante el servicio alimentario?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivos General

Identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos entregados por el PNAEQW, observando las condiciones sanitarias e higiene de cada proceso y conociendo los niveles de aceptación y percepción de los escolares y actores, en las IIEE del distrito de Quinua, Ayacucho durante el 2016.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento de alimentos.
- Identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante la preparación de alimentos.
- Conocer el nivel de aceptación y percepción de los escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación de alimentos.
- Determinar las condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación.
- Proponer mejoras y procesos de innovación social para garantizar la inocuidad durante el servicio alimentario del PNAEQW.

1.3. Justificación

Hasta el año 2016, no se encontró estudios que permitan identificar riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos en las IIEE que atiende el PNAEQW. Sin embargo, las alertas y brotes de ETA ocurridos

desde su creación, permitieron efectuar la presente investigación para identificar dichos riesgos.

Por ello, es importante conocer si el PNAEQW contempló acciones para contrarrestar los riesgos que implican las malas prácticas, ausencia de infraestructura, condiciones de higiene y sanitarias que permitieran mejorar la prestación del servicio alimentario durante el almacenamiento y preparación de alimentos.

Las condiciones higiene y sanitarias son factores que permiten asegurar la inocuidad y evitar efectos contra la salud. Los alimentos por sus peculiaridades se encuentran expuestos a diversas condiciones de riesgo, y estas, al no ser controladas correctamente pueden convertirse en peligros de tipo biológico, químico y/o físico.

Los peligros de tipo biológico, son generados por deficiencias en la higiene del personal, ambientes, utensilios y equipos, así como, la calidad sanitaria del agua, infraestructura, entre otros. Estos peligros están relacionados con las ETA causando infecciones en los consumidores, las que pueden afectar gravemente su salud y hasta la muerte.

Los peligros de tipo químico, son generalmente ocasionados por malas prácticas en la manipulación de productos químicos como pesticidas, metales tóxicos u otros compuestos alérgenos.

Los peligros de tipo físico, se generan por la presencia de metales, vidrio, piedras, plagas, joyas u otros elementos extraños, provocando cortes en la boca o garganta, ruptura de dientes, asfixias, obstrucciones en el intestino y otras.

Para evitar este tipo de peligros, durante el almacenamiento y preparación de alimentos, corresponde: implementar adecuadas prácticas en la manipulación, efectiva limpieza de ambientes y equipos, óptimas condiciones de infraestructura, frecuente capacitación y asistencia a los manipuladores, eficaces mecanismos de protección y control de plagas, controles eficaces de la calidad sanitaria del agua, entre otros.

Bajo ese contexto, la investigación permitirá identificar los riesgos que influyen negativamente en el almacenamiento y preparación de alimentos en las IIEE que atiende el PNAEQW en el distrito de Quinua, Ayacucho durante el 2016. Para ello, se verificará las condiciones de higiene, sanitarias e infraestructura de los ambientes utilizados para la manipulación de alimentos, así como, los procedimientos,

capacitación, asistencia y niveles de aceptación y percepción de los actores que participan en estos. Es importante mencionar que el distrito materia de la presente investigación pertenece a una zona rural de extrema pobreza (MIDIS 2013b).



CAPÍTULO II

MARCO CONCEPTUAL

2.1. Contextual social y normativo

2.1.1. Contexto Social

2.1.1.1. Ubicación Geográfica

En el 2016, el departamento de Ayacucho, contó con 11 provincias y 112 distritos; siendo la provincia de Huamanga una de las más importantes, debido a la población, producción agrícola y comercio; además de encontrarse, en ella, la capital del departamento. La provincia de Huamanga tiene 16 distritos, entre ellos está el distrito de Quinua, que está ubicado a 23 kilómetros de la capital, con una superficie total de 14,563 m² y una altitud media de 3,275 m.s.n.m., sus coordenadas son: 13°02'56"S - 74°08'22'O.

En la figura 2.1. se observa el mapa geográfico del departamento de Ayacucho con sus 11 provincias, en la figura 2.2., se observa el mapa geográfico de la provincia de Huamanga con sus 16 distritos, entre ellos, el distrito de Quinua, lugar donde se realizó la investigación, y en la figura 2.3., se observa el mapa georreferencial de las IIEE visitadas durante en la investigación.

Figura 2.1. Mapa departamento de Ayacucho



Fuente: Internet

se encuentra en proceso de crecimiento. No obstante, aún requieren de apoyo por parte del gobierno central para contar con mejores oportunidades de desarrollo. Es por ello que la atención que brinda el PNAEQW a la población educativa es fundamental para seguir impulsando su desarrollo.

2.1.2. Descripción del proyecto materia de la investigación

2.1.2.1. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS)

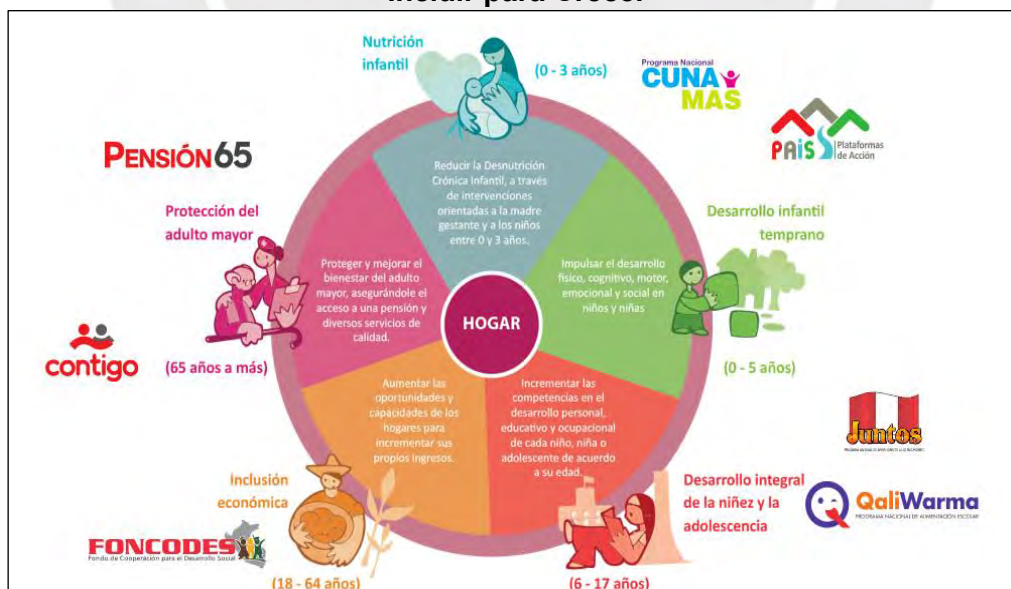
Mediante Ley N° 29792 del 2011, se crea el MIDIS, que comprende a las entidades del Estado:

Vinculadas con el cumplimiento de las políticas nacionales en materia de promoción del desarrollo social, inclusión y equidad y se le adscriben los Programas Nacionales Cuna Más, Juntos, Qali Warma, Foncodes y Pensión 65. (Poder Legislativo 2011)

Sus acciones se sustentan en la estrategia nacional de desarrollo e inclusión social “Incluir para Crecer” – ENDIS³, ascendida al nivel de Política Nacional de Desarrollo e Inclusión Social – PNDIS⁴, principal instrumento de gestión que ordena, orienta y organiza las intervenciones que ejecutan los programas sociales. (MIDIS 2013)

La PNDIS se diseñó bajo el enfoque de ciclo de vida centrado en el hogar como unidad de análisis, identificando cinco ejes estratégicos, en el marco de la estrategia “Incluir para Crecer”: nutrición infantil, desarrollo infantil temprano – DIT, desarrollo integral de la niñez y la adolescencia – DINA, inclusión económica y protección del adulto mayor. (MIDIS 2013)

Figura 2.4. Ejes Estratégicos de la Política de Desarrollo e Inclusión Social “Incluir para Crecer”



Fuente: MIDIS

³ Decreto Supremo N° 008-2013-MIDIS

⁴ Decreto Supremo N° 003-2016-MIDIS

Los ejes estratégicos 2 y 3 de la política, denominados, desarrollo infantil temprano y desarrollo integral de la niñez y la adolescencia, respectivamente, están orientados a promover la articulación sectorial y territorial, con un enfoque de resultados, a fin de generar oportunidades para la siguiente generación, con énfasis en la nutrición, salud y educación de calidad, esperando como resultado que, las niñas, niños y adolescentes en ámbitos de pobreza, puedan culminar satisfactoriamente sus estudios escolares y se encuentren en condiciones de acceder a educación superior u obtener un trabajo digno y bien remunerado. (MIDIS 2013c)

En ese contexto, el PNAEQW es un actor involucrado en el aseguramiento al acceso de una alimentación adecuada de niñas, niños y adolescentes con la entrega de alimentos inocuos y de calidad en las IIEE, cumpliendo el objetivo de:

“garantizar un servicio alimentario de calidad, promoviendo buenos hábitos alimenticios y contribuyendo a la atención y asistencia a clases”. (PNAEQW 2012)

2.1.2.2. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW)

El PNAEQW se crea en el 2012⁵, con los siguientes objetivos:

Objetivo general: garantizar un servicio de calidad alimentario para niñas y niños de IIEE públicas en el nivel de educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y en el nivel de educación primaria. (PNAEQW 2012)

Objetivos específicos: (i) garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios de acuerdo a sus características y las zonas donde viven; (ii) contribuir a mejorar la atención de los usuarios en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; y (iii) promover mejores hábitos de alimentación. (PNAEQW 2012)

Figura 2.5. Modelo Operacional del PNAEQW



Fuente: PNAEQW/UOP

⁵ Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS

El ámbito de intervención del PNAEQW es de carácter universal, en todas las IIEE públicas nacionales, con énfasis en lugares donde se sitúa la pobreza y pobreza extrema. El PNAEQW interviene a través del modelo de cogestión, donde articulan la sociedad civil, sector público y privado; y, permite la participación de actores de la sociedad mediante los Comités de Compra (CC) y Comités de Alimentación Escolar (CAE).

El CC lo conforma un representante de los padres de familia, el gerente de desarrollo social de la municipalidad provincial o distrital, el director de la red de salud y el prefecto o subprefecto de la provincia. Por su lado, el CAE lo conforma el director o subdirector de la IIEE, docentes y/o administrativos y representantes de padres de familia, ellos son responsables del servicio alimentario que involucra el desarrollo de buenas prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Las modalidades bajo las que atiende el PNAEQW son raciones y productos. En raciones se atiende a las IIEE generalmente del ámbito urbano con un bebible industrializado y un elemento sólido (pan, galleta y/o huevo sancochado), aportando entre 20 y 25% de valor calórico diario requerido. Estos productos no necesitan prepararse en la IIEE y son distribuidos directamente a los alumnos a través del CAE.

En productos se distribuye productos industrializados (envasados), para un periodo de atención, estos productos son almacenados en un ambiente adecuado y preparados diariamente en cada IIEE, la distribución de los alimentos es diferenciada por quintiles de pobreza, las IIEE ubicadas en distritos de quintiles 1 y 2, reciben productos para desayuno y almuerzo; y, en las IIEE ubicadas en distritos de quintiles 3, 4 y 5, reciben productos solo para el desayuno. La gestión del almacenamiento y preparación de estos productos está a cargo del CAE dentro de la IIEE. Para la preparación de alimentos se cuenta con recetas y dosificación de productos definidas por el PNAEQW y está debe contar con asistencia y supervisión permanente.

Asimismo, el PNAEQW cuenta con la “*Guía de Equipamiento Básico de las Cocinas Escolares*” en la que destacan las siguientes definiciones:

Cocina Escolar: ambiente complementario del servicio educativo; ubicado dentro de las IIEE, que reúne una serie de requisitos técnicos, de espacio y salubridad, donde se preparan y sirven alimentos a los niños y niñas usuarios. Dicho espacio está constituido por un ambiente para cocina (preparación) y de un almacén. (MIDIS 2013f)

Almacén de Alimentos: espacio físico ubicado al interior de la cocina escolar, contiguo al ambiente de la cocina, destinado al acopio y almacenaje de los insumos comestibles (perecibles y no perecibles) destinados a ser usados en la preparación de las raciones a proveer a las niñas y niños de las IIEE. (MIDIS 2013f)

2.1.3. Contexto normativo

La Ley General de Educación⁶, instauro el Derecho a la Alimentación en las IIEE, a través del siguiente artículo:

“Artículo 4°.- La educación inicial y primaria se complementa obligatoriamente con programas de alimentación, salud y entrega de materiales educativos”. (Poder Legislativo 2003)

El Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA)⁷, tenía como objetivo:

“Combatir el hambre en las zonas más pobres del país garantizando la seguridad alimentaria de la población”. (MIDIS 2012a)

La extinción del PRONAA, se argumentó por la presencia de una elevada filtración de recursos, debilidad de los procedimientos operativos y deficiencias en el marco normativo, generando así:

“cobertura deficiente, encarecida y no inclusiva”. (MIDIS 2012a)

El PNAEQW se crea como respuesta a la problemática identificada en la evaluación del PRONAA, que entre sus problemas identificó:

“una serie de deficiencias en términos de focalización, cobertura de atención, percepción de los usuarios e impactos sobre la nutrición y aspectos de gestión”. (MIDIS 2013d)

La Ley de Inocuidad de los Alimentos⁸, sustenta la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos y señala:

Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, deben actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función primordial de salud pública, y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud. (Poder Ejecutivo 2008)

La mencionada ley, a través del principio de colaboración integral establece:

⁶ Ley N° 28044

⁷ Decreto Supremo N° 007-2012-MIDIS

⁸ Decreto Legislativo N° 1062

“Las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, los consumidores y los agentes económicos que participan en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria tienen el deber de colaborar y actuar en forma integrada para contar con alimentos inocuos”. (Poder Ejecutivo 2008)

El PNAEQW se encuentra bajo el régimen de esta ley y su reglamento⁹ estableciendo que las autoridades en materia de inocuidad son:

En Salud: El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos elaborados industrialmente, destinados al consumo humano, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas. La DIGESA ejerce sus competencias en inocuidad de los alimentos contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de ETA. (Poder Ejecutivo 2008)

En Sanidad Pesquera: El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), es el organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia. (Congreso de la República 2013)

En Sanidad Agraria: El Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), cuenta con competencia exclusiva en el aspecto técnico normativo y de vigilancia, en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primarios, destinados al consumo humano. (Poder Ejecutivo 2008)

Asimismo, el artículo 15° del reglamento señala:

Las autoridades competentes priorizarán la vigilancia sanitaria de los alimentos y establecimientos de alimentos destinados a los programas sociales en apoyo a las poblaciones de alto riesgo sanitario, asimismo las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, están obligadas a notificar oportunamente a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de estos alimentos que implique un riesgo para la salud pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgo correspondiente. (MINAGRI 2008)

Respecto al Ministerio de Educación (MINEDU), se aprobó la norma que tiene como finalidad que los escolares del PNAEQW reciban una adecuada alimentación:

“Normas y Orientaciones para la Cogestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social¹⁰”. (MINEDU 2013)

⁹ Decreto Supremo N° 034-2008-AG

¹⁰ Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE

2.1.4. Síntesis de investigaciones relacionadas

2.1.4.1. El estado de la alimentación escolar a nivel mundial

Define a la alimentación escolar como:

“La provisión de alimentos a los escolares, a través de dos categorías: alimentación en las escuelas, por la cual los escolares reciben los alimentos en la escuela y raciones para llevar a casa, donde las familias reciben alimentos si sus niños asisten a la escuela”. (PMA 2013)

Este estudio sostiene que algunos países, diseñan sus programas combinando las dos categorías, en especial para niños en condición vulnerable, generando un impacto mayor en la matrícula escolar, índices de retención y reducción de problemas sociales y de género.

Conforme a las evidencias obtenidas, el estudio determina que, la importancia de la alimentación escolar depende de las características del diseño de los programas de alimentación, y con el fin de asegurar el diseño de cada programa, propone que se fijen los siguientes objetivos:

“1) La alimentación escolar como parte de los sistemas nacionales de protección social, 2) Alimentación escolar y desarrollo infantil, 3) Alimentación escolar y producción agrícola local”. (PMA 2013)

El estudio señala que el diseño permite implementar nuevos modelos desde la innovación y experiencia práctica. Para la incorporación de la producción local en la canasta básica escolar, se puntualiza algunas experiencias:

Algunos gobiernos envían dinero en efectivo a las escuelas para que estas puedan comprar alimentos en los mercados locales, como es el caso de Kenya. Algunos dirigen recursos a los distritos o regiones responsables de efectuar las compras locales, como en Brasil. Otros utilizan empresas de preparación de alimentos a distintos niveles para brindar los alimentos en las escuelas, como se hace en Ghana. Todos estos modelos tienen sus pros y sus contras, los cuales deben ser tomados en cuenta. Entre las consideraciones principales están las siguientes: asegurar una oferta estable de alimentos a las escuelas durante todo el año, especialmente en áreas secas en donde puede no haber alimentos disponibles localmente; aumentar la calidad nutricional de los alimentos (p.ej., a través de la fortificación), pero tomando en cuenta también que la capacidad local de procesar y fortificar alimentos puede ser limitada; asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos; mantener los costos generales del programa a niveles razonables, al tiempo que se beneficia a los agricultores; y tener planes de contingencia para cuando no haya comida disponible en el país debido a sequías, inundaciones o cualquier otro desastre. (PMA 2013)

Asimismo, contempla la importancia de asegurar la inocuidad alimentaria en cualquier modalidad que se emplee para la alimentación escolar y afirma que este aseguramiento tiene que establecerse en el diseño del PNAEQW.

Otro aspecto importante que desarrolla el estudio es el de fortalecer los sistemas de monitoreo y evaluación, para incrementar la efectividad de los programas, considerando que el sector educación es quien se encarga de la alimentación escolar, teniendo como socio articulador al sector salud. Evidenciándose la importancia de estos sectores en el desarrollo de un programa de alimentación escolar para proteger la salud de los escolares.

2.1.4.2. Programas sociales y derecho a la alimentación en el Perú

El Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe (ODA-ALC 2013), publicó el estudio: *“El análisis del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma desde un enfoque basado en derechos humanos”*, que señala:

En el Perú la lucha por la alimentación se remonta a los años ochenta, cuando se implementaron programas sociales de asistencia alimentaria. Esto debido a que se vio la necesidad, como prioridad nacional, de asegurar un consumo mínimo en las poblaciones más vulnerables, como es el caso de las niñas y niños; sin embargo, el problema nutricional no era el único problema vinculado a la situación de la niñez en el Perú, ya que los índices de calidad educativa, medidos a través de la prueba internacional PISA, aplicada a niñas y niños de segundo año de educación primaria, la que dio como resultado que para el 2012 menos del 30% de niños entiende lo que lee y solo el 13% tiene logros de aprendizaje en matemática. (ODA-ALC 2013)

Este estudio menciona que:

Si bien el PNAEQW ha sido diseñado con la voluntad de incorporar elementos del enfoque basado en derechos humanos, existen algunas falencias desde el diseño del mismo, vinculadas a la falta de un diagnóstico adecuado en términos de capacidades de actores, y de situación de los escolares. Resulta cuestionable, además que el PNAEQW no haya establecido indicadores de medición del desempeño escolar y de nutrición efectiva. Medir solamente la variable “atención”, resulta muy genérico y poco vinculado a la verdadera satisfacción de derechos de manera sostenible. (ODA-ALC 2013)

Asimismo, concluye que el programa tiene carencias en su diseño y no cuenta con indicadores adecuados que permitan medir la real solución del problema público. Lo que no permite conocer con mayor detalle la operatividad de la prestación alimentaria, sobre

todo respecto a las condiciones de higiene y sanitarias, así como los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad de alimentos en la preparación y almacenamiento.

2.2. Marco Teórico

2.2.1. Enfoques

2.2.1.1. Enfoque de Derechos

La Constitución Política del Perú señala:

“Que toda persona tiene derecho a la vida, a su identidad, a su integridad moral, psíquica y física y a su libre desarrollo y bienestar. El concebido es sujeto de derecho en todo cuanto le favorece”.

(Congreso de la República 1993)

Lo mencionado no expresa textualmente el derecho a la alimentación; sin embargo, se sostiene que dicho derecho se encuentra de manera implícita en este enunciado.

Otro de los enunciados de nuestra carta magna señala:

“Es deber y derecho de los padres alimentar, educar y dar seguridad a sus hijos. Los hijos tienen el deber de respetar y asistir a sus padres”. *(Congreso de la República 1993)*

Es decir, traslada la obligación de la alimentación a los padres de familia, asegurando de esta manera que cada niño tenga garantizada la alimentación.

Por otro lado, después de la Segunda Guerra Mundial y en virtud al contexto social que se vivía en el mundo, era necesario establecer obligaciones a los Estados, respecto a los derechos de las personas. Es por ello, que la Asamblea General de las Naciones Unidas, adopta en el año 1948 en París – Francia, la Declaración Universal de los Derechos Humanos:

Artículo 25°.- Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad. (ONU 1948)

Reconociendo que el derecho a la alimentación es imprescindible para las personas y su desarrollo. En ese contexto, el Perú al suscribirla, se compromete en respetar el derecho de todo ser humano al bienestar y la salud.

Asimismo, a través del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) de 1966 y vigente desde 1976, se reconoce:

Artículo 11°, numeral 2: Los estados partes en el presente Pacto, reconocen el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos los programas concretos, que se necesitan para: a) Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales; b) Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan (ONU 1966)

El Perú, comprometido con los derechos de la persona, participó en la primera: “Cumbre Mundial sobre la Alimentación” en Roma el 1966, donde se determinó:

La Declaración de Roma sobre la seguridad alimentaria mundial y el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación establecen las bases de diversas trayectorias hacia un objetivo común: la seguridad alimentaria a nivel individual, familiar, nacional, regional y mundial. Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. (FAO 1966)

Esta declaración fue ratificada en la “Cumbre del Milenio”, en New York – Estados Unidos, el 2000, comprometiéndose, el Perú, a reducir el hambre de la población al 50% para el 2015. Por lo que, se estableció como política de estado, la implementación de la política de Seguridad Alimentaria y Nutrición (SAN), cuya finalidad es bajar los efectos de la inseguridad alimentaria en los grupos vulnerables.

2.2.1.2. Enfoque de Política

2.2.1.2.1. Pacto de San José de Costa Rica

El Protocolo adicional a la Convención Americana sobre Derechos Humanos en materia de Derechos Económicos, Sociales y Culturales denominado “Protocolo de San Salvador”, reafirma el compromiso:

“Consolidar en este continente, dentro del cuadro de las instituciones democráticas, un régimen de libertad personal y de justicia social, fundado en el respeto de los derechos humanos esenciales del hombre”. (OEA 1988)

Estableciendo:

Artículo 12°.- 1) Toda persona tiene derecho a una nutrición adecuada que le asegure la posibilidad de gozar del más alto nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual. 2) Con el objeto de hacer efectivo este derecho y a erradicar la desnutrición, los Estados Partes se comprometen a perfeccionar los métodos de producción, aprovisionamiento y distribución de alimentos, para lo cual se comprometen a promover una mayor cooperación internacional en apoyo de las políticas nacionales sobre la materia. (OEA 1988)

2.2.1.2.2. Cumbre Mundial sobre la Alimentación

La Declaración de Roma de 1996, estableció la ruta para garantizar la seguridad alimentaria:

“Con el objetivo de proporcionar el acceso físico y económico de alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades de vida de las personas”. (FAO 1996)

Por ello, cada gobierno debe adoptar estrategias para alcanzar objetivos que permitan acceder a los alimentos de manera suficiente, erradicando el hambre y la pobreza. Estableciendo lo siguiente:

Primero: Garantizaremos un entorno político, social y económico propicio, destinado a crear las mejores condiciones posibles para la erradicación de la pobreza y para la paz duradera, sobre la base de una participación plena y equitativa de las mujeres y los hombres, que favorezca al máximo la consecución de una seguridad alimentaria sostenible para todos. (FAO 1996)

Segundo: Aplicaremos políticas que tengan por objeto erradicar la pobreza y la desigualdad y mejorar el acceso físico y económico de todos en todo momento a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos, y su utilización efectiva. (FAO 1996)

Tercero: Nos esforzaremos por adoptar políticas y prácticas participativas y sostenibles de desarrollo alimentario, agrícola, pesquero, forestal y rural, en zonas de alto y bajo potencial, que sean fundamentales para asegurar un suministro de alimentos suficiente y fiable a nivel familiar, nacional, regional y mundial y que combatan las plagas, la sequía y la desertificación, considerando el carácter multifuncional de la agricultura. (FAO 1996)

Cuarto: Nos esforzaremos por asegurar que las políticas de comercio alimentario y agrícola y de comercio en general contribuyan a fomentar la seguridad alimentaria para todos a través de un sistema de comercio mundial leal y orientado al mercado. (FAO 1996)

Quinto: Nos esforzaremos por prevenir y estar preparados para afrontar las catástrofes naturales y emergencias de origen humano, y por atender las necesidades transitorias y urgentes de alimentos de manera que fomenten la recuperación, la rehabilitación, el desarrollo y la capacidad para satisfacer las necesidades futuras. (FAO 1996)

Sexto: Promoveremos la asignación y utilización óptimas de las inversiones públicas y privadas para impulsar los recursos humanos, los sistemas alimentarios, agrícolas, pesqueros y forestales sostenibles y el desarrollo rural en zonas de alto y de bajo potencial. (FAO 1996)

Séptimo: Aplicaremos, vigileremos y daremos seguimiento a este Plan de Acción a todos los niveles, en cooperación con la comunidad internacional. (FAO 1996)

2.2.1.2.3. Acuerdo Nacional

Política de Estado N° 15 “Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición”

El estado peruano se compromete:

“Establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población a alimentos suficientes y de calidad, para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral”. (AN 2002)

Para ello se deberá de realizar diversas acciones que permitan:

- a) Alentar una producción de alimentos sostenible y diversificada, aumentar la productividad, luchar contra las plagas y conservar los recursos naturales. (AN 2002)
- b) Disminuir la dependencia de la importación de alimentos e intentar garantizar que los alimentos disponibles sean económicamente asequibles, apropiados y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes. (AN 2002)
- c) Promover el establecimiento de un código de ética obligatorio para la comercialización de alimentos, cuyo cumplimiento sea supervisado por un Consejo Intersectorial de Alimentación y Nutrición, con el fin de garantizar la vida y la salud de la población. (AN 2002)
- d) Aplicar junto con los gobiernos locales y la sociedad organizada, controles de calidad y vigilancia sobre la producción, comercialización, almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, para asegurar la idoneidad y condiciones sanitarias de los mismos. (AN 2002)

2.2.1.2.4. Política Nacional de Desarrollo e Inclusión Social “Incluir para Crecer” (PNDIS)

Tiene como objetivo:

“Establecer el marco general de la política de desarrollo e inclusión social para las intervenciones articuladas de las entidades de los tres niveles de gobierno vinculadas al sector, ordenándolas y orientándolas a los resultados prioritarios de desarrollo e inclusión social, reconociendo las competencias y procesos en marcha”. (MIDIS 2016)

2.2.1.2.5. Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ENSAN)

Es un instrumento de gestión que:

“Permite articular acciones en los tres niveles de gobierno (nacional, regional y local) a nivel público y privado, para fortalecer las necesidades alimenticias y nutricionales de la población durante todo el ciclo de su vida, mediante el acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos”. (MINAGRI 2013a)

La ENSAN se define como:

“El acceso físico, económico y sociocultural de todas las personas en todo momento a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, de manera que puedan ser utilizados adecuadamente para satisfacer sus necesidades nutricionales, a fin de llevar una vida activa y sana”. (MINAGRI 2013b)

A través de esta herramienta se han considerado ocho tipos de enfoques: el derecho a la alimentación, territorial, gestión de riesgo, interculturalidad, género, ciclo de vida, desarrollo sostenible e inclusión social. Asimismo, efectúa un análisis del contexto nacional e internacional de la SAN, en virtud a ello se consideran los siguientes factores:

Disponibilidad: Consiste en garantizar a la población, suficiente y oportunamente alimentos inocuos y nutritivos. Se menciona que la oferta puede ser tanto del mercado nacional como del internacional, así como de donaciones o reservas existentes, siendo de especial importancia los instrumentos de fomento de producción y comercio. (MINAGRI 2013b)

Acceso: Posibilidad de generación de ingresos económicos que se destinan para la adquisición de alimentos, en cantidad y calidad necesarias, generando implícitamente, condiciones de inclusión social y económica, a fin de garantizar el derecho a la alimentación para todos los ciudadanos, en especial de aquellos que se encuentran en estado de vulnerabilidad (niños, ancianos, mujeres embarazadas y madres lactantes). (MINAGRI 2013b)

Utilización: Aseguramiento del consumo de alimentos, permitiendo el aprovechamiento de su contenido nutricional, poniendo en valor los hábitos y cultura alimenticia de las diferentes regiones del país, promoviendo el consumo de alimentos de producción local, en tanto sean inocuos y nutritivos. Lo descrito implica que se debe garantizar condiciones básicas de salud de los ciudadanos, acceso a servicios de agua y saneamiento de las viviendas. (MINAGRI 2013b)

Estabilidad: Aseguramiento, en el tiempo, del acceso y suministro de alimentos. (MINAGRI 2013b)

Institucionalidad: Implementación de políticas en SAN, de una forma coordinada y articulada, multisectorial y considerando a todos los niveles de gobierno, lo que permitirá garantizar una visión integral de programas y proyectos que se desarrollen. Es importante resaltar que la gestión por resultados, constituye una herramienta importante para el logro de resultados en este ámbito. (MINAGRI 2013b)

2.2.1.2.6. Plan de Salud Escolar

El plan¹¹ consignado para el 2013 al 2016 tiene como objetivo:

“El desarrollo de una cultura de salud en los escolares de las instituciones públicas, basada en los estilos de vida saludables y los determinantes sociales de la salud, detectando y atendiendo de manera oportuna los riesgos y daños relacionados con el proceso de aprendizaje”. (MINSA 2013)

2.2.2. Conceptos principales

2.2.2.1. Inocuidad de Alimentos

De acuerdo a lo establecido en la Ley de Inocuidad de los Alimentos, la inocuidad es:

“La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”. (Poder Ejecutivo 2008)

La mencionada ley tiene por objeto:

¹¹ Decreto Supremo N.º 010-2013-SA

Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico. (Poder Ejecutivo 2008)

En la misma línea, la FAO sostiene que:

Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo humano. Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos pueden ser graves o mortales o causar efectos negativos a largo plazo sobre la salud humana. Además, los brotes de ETA pueden perjudicar al comercio y al turismo. El deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, es costoso, supone una amenaza para la seguridad alimentaria y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores. (FAO/OMS 1999)

2.2.2.2. Análisis de riesgo para la inocuidad de los alimentos

El Codex Alimentarius (2007), establece que el análisis de riesgos debe garantizar la protección de la salud frente al consumo de alimentos, estableciendo lo siguiente:

El análisis de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos desarrolla una base metodológica de la evaluación y la gestión de los riesgos derivados de peligros presente en los alimentos; por ello, es importante reconocer la diferencia entre peligro y riesgo. Un peligro es un agente biológico, químico, físico o condición de un alimento que puede tener efectos adversos, mientras que un riesgo es una estimación de la probabilidad y gravedad de los efectos adversos que pueden tener, en la salud de la población expuesta. (FAO/OMS 1997)

El análisis de riesgo comprende tres componentes estrechamente vinculados:

“Evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos”. (FAO/OMS 1997)

2.2.2.2.1. Evaluación de riesgos

Es la identificación de factores potencialmente adversos que pueden afectar la salud humana, causados por agentes o actividades de riesgo. Esta evaluación se realiza bajo tres componentes: el tipo de riesgo, el grado de exposición y la relación entre la exposición y respuesta.

“Los efectos o respuesta adversa pueden ser resultado de exposiciones a sustancias químicas, microorganismos o sucesos naturales”. (DIGESA 2002)

2.2.2.2.2. Gestión de riesgos

El Codex define la gestión de riesgo como:

“Proceso de ponderación de las distintas opciones normativas a la luz de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, de la selección y aplicación de las posibles medidas de control apropiadas, incluidas las medidas reglamentarias”. (Codex Alimentarius 2007)

Conforme a lo señalado por la DIGESA:

“Es el mecanismo por el cual se identifican, evalúan, seleccionan e implementan acciones para reducir los riesgos que puedan afectar la salud y medio ambiente”. (DIGESA 2002)

2.2.2.2.3. Comunicación de riesgos

Comprende las dos anteriores y consiste:

“En el intercambio de información y opinión, respecto a los factores de riesgo, entre los encargados del desarrollo del análisis de riesgos”. (Elika 2017)

En consecuencia, es una comunicación precisa, interactiva y documentada entre los evaluadores y los encargados de su gestión, a través del intercambio recíproco de todas las partes involucradas en este proceso, para adoptar adecuadas decisiones y obtener una gestión eficaz de los riesgos.

2.2.2.3. Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETA)

Es ocasionada por el consumo de alimentos contaminados, cuya causa se debe principalmente a agentes microbiológicos y/o químicos. La Organización Mundial de la Salud (OMS) señala:

Las ETA son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados. La contaminación por agentes químicos causaría intoxicaciones de tipo agudo o en su defecto otro tipo de enfermedades. (OMS 2020)

Las ETA pueden ser causadas por 31 agentes como bacterias, virus, parásitos, toxinas, productos químicos, entre otros; estas pueden tener características diferentes y producir síntomas de menor o mayor duración, agravándose si se presentan en niños, embarazadas o ancianos. (OMS 2015) Según el informe de *“Estimación de la Carga Mundial de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria”*, la primera estimación de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria muestra que casi 1 de cada 10 personas enferman cada año al ingerir alimentos contaminados y 420 000 mueren como consecuencia de estas enfermedades. Los niños menores de 5 años corren un riesgo particularmente grande y 125 000 niños mueren cada año. El 30% de todas las muertes por ETA se producen en niños menores de 5 años, pese a que los niños de esa edad representan solo 9% de la población mundial. (OMS 2015)

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) señala:

Las ETA se clasifican en intoxicaciones, infecciones o infecciones por toxina: La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como *Salmonella*, *Shigella*, el virus de la hepatitis A, *Trichinella spirallis* y otros. La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud. Las toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos. (OPS 2019)

En el Perú, según el Instituto Nacional de Salud (INS)¹², durante los años 2003 y 2007, se generaron 134 brotes de ETA; 57 de estas (42,5%) están directamente relacionadas con casos de salmonelosis aguda.

2.2.2.4. Peligros alimentarios

Los peligros se clasifican de la siguiente manera:

2.2.2.4.1. Peligros biológicos

Los peligros biológicos pueden dividirse en dos tipos:

- a) Macrobiológicos; aquellos que pueden ser vistos por el ojo de humano, por ejemplo: las larvas de los gusanos parásitos como la *Taenia saginata*, *Echinococcus granulosus*, *Fasciola hepática* u otros parásitos que se encuentran infectando los alimentos y que pueden ser transmitidos hacia una persona por deficientes prácticas en la manipulación de los alimentos. (OPS 2019)
- b) Microbiológicos: constituidos por: bacterias (*Salmonella spp.*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinom*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholerae*, *Bacillus cereus*, entre otros), virus (Hepatitis A, Rotavirus, etc.); hongos (*Aspergillus flavus*, *Fusarium sp.*, etc., parásitos (*Giardia lamblia*) y las algas (*Dinoflagellates*, algas verdes azuladas y pardas doradas). (OPS 2019)

Estos peligros causados por los microorganismos patógenos son causantes de severas y a veces mortales enfermedades en los humanos, debido a la proliferación del microorganismo o la generación de toxinas por parte de ellos.

2.2.2.4.2. Peligros químicos

Son generalmente ocasionados por las malas prácticas durante la manipulación de los alimentos, ya que estos peligros se transfieren a los alimentos a través de los productos químicos de limpieza como pesticidas, metales tóxicos u otros compuestos alérgenos

¹² Red Nacional de Epidemiología (RENACE)

que causan intoxicaciones en los seres humanos y muchas veces llevan a la muerte a las personas.

Las sustancias químicas contienen mayor riesgo para la salud y están relacionadas con las toxinas naturales y contaminantes ambientales. Las toxinas naturales son compuestas por aflatoxina, ocratoxina, biotoxinas marinas, glucósidos cianogénicos y toxinas de setas venenosas que al exponerse prolongadamente afectan el sistema inmunitario, pudiendo causar cáncer. Los contaminantes orgánicos son productos de los procesos de industrialización y desechos de incineración, que se encuentran en el medio ambiente y se acumulan en la cadena alimentaria. Entre los que tenemos a las dioxinas y bifenilos policlorados, que son compuestos extremadamente tóxicos que causan problemas reproductivos, de desarrollo y daño del sistema inmunológico. Los compuestos químicos como metales pesados (plomo, cadmio, mercurio entre otros) pueden causar problemas renales y neurológicos, estos pueden encontrarse en el aire, agua y suelo contaminado. (OMS 2015)

2.2.2.4.3. Peligros físicos

Generalmente causan enfermedades y/o lesiones a los consumidores, debido a la presencia de metales, vidrio, piedras, plagas, joyas u otros elementos extraños que provocarán daños como cortes de la boca o garganta, ruptura de dientes y asfixias y hasta obstrucciones del intestino.

2.2.2.5. Codex Alimentarius

Son normas de aplicación voluntaria por los países miembros de las Naciones Unidas, cuyo fin es:

“proteger la salud de las personas y promover prácticas de comercio justo”. (FAO/OMS 2022)

2.2.2.5.1. Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius

Son procedimientos efectivos para evitar la contaminación de los alimentos y enfermedades en los consumidores. En esa línea, se identifican procesos importantes de higiene dentro de toda la secuencia de producción de los alimentos, para conseguir alimentos inocuos, mediante la aplicación de controles de higiene y aspectos sanitarios en cada etapa del proceso alimentario.

“Los principios de higiene del Codex Alimentarius cuentan con dos componentes: buenas prácticas de higiene (BPH) y sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)”. (FAO/OMS 1969)

Las BPH se dividen en nueve secciones:

Sección 1: Control de los peligros alimentarios; los peligros en los alimentos deben manejarse a través de una eficiente combinación de medidas de control dentro de todos los procesos de elaboración de alimentos de tal forma que se elimine o minimice cualquier riesgo. (FAO/OMS 1969)

Sección 2: Producción primaria; está relacionada con la primera etapa de la cadena alimentaria, cuyas actividades principales están enfocadas en reducir los riesgos existentes en la etapa de producción agrícola, pecuaria y/o pesquera, a través de las buenas prácticas de higiene y uso de contaminantes que puedan afectar negativamente la inocuidad. (FAO/OMS 1969)

Sección 3: Diseño de instalaciones y equipos; los locales, equipos e instalaciones deben ubicarse, diseñarse y construirse con el fin de garantizar la reducción de la contaminación, la fácil limpieza y desinfección y la protección contra el acceso de plagas o anidamientos de estas. Es importante que las instalaciones y equipos contengan superficies y materiales no tóxicos, sobre todo aquellos que se encuentren directamente en contacto con los alimentos. La disposición de los equipos debe permitir un flujo adecuado para las operaciones y la limpieza de estos que evite la contaminación cruzada. Las principales instalaciones y operaciones en un proceso alimentario son: de limpieza, para la higiene personal y servicios higiénicos y para la eliminación de residuos sólidos. Asimismo, deberá contar con un control de temperatura, control de la calidad del aire y flujos de ventilación, iluminación y almacenamiento. (FAO/OMS 1969)

Sección 4: Capacitación y competencia; los operadores y personas relacionadas directa o indirectamente con las actividades de manipulación deben contar con capacitación e instrucción sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de los mismos, con el fin de evitar los riesgos inherentes a sus procesos operacionales y contribuir con su inocuidad. (FAO/OMS 1969)

Sección 5: Mantenimiento, limpieza y desinfección y control de plagas; para contar con un control eficiente y una adecuada práctica de higiene es importante tener registros para un mantenimiento oportuno de las instalaciones y equipos, así como procedimientos que permitan la limpieza y desinfección para evitar riesgos en los alimentos. Otros aspectos importantes son el adecuado manejo de los residuos y el control de las plagas, debiendo contar con zonas adecuadas para el control y vigilancia de estas operaciones. (FAO/OMS 1969)

Sección 6: Higiene personal; es importante garantizar la salud, el aseo, los hábitos y comportamiento del personal directo e indirecto, para evitar transmitir enfermedades y contaminar los alimentos. (FAO/OMS 1969)

Sección 7: Control de operaciones; se logra a través de la verificación adecuada de los alimentos durante las prácticas de recepción, almacenamiento, preparación y consumo. Asimismo, de las prácticas de higiene del personal que manipula estos alimentos. Un aspecto a tener en cuenta dentro del control de operaciones es la calidad del agua, así como el tiempo y la temperatura en el proceso de los alimentos. (FAO/OMS 1969)

Sección 8: Información sobre los productos y sensibilización del consumidor; la información de los productos y el uso previsto de estos permitirán que la manipulación de los alimentos sea de forma adecuada. Es importante tener en cuenta durante la manipulación, almacenamiento, elaboración y consumo, la higiene y control de los alimentos para evitar prácticas inadecuadas que puedan afectar la inocuidad y salud de los consumidores. Se debe tener en cuenta la información sobre productos alérgenos, ya que estos pueden afectar gravemente la salud de quien los consuma. (FAO/OMS 1969)

Sección 9: Transporte; se debe garantizar la protección y evitar fuentes de contaminación, a través de un control eficaz de las buenas prácticas de higiene antes y durante el transporte de los

alimentos. Cualquier medio que transporte alimentos debe ser exclusivo para el fin al cual se destina. (FAO/OMS 1969)

2.2.2.6. Innovación Social

De acuerdo a lo sostenido por Carlos Córdoba et al (2014):

“La innovación social es el proceso de cambio y transformación; es un término que se genera en un contexto de importantes cambios sociales, económicos y políticos, los cuales despertaron la conciencia y la capacidad de la sociedad civil, quien comienza a proponer formas de alternativas, novedosas, creativas, participativas y democráticas de solución”. (Córdoba et al 2014)

En esa línea, el autor la define como un proceso de cambio y transformación para brindar una solución a los problemas complejos de la sociedad, donde las acciones comunitarias se afrontan constantemente a escenarios idóneos y difíciles para su desarrollo y difusión.

Por su lado, Domanski (2016) sostiene que:

“La innovación social permite diseñar otras formas de relación entre la sociedad civil y las instituciones que generan valor público, mediante la cual se permite atender demandas ciudadanas a través de la activación de capacidades innovadoras, en un territorio o comunidad, con el objetivo de generar nuevas perspectivas, alianzas y soluciones”. (Domanski 2016)

Conforme señala Howaldt & Schwarz (2010):

“La innovación social no se produce en el artefacto técnico ni en su proceso productivo sino en la práctica social del mismo; es decir, se asume que la innovación ya no se centra en los procesos, sino en los actores que se benefician o se ven perjudicados por el cambio”. (Howaldt & Schwarz 2010)

2.2.2.7. Percepción

Según Vargas (1994), se define como:

“Proceso cognitivo de la conciencia que consiste en el reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social, en el que intervienen otros procesos psíquicos como el aprendizaje, la memoria y la simbolización”. (Vargas 1994)

Desde la postura de Abbagnano (1986), considera a la percepción como:

“Un proceso construido involuntariamente en el que interviene la selección de preferencias, prioridades, diferencias cualitativas y cuantitativas del individuo acerca de lo que percibe”. (Abbagnano 1986)

Por otro lado, Vargas (1994) afirma:

“Las características relativas a la percepción están referidas a la elaboración de juicios. La formulación de estos ha sido tratada dentro del ámbito de los procesos intelectuales conscientes, en un modelo lineal en donde el individuo es estimulado, tiene sensaciones y las intelectualiza formulando juicios u opiniones, circunscribiendo a la percepción en el ámbito de la mente consciente”. (Vargas 1994)

Asimismo, afirma:

“La percepción es un proceso de interacción constante, en el que los individuos y la comunidad juegan un rol preponderante en la conformación de percepciones particulares a cada grupo social”. (Vargas 1994)

Es por eso, que para la presente tesis se sostendrá que la percepción es subjetiva, selectiva y temporal, la misma que difiere entre cada individuo. Por su naturaleza, permite que pueda cambiar su percepción a medida que va enriqueciendo su experiencia en el proceso.

2.2.3. Programas relacionados

2.2.3.1. Modelo del caso de Alimentación Escolar en Brasil

El Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) de Brasil, fue creado en 1955, también conocido como “Merienda Escolar”. Opera mediante la transferencia de recursos económicos del gobierno central (Federal) a los estados, distritos federales y municipios. Estos adquieren los alimentos para los almuerzos escolares de niños en etapa preescolar, primaria, zonas indígenas y estudiantes de educación especial del servicio educativo público.

El PNAE de Brasil:

“Garantiza la seguridad alimentaria y nutricional otorgando alimentos diversos, inocuos y con pertinencia cultural, respetando las tradiciones y hábitos alimentarios saludables. Promueve la educación alimentaria y nutricional, a través del derecho a la alimentación escolar y garantiza la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes, con igualdad de acceso, sobre todo en aquellos que se encuentran en vulnerabilidad social”. (FNDE 2022)

El programa es supervisado y monitoreado, a través de los Consejos de Alimentación Escolar (CAE) y el Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación (FNDE), así como por otros organismos gubernamentales:

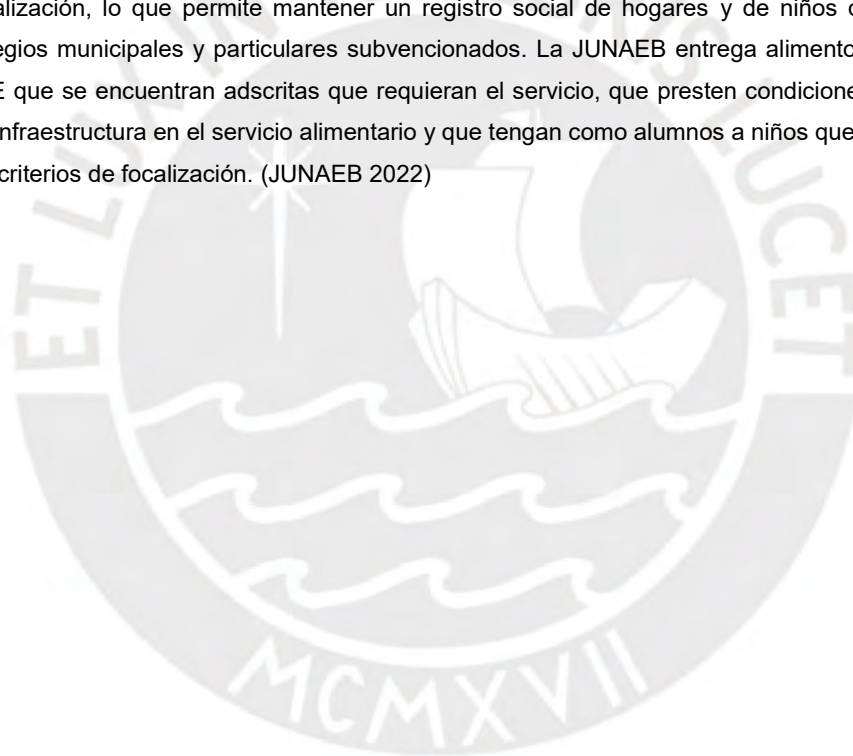
“El CAE tiene como función, vigilar la adquisición de productos, la calidad de los alimentos ofrecidos a los estudiantes, las condiciones higiénico-sanitarias en que se almacenan, preparan y sirven los alimentos, la distribución y consumo, la ejecución financiera y la tarea de evaluar la rendición de cuentas”. (FNDE 2022)

2.2.3.2. Modelo del caso de Alimentación Escolar en Chile

El Programa de Alimentación Escolar de Chile fue creado en 1964 y tiene como finalidad la entrega diaria del servicio de alimentación a los alumnos en situación de vulnerabilidad de los locales educativos municipales y particulares que son subvencionados de los niveles prebásica, básica, media y adultos, para mejorar la asistencia escolar y reducir la deserción, a través de la Junta Nacional de Auxilio y Becas (JUNAEB).

En Chile el programa consiste:

Entrega de una ración de alimentación por cada estudiante, complementaria y diferencial. Dicha ración comprende la entrega de desayuno, almuerzo y/u once (merienda). Tienen acceso a este programa, niños que provienen de familias que se encuentran dentro del 60% de mayor vulnerabilidad o desventaja socioeconómica, para lo cual el programa efectúa un proceso de focalización, lo que permite mantener un registro social de hogares y de niños que asisten a colegios municipales y particulares subvencionados. La JUNAEB entrega alimentos a todas las IIEE que se encuentran adscritas que requieran el servicio, que presten condiciones adecuadas de infraestructura en el servicio alimentario y que tengan como alumnos a niños que cumplan con los criterios de focalización. (JUNAEB 2022)



CAPÍTULO III

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Estrategia Metodológica

La investigación se realizó bajo un enfoque mixto; es decir, análisis cuantitativo y cualitativo. Desde el análisis cuantitativo se identificó con suficiente profundidad los factores que generan riesgo en la inocuidad de los alimentos, durante las etapas de almacenamiento y preparación. Por su parte, desde el análisis cualitativo se realizó una evaluación de la percepción de la población objetivo (escolares) y actores que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación. Ambos enfoques permitieron conocer los riesgos asociados a la inocuidad, percepciones, opiniones y conocimiento de escolares y actores sobre las acciones que realiza el PNAEQW.

3.2. Diseño Muestral

3.2.1 Tipo de Muestra

Para esta investigación se trabajó con una muestra significativa de las IIEE públicas que atiende el PNAEQW y los principales actores involucrados en el almacenamiento y preparación de alimentos.

3.2.2 Población Objetivo

Son los escolares que reciben los alimentos en cada IIEE seleccionada, así como actores involucrados en las etapas de almacenamiento y preparación (padres de familia, docentes, personal administrativo, CAE y miembros de la comunidad) quienes desempeñan un rol importante durante la alimentación de los escolares.

3.2.3 Universo

Las IIEE del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho, como universo para la muestra. Respecto a la encuesta, se consideró a los escolares del 4to, 5to, y 6to de primaria, así como los padres de familia y docentes pertenecientes al CAE.

3.2.4 Método de Muestreo

Se utilizó el método de muestreo mixto, para dar respuesta a la pregunta de investigación. El análisis cualitativo, tuvo un carácter exploratorio, para determinar los elementos involucrados en los objetivos específicos de la investigación, así como, se determinó de manera no probabilística las IIEE visitadas. Para el análisis cuantitativo,

se usó el método probabilístico, para determinar la muestra de padres de familia y escolares.

3.2.5 Tamaño de Muestra

Se tomó el número de escolares de las IIEE de inicial y primaria. De acuerdo a la fórmula para universos finitos se determinó una muestra de 129 escolares y 117 padres de familia para ser encuestados. Para determinar el número de IIEE a ser evaluadas, se consideraron 10 IIEE, a través del método de juicio y conveniencia, teniendo en cuenta que para la fecha en la que se realizó el muestreo existían 21 IIEE públicas que atiende el PNAEQW en el distrito de Quinua, de las cuales 14 IIEE eran de nivel inicial y 7 del nivel primario. Por lo que, se escogió al azar 4 IIEE de nivel inicial y 6 de nivel primario.

3.2.6 Método de selección de los elementos de la muestra

Para seleccionar los elementos de la muestra se usó el método bola de nieve; específicamente para las entrevistas realizadas. Puesto que a raíz de la información brindada se generaron nuevos elementos de cuestionamiento.

3.3. Forma de Investigación

Se toma el estudio de caso y el diagnóstico como forma de investigación, para efectuar un análisis del diseño, gestión e implementación del PNAEQW. Para ello, se analizó el diseño de la intervención, la adquisición de los alimentos, condiciones de infraestructura y condiciones de higiene y sanitarias en el almacenamiento y preparación de alimentos. Así como la aplicación de prácticas de higiene del personal, ubicación geográfica de las IIEE, y otras acciones durante los procesos operativos que permitieron determinar las causas del problema a investigar.

El diagnóstico del PNAEQW, desde la forma de caso, permitió tener una amplia visión sobre el problema de investigación y entorno a la política social. El punto de partida es la evaluación de la información disponible respecto a las condiciones de higiene y sanitarias de las IIEE en el almacenamiento y preparación. Es importante tener en cuenta la problemática presentada desde la puesta en marcha del programa, respecto a las ETA que han venido afectando la salud de los escolares de diversas IIEE en nuestro país, repercutiendo significativamente en el cumplimiento de sus objetivos.

La evaluación permitió determinar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad. Así como las características de la población que consume los alimentos; por

otro lado, se evaluó el interés y percepción de los actores en relación a la política implementada.

Es importante señalar que mediante la evaluación del diagnóstico se logró evidenciar situaciones y aspectos del ámbito de intervención de la política que no se encuentran contemplados en el diseño del programa. Por otro lado, se identificó la problemática que hace que la institución no tome en cuenta los riesgos inherentes a la inocuidad.

3.4. Variables e Indicadores

3.4.1 Riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento de alimentos

Se refiere al conjunto de condiciones y procedimientos que generan riesgos para la inocuidad durante el proceso operativo de almacenamiento en cada IE. Estos riesgos se definen mediante los siguientes indicadores: infraestructura exclusiva (exclusividad), ubicación que no implique riesgo sanitario (ubicación), infraestructura interna que garantice la inocuidad (estructura interna), protección contra plagas (seguridad), iluminación natural o artificial (iluminación), ventilación natural o artificial (ventilación), registro de temperatura y humedad (registro), registro de limpieza (registro), registro de higiene de manipuladores (registro), uso de rack, estantes o parihuelas (materiales de estiba), gabinete de higiene (lavadero de manos), conocimiento sobre almacenamiento y condiciones de higiene (conocimiento).

3.4.2 Riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante la preparación de alimentos

Se refiere al conjunto de condiciones y procedimientos que generan riesgos para la inocuidad durante el proceso operativo de preparación en cada IE. Estos riesgos se definen mediante los siguientes indicadores: infraestructura exclusiva (exclusividad), ubicación que no implique riesgo sanitario (ubicación), infraestructura interna que garantice la inocuidad (estructura interna), protección contra plagas (seguridad), iluminación natural o artificial (iluminación), ventilación natural o artificial (ventilación), registro de temperatura y humedad (registro), registro de limpieza (registro), registro de higiene de manipuladores (registro), utensilios limpios (materiales de cocina), gabinete de higiene (lavadero de manos), agua potable (agua), zona para residuos sólidos (residuos sólidos), conocimiento sobre condiciones de higiene (conocimiento).

3.4.3 Aceptación y percepción de los escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación

Se refiere a la apreciación que tienen los escolares de las IIEE, padres de familia, docentes, administrativos que vienen a ser miembros de la comunidad educativa, así como actores de la comunidad e instituciones que intervienen directa o indirectamente en el almacenamiento y preparación. Para poder determinar la percepción de los escolares y actores, se planteó los siguientes indicadores: porcentaje de escolares satisfechos con los alimentos que reciben del PNAEQW, porcentaje de escolares que han sufrido alguna ETA, número de actores que intervienen en proceso de almacenamiento, número de actores que intervienen en proceso de preparación.

3.4.4 Condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación

Se refiere al nivel conocimiento del personal que interviene en el almacenamiento y preparación. Los indicadores a evaluar son: personal que manipula alimentos capacitados en BPH, conocimiento en BPH, conocimiento en operaciones de limpieza y desinfección, conocimiento en contaminación de alimentos y conocimientos de buenas costumbres e higiene. Para poder determinar el nivel de conocimiento, se propone el siguiente indicador: número de capacitaciones realizadas por el PNAEQW durante el año.

3.4.5 Procesos de mejora e innovación social para garantizar la inocuidad durante el servicio alimentario del PNAEQW

Los procesos de innovación social permiten brindar la solución al problema identificado, a través de la mejora de los procesos para obtener resultados eficientes. La propuesta de innovación para esta investigación se basa en identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad en cada uno de los procesos durante el almacenamiento y preparación de alimentos en las IIEE seleccionadas.

Esto permitirá plantear acciones concretas de mejora, a través de la implementación de proyectos de infraestructura, asistencia técnica remota y permanente al personal que manipula alimentos y actores que intervienen en los procesos operativos. Se propondrá mecanismos eficientes para el diseño e implementación de cocinas y almacenes que cuenten con todas las condiciones de higiene y sanitarias para evitar riesgos durante la manipulación de alimentos. Para ello, se toma como referencia los proyectos

implementados por el Programa Nacional FONCODES denominado “CASH Cali Warma”¹³.

3.5. Unidad de Análisis y Fuentes

Las unidades de análisis y las fuentes de investigación definidas para cada variable y sus indicadores permitieron obtener información precisa y confiable sobre los objetivos de conocimiento planteados. Estas son las siguientes:

3.5.1 Documentos de Gestión

Documentos normativos del PNAEQW, a través de los cuales se diseñó e implementó las líneas de acción y estrategias para cumplir los objetivos establecidos. Las fuentes a investigar son documentos de gestión del PNAEQW.

3.5.2 Instituciones Educativas Públicas

Escuelas de educación inicial y primaria, donde se brinda el servicio alimentario del PNAEQW.

3.5.3 Almacén de alimentos en las Instituciones Educativas

Lugar donde se observó los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el proceso operativo de almacenaje de los productos entregados por el PNAEQW.

3.5.4 Ambiente para la preparación (cocina) en las Instituciones Educativas

Lugar donde se observó los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el proceso operativo de preparación y elaboración de alimentos, que se encuentra a cargo de los miembros del CAE y comunidad educativa organizada.

3.5.5 Escolares

Niñas y niños de las IIEE públicas que reciben los alimentos del PNAEQW.

3.5.6 Personal que manipula los alimentos en el almacén

Encargado de garantizar las buenas condiciones de manipulación durante el proceso de almacenamiento.

¹³ CASH (Cocina, Almacén y Servicios Higiénicos)

3.5.7 Personal que manipula los alimentos durante la preparación

Encargado de garantizar buenas condiciones de manipulación durante el proceso de preparación y elaboración de alimentos.

3.5.8 Actores que intervienen en el proceso de almacenamiento y preparación de los alimentos

Miembros del CAE, padres de familia, docentes, administrativos o personal contratado para efectuar los procesos operativos de almacenamiento y preparación en las IIEE.

3.5.9 Personal del programa

Personal supervisor o monitor que realiza el trabajo de campo.

3.5.10 Autoridades sanitarias

Entidades del gobierno con competencia técnica y normativa en materia de inocuidad alimentaria.

3.5.11 Padres de Familia

Padre y/o madre de los escolares que reciben alimentos en las IIEE.

3.6. Técnicas e instrumentos de investigación

Las técnicas utilizadas en la presente investigación permiten recoger datos e información relevante para la investigación.

3.6.1 Revisión documental

Esta técnica permite el recojo de datos e información a través de documentos utilizados para el diseño e implementación del servicio que brinda el PNAEQW. Se recogió información de diversas investigaciones con énfasis en los riesgos inherentes a la inocuidad, condiciones de higiene y sanitarias. Las unidades de análisis que se investigaron con este instrumento son los documentos de gestión del programa y las normas legales emitidas por las autoridades sanitarias.

3.6.2 Observación simple

Es el proceso de observación de las actividades que se realizaron durante el almacenamiento y preparación en las IIEE públicas, permitiendo identificar las condiciones de higiene y sanitarias.

3.6.3 Entrevista semi estructurada

A través de una guía de preguntas, se entrevistó al personal que manipula alimentos en las etapas de almacenamiento y preparación, respecto al conocimiento sobre BPH, operaciones de limpieza y desinfección, contaminación de alimentos y buenas costumbres e higiene. Además, permitió conocer el grado de satisfacción y percepción de los escolares respecto al servicio que brinda el PNAEQW. Por otro lado, se entrevistó a los actores que participan en los procesos, a fin conocer las acciones que efectúan para garantizar la calidad e inocuidad durante las etapas del proceso. Se entrevistó también a los funcionarios y personal del PNAEQW para conocer si el PNAEQW ha contemplado en su diseño condiciones que permitan garantizar la inocuidad en cada proceso. Finalmente, se entrevistó a las autoridades sanitarias para conocer cuáles son las normativas sanitarias aplicables a la inocuidad de los alimentos.

3.6.4 Encuesta

Se encuestó, mediante un cuestionario estructurado, a escolares a partir de 10 años de edad, por su mayor capacidad de comprensión y expresión. Este mecanismo, se aplicó también a padres de familia para conocer el nivel de percepción del servicio brindado por el PNAEQW.

3.7. Procedimiento de Información

3.7.1. Procedimiento de Levantamiento de Información

Se levantó la información en el distrito de Quinua, mediante la visita de diez (10) IIEE; cuatro (04) de inicial y seis (06) de primaria. Se aplicaron dos (02) instrumentos de observación (check list) para verificar las condiciones de higiene y sanitarias en el almacenamiento y preparación. Los aspectos verificados mediante estos instrumentos fueron: el estado de la infraestructura, el acondicionamiento de equipos y utensilios y las prácticas de higiene que efectúan los manipuladores en estos procesos operativos.

Asimismo, se aplicaron encuestas a escolares y padres de familia. Los escolares seleccionados se encuentran en el rango etario de 10 y 12 años debido que expresan mejor sus ideas y tienen una mayor fluidez del lenguaje. La encuesta se realizó en las aulas de la IIEE. En el caso de los padres de familia se convocó a un grupo en las IIEE con el apoyo de directores y profesores y otro grupo se encuestó en sus domicilios.

Se entrevistó a miembros del CAE, directores, docentes, padres de familia, personal que manipula los alimentos, autoridades locales y personal de salud de los centros de salud del distrito. Se entrevistó también a personal de campo y funcionarios del

PNAEQW que intervienen en el ámbito de la investigación y de la sede central. Por último, se entrevistó a representantes de la autoridad sanitaria.

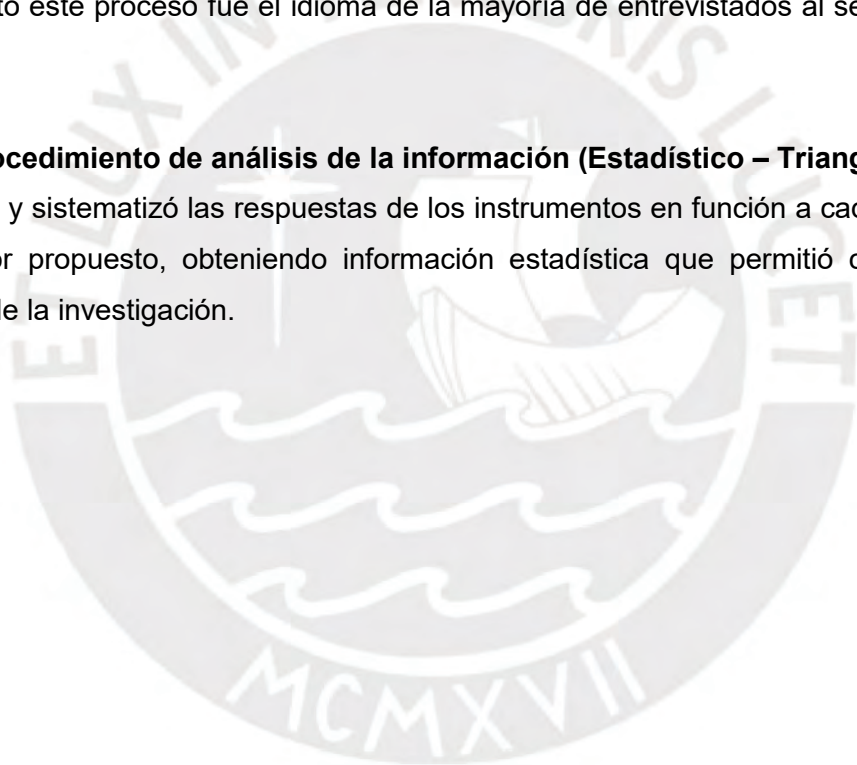
3.7.2. Procedimiento de procesamiento de datos

Para procesar las encuestas se usó una hoja de cálculo y se elaboró un resumen estadístico de las preguntas. En el caso de los instrumentos de observación (check list), se realizó la sumatoria a las conformidades y no conformidades, cuantificando porcentualmente los resultados obtenidos.

Para las entrevistas, se sistematizaron y alinearon las respuestas a cada variable e indicador propuesto, lo que permitió conocer las percepciones y conocimientos sobre aspectos de higiene y condiciones sanitarias de cada entrevistado. Uno de los factores que dificultó este proceso fue el idioma de la mayoría de entrevistados al ser quechua hablantes.

3.7.3. Procedimiento de análisis de la información (Estadístico – Triangulación)

Se analizó y sistematizó las respuestas de los instrumentos en función a cada variable e indicador propuesto, obteniendo información estadística que permitió cumplir los objetivos de la investigación.



CAPITULO IV

DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS Y ANÁLISIS DE HALLAZGOS

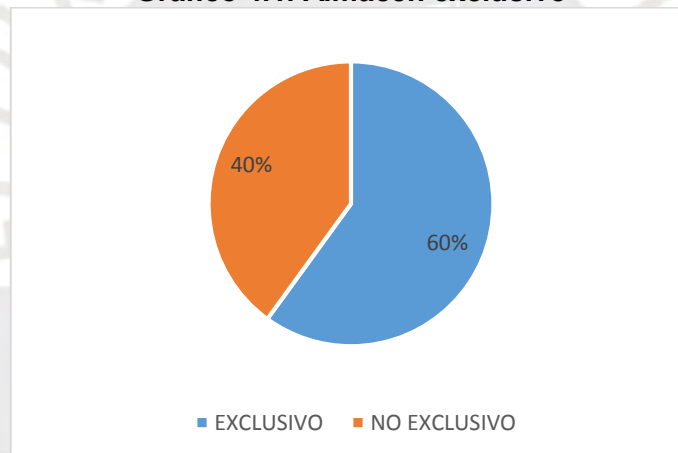
4.1. Riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento de alimentos

Son riesgos originados principalmente por deficiencias en la infraestructura, condiciones de higiene y sanitarias en el proceso operativo de almacenamiento de los productos distribuidos por el PNAEQW. Los principales aspectos evaluados en este proceso son:

4.1.1. Infraestructura exclusiva

Referida al uso exclusivo del ambiente donde se almacenan los productos que distribuye el PNAEQW. Con ello, se previene la contaminación por diversos agentes causantes de peligros para la inocuidad.

Gráfico 4.1. Almacén exclusivo



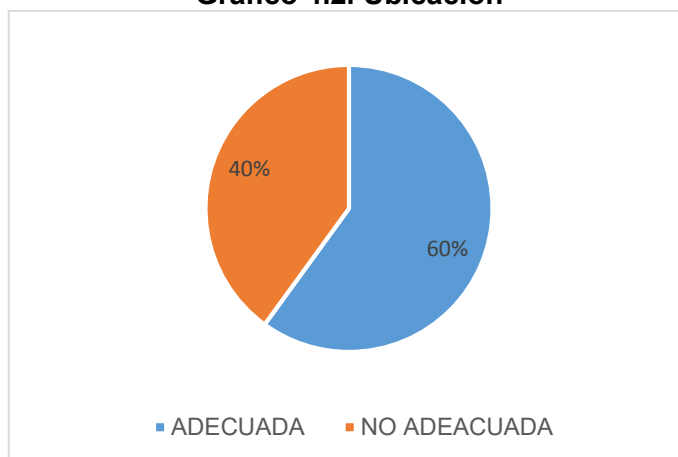
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 60% de ambientes son de uso exclusivo, mientras que el 40% son no exclusivos, utilizados además para guardar materiales de limpieza, educativos y otros que generan riesgos de contaminación de los productos.

4.1.2. Ubicación del almacén

Referida al lugar donde se ubica el almacén, debe encontrarse exenta de contaminantes externos como: polvo, humo, vapores, residuos sólidos u otra fuente de contaminación que generen peligros para la inocuidad.

Gráfico 4.2. Ubicación



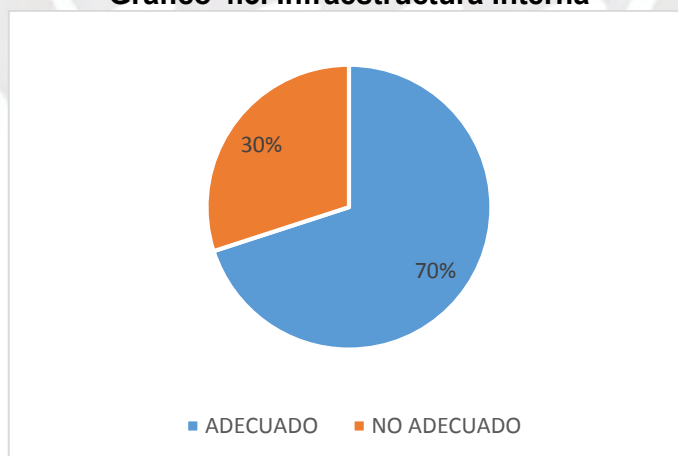
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 60% de almacenes se encuentra en lugares que no implican riesgo de contaminación, mientras que el 40% están ubicados cerca de depósitos de residuos sólidos, tierra, maleza, polvo, insectos, plagas y otros contaminantes ambientales que pueden generar riesgos de contaminación de los productos.

4.1.3. Infraestructura interna

Es la estructura y acabado del almacén, los pisos, techos, paredes y ventanas deben encontrarse en óptimas condiciones y cubiertas de material que facilite la limpieza y evite la acumulación de suciedad.

Gráfico 4.3. Infraestructura Interna



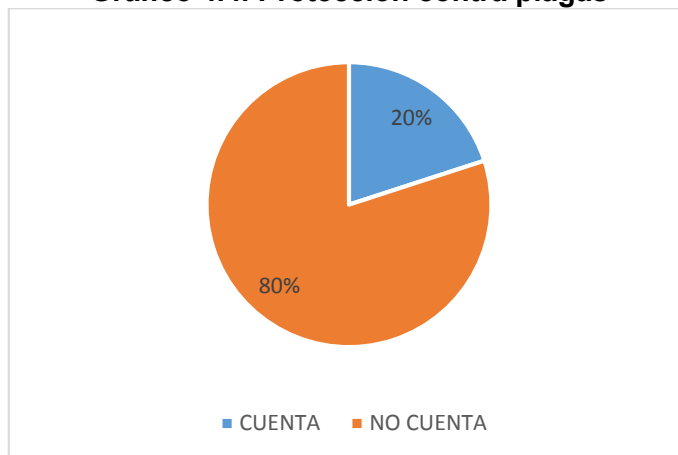
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 70% de ambientes utilizados para almacenes, cuentan con medidas para evitar la contaminación de los alimentos, mientras que el 30% presentan deficiencias en pisos, techos, paredes y ventanas, permitiendo la acumulación de suciedad.

4.1.4. Protección contra plagas

Son mecanismos de protección frente al ingreso de insectos y roedores. Pueden ser mallas, rejillas, canaletas, trampas o rodenticidas.

Gráfico 4.4. Protección contra plagas



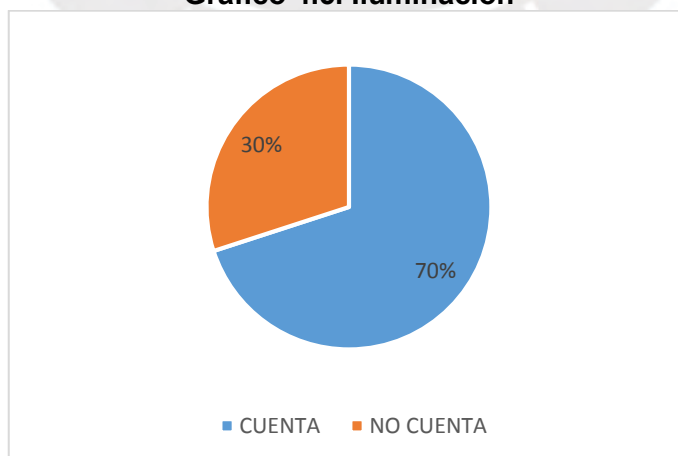
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 20% de ambientes cuenta con medidas de protección, mientras que el 80% tiene no cuenta con estas medidas, y se observa ventanas y puertas con agujeros y abiertas.

4.1.5. Iluminación

Referida a la iluminación de tipo natural y/o artificial que alumbró el interior del ambiente donde se almacenan los productos. Permite que las operaciones en el manejo de los alimentos se realicen de manera efectiva y se garantice una limpieza eficiente.

Gráfico 4.5. Iluminación



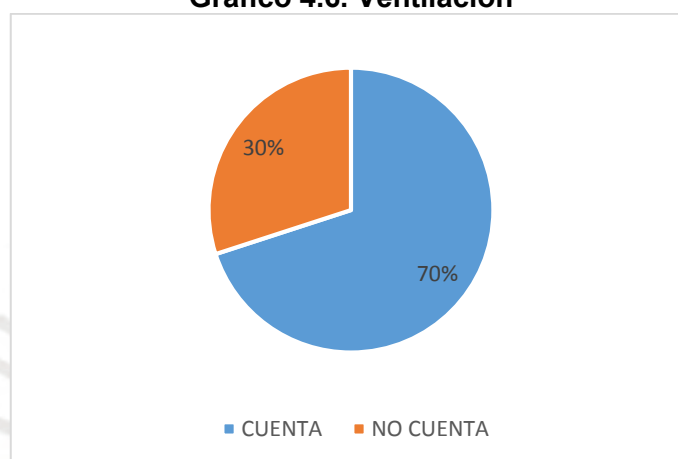
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 70% de los ambientes tiene iluminación adecuada, mientras que el 30% no cuenta con iluminación o la iluminación es reducida.

4.1.6. Ventilación

Referida a la ventilación natural y/o artificial del interior del ambiente. Permite eliminar el aire contaminado producido por la concentración de calor, además de mantener el flujo de aire continuo.

Gráfico 4.6. Ventilación



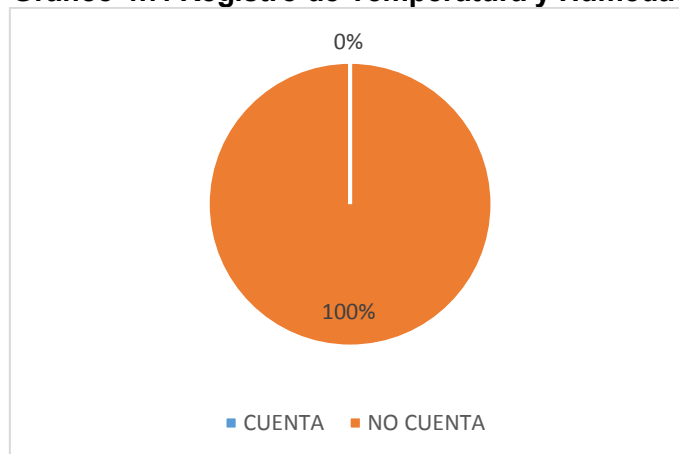
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 70% de ambientes cuenta con ventilación natural; mientras que el 30% carece de ventanas y aberturas. Los ambientes se encuentran totalmente cerrados sin acceso de flujo de aire.

4.1.7. Registro de temperatura y humedad

Corresponde al uso de un formato para registrar información de la temperatura y humedad del ambiente. Permite conocer las condiciones ambientales del interior del almacén para evitar el deterioro de los productos por el exceso de calor o humedad que permiten el crecimiento de patógenos.

Gráfico 4.7. Registro de Temperatura y Humedad



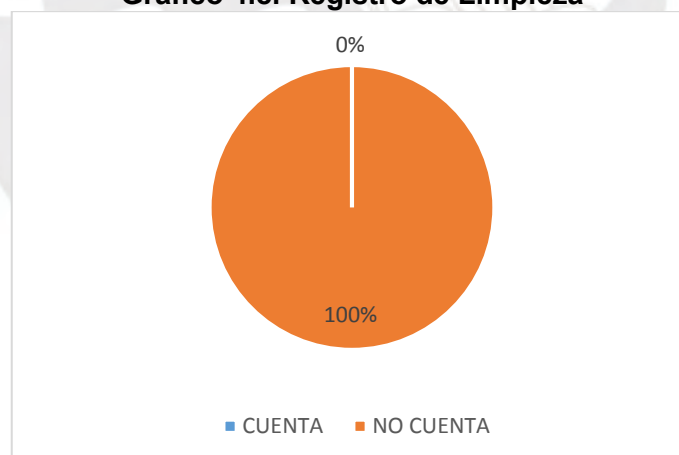
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 100% no controla la temperatura y humedad de los ambientes, debido al escaso conocimiento en el uso de esta herramienta de control.

4.1.8. Registro de Limpieza

Corresponde al uso de un formato para registrar información de la frecuencia de limpieza efectuada en el almacén. Esta puede ser diaria, interdiaria o la que se considere para evitar la acumulación de suciedad, polvo u otros agentes contaminantes.

Gráfico 4.8. Registro de Limpieza



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

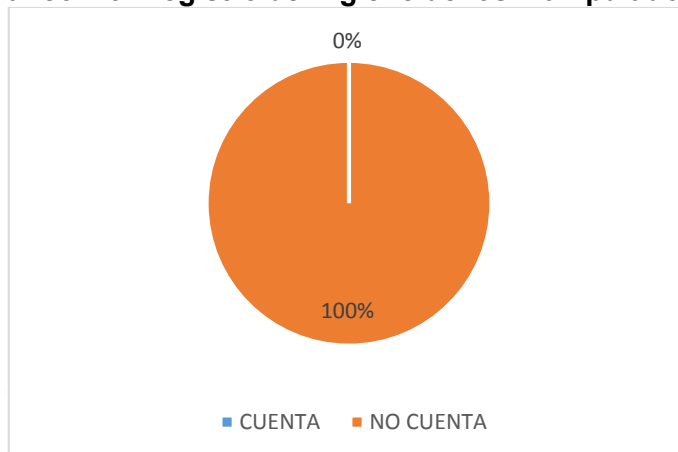
De los resultados, el 100% no utiliza un formato para registrar la limpieza, no permitiendo conocer la frecuencia con la que se limpia el almacén de productos.

4.1.9. Registro de higiene de los manipuladores

Corresponde al uso de un formato para registrar las condiciones de higiene del personal que se encarga de la manipular los productos en el almacén. Este registro permite

conocer de forma diaria o cada vez que se manipule los alimentos, si el responsable se encontraba aseado, con manos limpias, sin cortes, sin afecciones en la piel, con uñas limpias, cortas y sin esmalte. Mediante este registro se puede verificar la frecuencia de lavado de manos antes y durante las operaciones en el almacén.

Gráfico 4.9. Registro de Higiene de los manipuladores



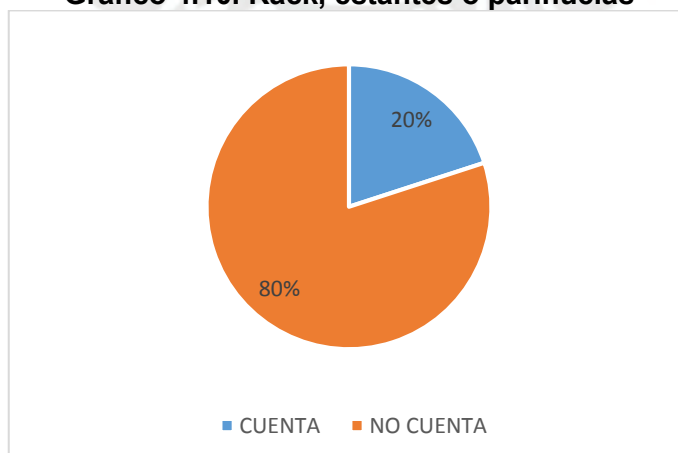
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 100% no registra las condiciones de higiene del personal que realiza las actividades operativas en el almacén, identificándose un posible riesgo de contaminar los alimentos por acción de la manipulación.

4.1.10. Uso de estantes, parihuelas y/o racks

Son medios para el soporte y protección de los productos que se almacenan. A través de ellos se evita la contaminación con el piso y paredes, además de contribuir con el orden y limpieza.

Gráfico 4.10. Rack, estantes o parihuelas



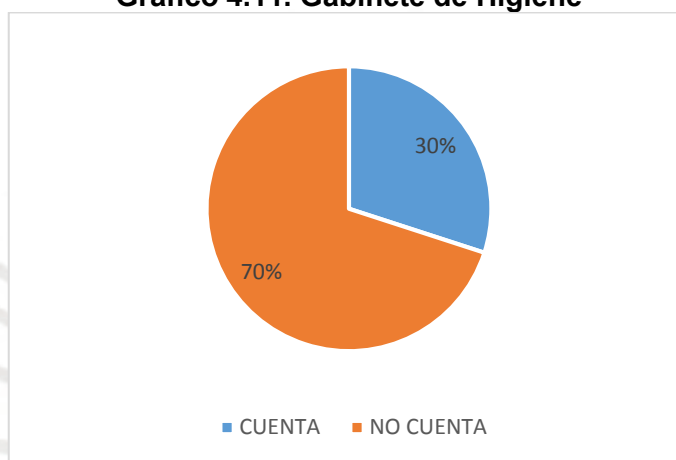
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 20% cuenta con medios de protección, mientras que en el 80% de almacenes los productos se encuentran en el piso o acondicionados sobre sillas y muebles en desuso.

4.1.11. Gabinete de Higiene

Corresponde al lugar y/o dispositivo que permita el lavado de manos del personal que efectúa las operaciones de almacenamiento. Este debe contar con agua y jabón permanentemente.

Gráfico 4.11. Gabinete de Higiene



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 30% cuenta con un ambiente para lavarse las manos, mientras que el 70% no cuentan con ambientes apropiados o dichos ambientes no cuentan con agua y jabón permanente.

4.1.12. Conocimiento sobre almacenamiento y condiciones de higiene

El personal a cargo del almacén de productos debe estar capacitado y tener conocimientos sobre prácticas de almacenamiento, limpieza e higiene, para garantizar un correcto almacenamiento y evitar riesgos de contaminación.

Gráfico 4.12. Conocimiento sobre almacenamiento y condiciones de higiene



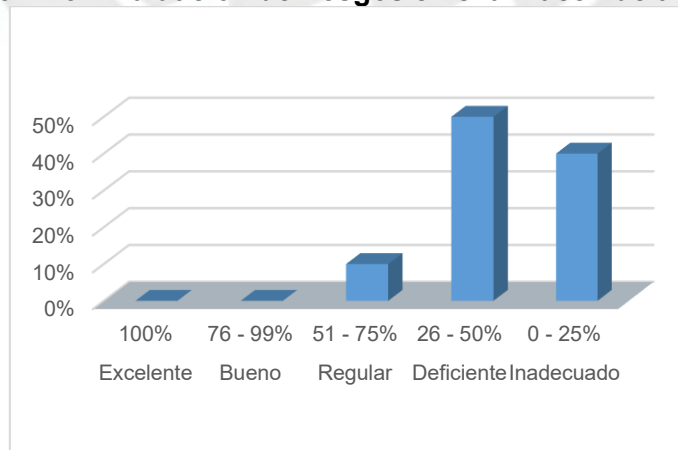
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 30% cuenta con ciertos conocimientos, mientras que el 70% efectúa estas labores sin conocer mínimamente las correctas prácticas de almacenamiento e higiene. Esto al no haber sido capacitado.

4.1.13. Evaluación de riesgos en el almacén de alimentos

Para determinar las condiciones de higiene, sanitarias y conocer los riesgos que influyen en la inocuidad de alimentos, se ha realizado la verificación con una ficha de observación “check list” y a través de ella, se le asigna un rango de puntajes para conocer el estado de cada almacén, teniendo la calificación de la siguiente manera: excelente (100%), bueno (76% a 99%), regular (51% a 75%), deficiente (26% a 50%) e inadecuado (0% a 25%).

Gráfico 4.13. Evaluación de riesgos en el almacén de alimentos



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 1

De los resultados, el 0% de los almacenes obtuvo una calificación de “excelente” o “bueno”, 10% “regular”, 50% “deficiente” y 40% “inadecuado”. Esto demuestra que las condiciones del almacén se encuentran entre deficiente e inaceptable.

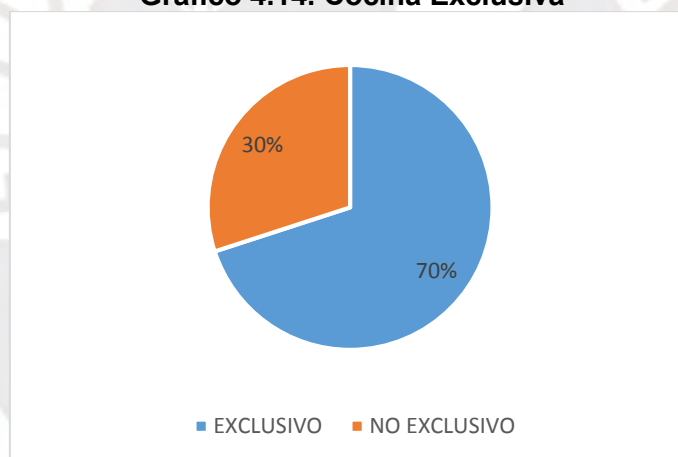
4.2. Riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el proceso de preparación de alimentos

Son riesgos originados principalmente por deficiencias en la infraestructura, condiciones de higiene y sanitarias en el proceso operativo de preparación de alimentos. Los principales aspectos evaluados en este proceso son:

4.2.1. Infraestructura de la cocina exclusiva

Referida al uso exclusivo de la cocina donde se preparan los alimentos. Con ello, se previene la contaminación por efectos de la manipulación y otros riesgos que pueden afectar a la inocuidad.

Gráfico 4.14. Cocina Exclusiva



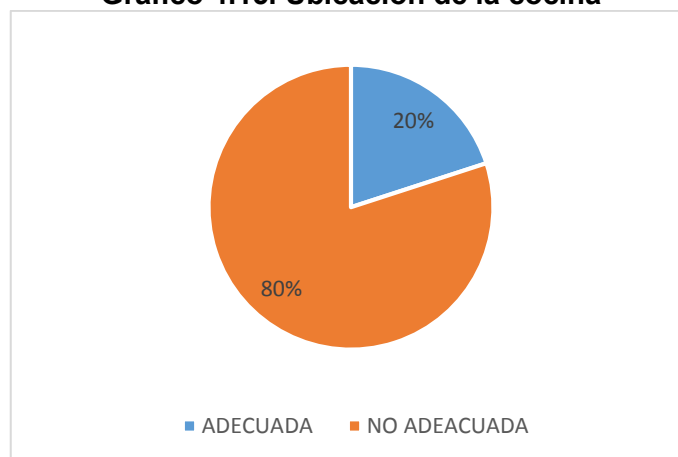
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 70% de cocinas son de uso exclusivo; mientras que el 30% son no exclusivos al ser ambientes compartidos. Las cocinas en estos casos son fogones al aire libre, expuestos a contaminantes externos.

4.2.2. Ubicación de la cocina

Referida al lugar donde se ubica la cocina, debe encontrarse exenta de contaminantes externos como: polvo, humo, vapores, residuos sólidos u otra fuente de contaminación que generen peligros para la inocuidad.

Gráfico 4.15. Ubicación de la cocina



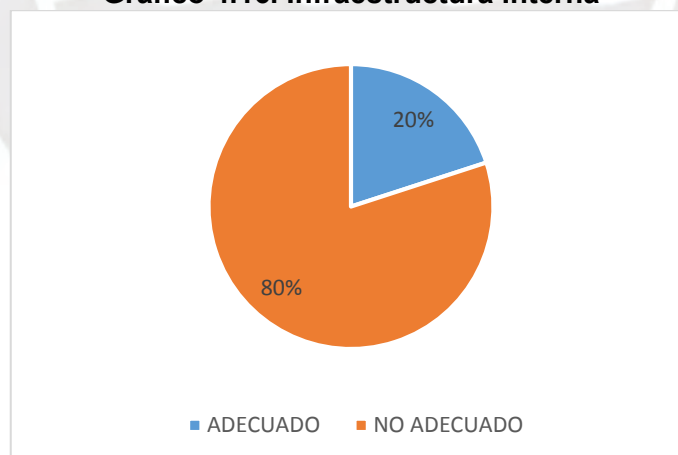
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 20% de cocinas se encuentra en lugares que no implique riesgo de contaminación, mientras que el 80% están ubicadas cerca a lugares con presencia de polvo, residuos sólidos, plagas, insectos u otros tipos contaminantes.

4.2.3. Infraestructura interna

Es la estructura y acabado de la cocina, los pisos, techos, paredes y ventanas deben encontrarse en óptimas condiciones y cubiertas de material que facilite la limpieza y evite la acumulación de suciedad.

Gráfico 4.16. Infraestructura Interna



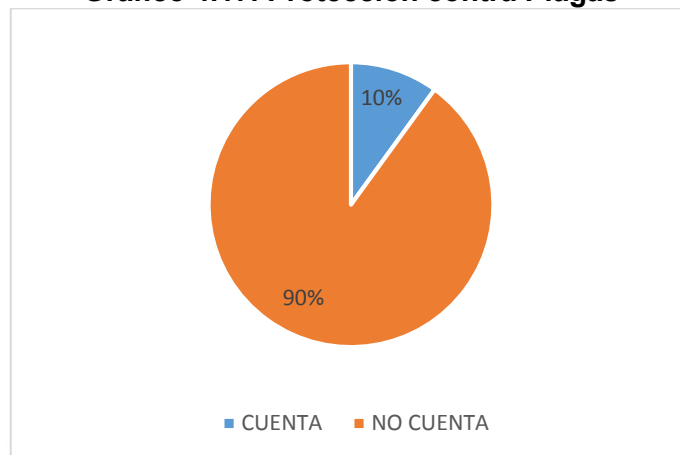
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 20% de cocinas cuenta con medidas para evitar la contaminación, mientras que el 80% presenta deficiencia al observarse pisos de tierra, paredes de barro y porosas, techos de madera y adobe y ventanas con acumulación de suciedad y grasa.

4.2.4. Protección contra plagas

Son mecanismos de protección frente al ingreso de insectos y roedores. Pueden ser mallas, rejillas, canaletas, trampas o rodenticidas.

Gráfico 4.17. Protección contra Plagas



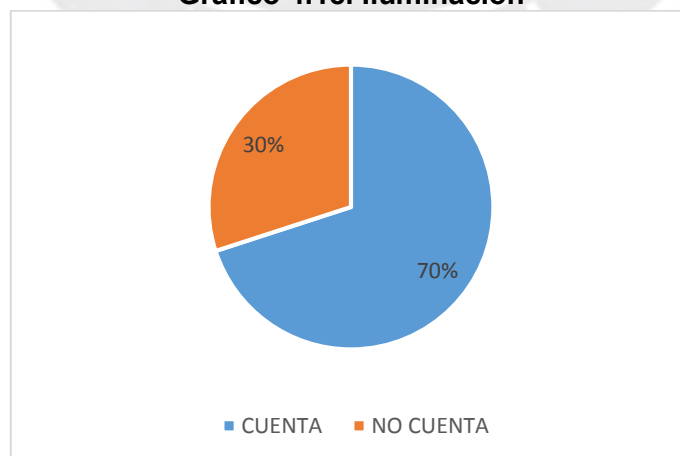
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 10% de los ambientes de cocina cumple con un sistema de protección contra plagas, mientras que el 90% no cuenta con medios para protección de ingreso de plagas o insectos en el lugar donde se preparan los alimentos.

4.2.5. Iluminación

Referida a la iluminación de tipo natural y/o artificial que alumbra el interior de la cocina. Permite que las operaciones de preparación y cocción de alimentos se realicen con una óptima iluminación y se garantice una limpieza eficiente.

Gráfico 4.18. Iluminación



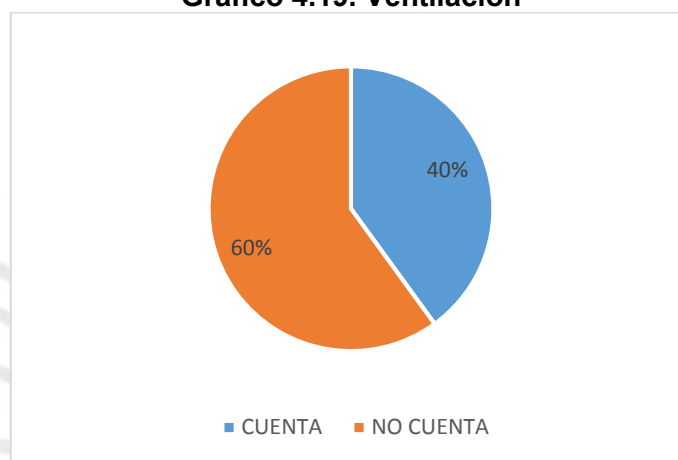
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 70% de las cocinas cuenta con iluminación artificial y/o natural, mientras que el 30% realizan sus operaciones con poca iluminación incrementando el riesgo de contaminación.

4.2.6. Ventilación

Referida a la ventilación natural y/o artificial del interior de la cocina. Permite eliminar el aire contaminado producido por la concentración de calor durante la preparación de alimentos, además de mantener el flujo de aire continuo.

Gráfico 4.19. Ventilación



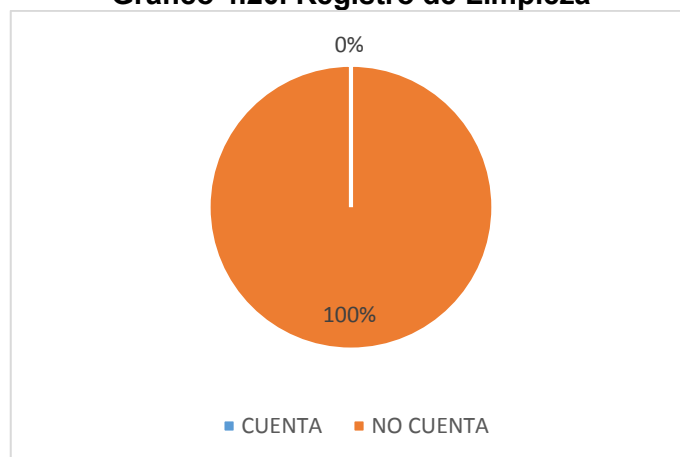
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 40% de los ambientes para cocinar cuenta con suficiente ventilación, mientras que el 60% de cocinas son cerradas y sin ventilación.

4.2.7. Registro de Limpieza

Corresponde al uso de un formato para registrar información de la frecuencia de limpieza efectuada en el ambiente utilizado para cocinar los alimentos. Esta puede ser diaria, interdiaria o la que se considere para evitar la acumulación de suciedad, polvo u otros agentes contaminantes.

Gráfico 4.20. Registro de Limpieza



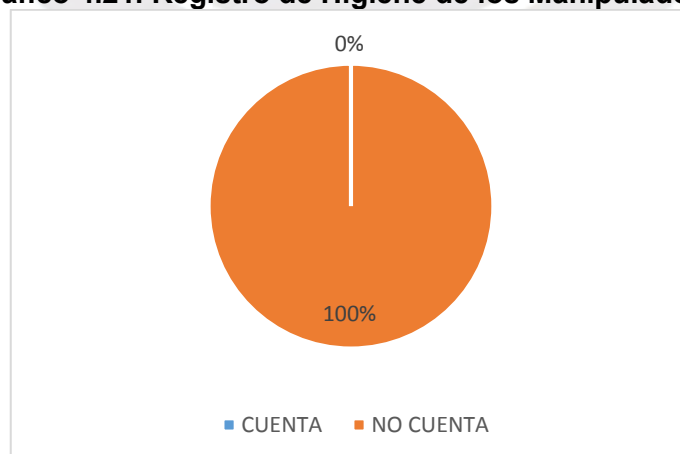
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 100% no utiliza un formato para registrar la limpieza, no permitiendo conocer la frecuencia con la que se limpia la cocina, observándose acumulación de grasa, suciedad y malos olores, situación que pone en riesgo la inocuidad durante la preparación de alimentos.

4.2.8. Registro de higiene de los manipuladores

Corresponde al uso de un formato para registrar las condiciones de higiene del personal que se encarga de la preparación de alimentos. Este registro permite conocer de forma diaria o cada vez que se prepare y cocine alimentos, si el responsable se encontraba aseado, con manos limpias, sin cortes, sin afecciones en la piel, con uñas limpias, cortas y sin esmalte. Mediante este registro se puede verificar la frecuencia de lavado de manos antes y durante las operaciones en la cocina.

Gráfico 4.21. Registro de Higiene de los Manipuladores



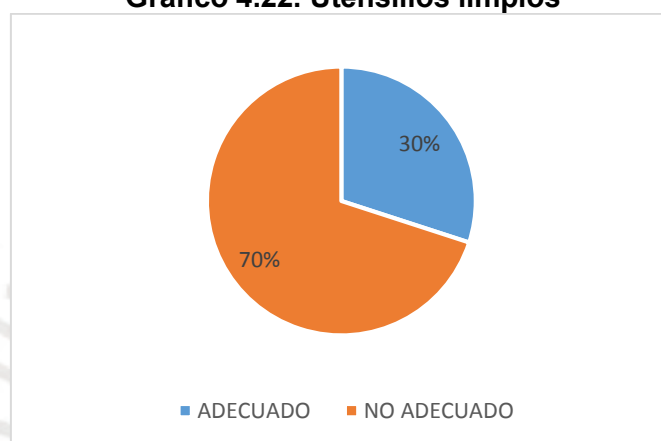
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 100% no registra las condiciones de higiene del personal que realiza las actividades de preparación de alimentos en la cocina, identificándose un posible riesgo de contaminar los alimentos por acción de la manipulación.

4.2.9. Utensilios limpios

Son herramientas que se utilizan para la preparación de alimentos. El material de estos utensilios debe permitir la limpieza y evitar la contaminación.

Gráfico 4.22. Utensilios limpios



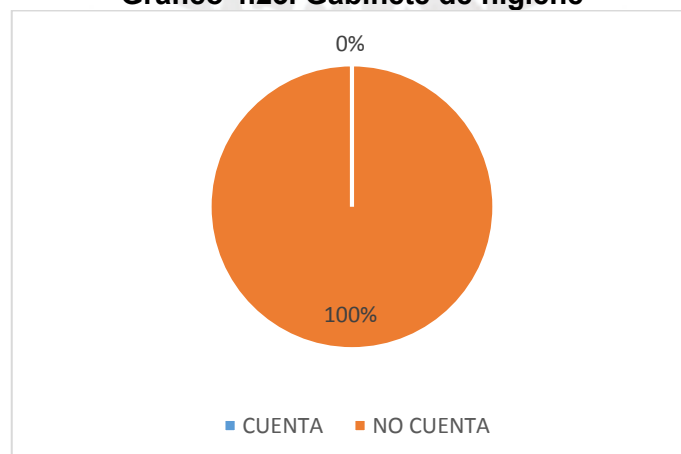
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 30% cuenta con utensilios limpios y de material adecuado, mientras que el 70% tiene utensilios en mal estado de conservación y de material inapropiado.

4.2.10. Gabinete de higiene

Corresponde al lugar y/o dispositivo que permita el lavado de manos del personal que efectúa la preparación de los alimentos. Este debe contar con agua y jabón permanente.

Gráfico 4.23. Gabinete de higiene



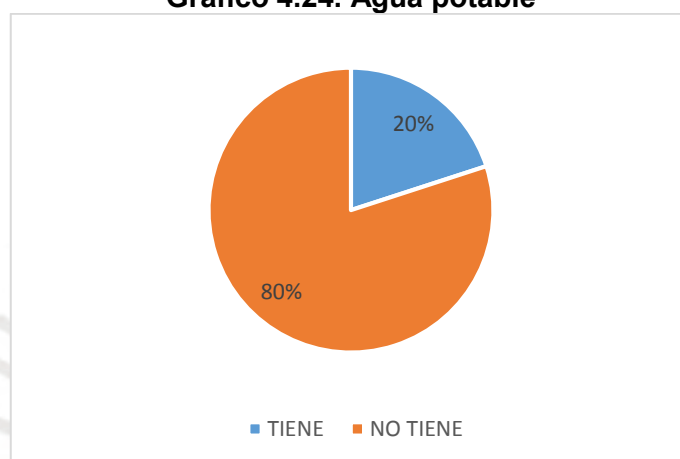
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 100% de las cocinas no cuenta con gabinete para que el personal se higienice las manos antes de realizar las labores de preparación de alimentos.

4.2.11. Agua potable

Agua que cumple con los estándares de calidad sanitaria y que se encuentra administrada por un organismo de prestación de servicios de agua potabilizada.

Gráfico 4.24. Agua potable



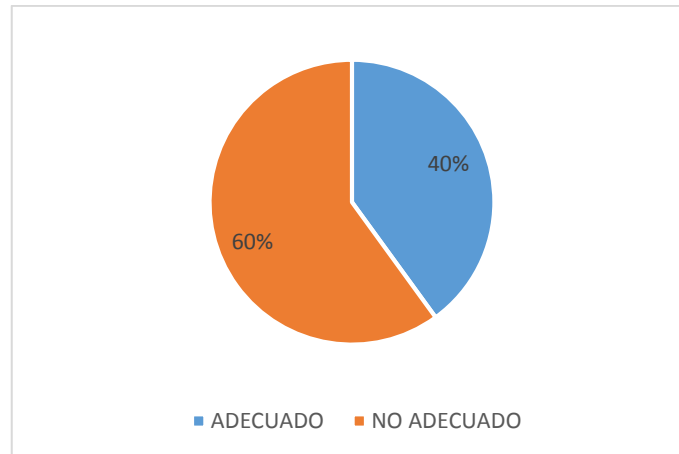
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

Se observó que el 20% de las IIEE muestreadas cuenta con agua potable administrada por la empresa prestadora de servicios de agua de Ayacucho, mientras que el 80% realiza captación de agua de acequias, pozos y reservorios. Constituyéndose un riesgo de contaminación durante las operaciones de lavado de los alimentos frescos, uso para cocción, lavado de utensilios y limpieza de ambientes.

4.2.12. Residuos sólidos

Lugar donde se almacena y desecha los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la preparación de los alimentos.

Gráfico 4.25. Residuos Sólidos



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 40% cuenta con depósitos para almacenar los residuos sólidos, mientras que el 60% desechan los residuos en el exterior de la cocina, medioambiente y entierra sus residuos cerca al lugar donde se realiza la preparación, generando presencia de insectos y otros contaminantes.

4.2.13. Conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos

El personal a cargo de la preparación de alimentos debe estar capacitado y tener conocimientos sobre prácticas de manipulación, limpieza e higiene para garantizar un adecuado proceso de preparación e higiene.

Gráfico 4.26. Conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos



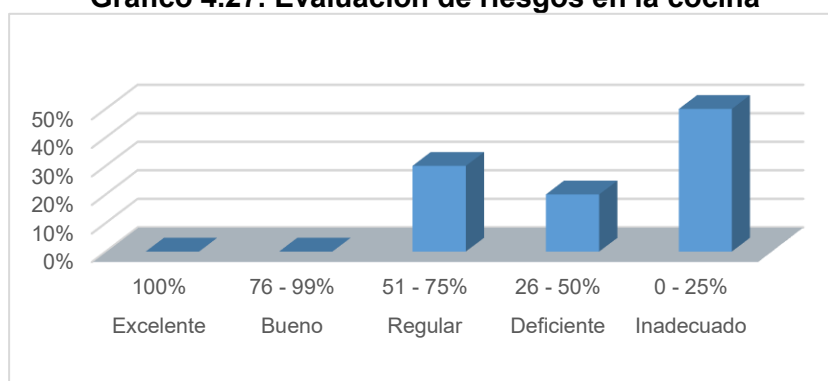
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 20% cuenta con ciertos conocimientos sobre prácticas de manipulación e higiene, mientras que el 80% no cuenta con ningún conocimiento y efectúa las labores sin previa capacitación.

4.2.14. Evaluación de riesgos en la cocina

Para determinar las condiciones de higiene, sanitarias y conocer los riesgos que influyen en la inocuidad de alimentos, se ha realizado la verificación con una ficha de observación “check list” y a través de ella, se le asigna un rango de puntajes para conocer el estado de cada almacén, teniendo la calificación de la siguiente manera: excelente (100%), bueno (76% a 99%), regular (51% a 75%), deficiente (26% a 50%) e inadecuado (0% a 25%).

Gráfico 4.27. Evaluación de riesgos en la cocina



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 2

De los resultados, el 0% de cocinas obtuvo una calificación “excelente” o “bueno”, el 30% “regular” y el 70% alcanzó una calificación “deficiente” e “inadecuado”. Esto demuestra que las cocinas se encuentran en deficientes condiciones.

4.3. Aceptación y percepción de los escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación

Como se sostuvo en el numeral 2.2.2.7, para la presente tesis se sostendrá que la percepción:

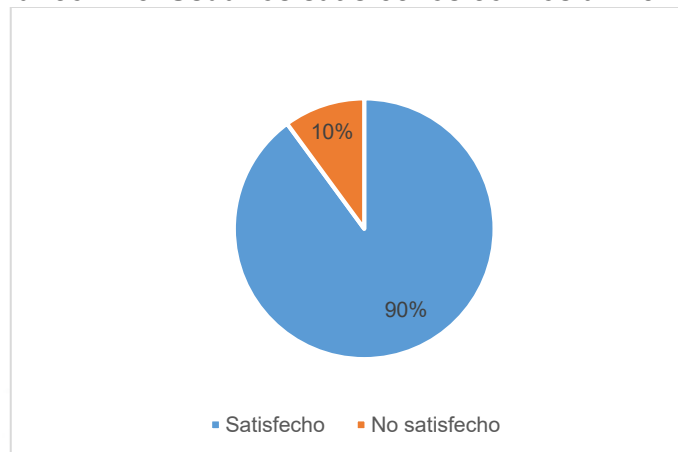
“es un proceso subjetivo, selectivo y temporal, la misma que difiere entre cada individuo. Por su naturaleza, permite que pueda cambiar su percepción a medida que va enriqueciendo su experiencia en el proceso”. (Abbagnano 1986, Vargas 1994)

Por lo que, se busca conocer las percepciones de los escolares y actores involucrados respecto a condiciones de higiene, sanitarias y conocimientos sobre acciones que generan riesgo durante los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos.

4.3.1. Aceptación de escolares respecto de los alimentos que reciben del programa

El 90% de los escolares encuestados se encuentra conforme con los alimentos que reciben por parte del PNAEQW, mientras que el 10% no se encuentra conforme.

Gráfico 4.28. Usuarios satisfechos con los alimentos



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 3

Los resultados reflejan que la mayoría de escolares se encuentra conforme con los alimentos que recibe del PNAEQW. Por lo que, podemos inferir que existe la necesidad de alimentarse por parte de los escolares. No obstante, el programa tendría que realizar una evaluación más detallada para identificar el porqué de la insatisfacción del 10% de escolares.

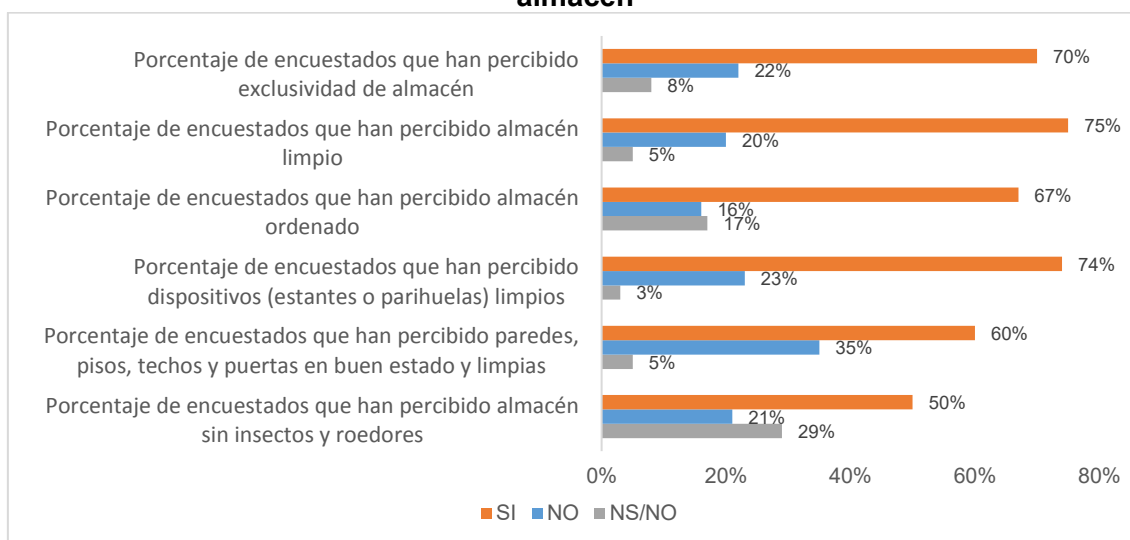
4.3.2. Percepción de escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación

A través de encuestas se pudo conocer el nivel de percepción de escolares y actores respecto al almacenamiento, preparación y consumo de alimentos.

4.3.2.1. La percepción respecto a condiciones de higiene y sanitarias del almacén.

Conforme el resultado de la encuesta a los escolares, se pudo conocer sobre ciertos indicadores de higiene y condiciones sanitarias del almacén donde se guardan los alimentos entregados por el PNAEQW. Al respecto, se detalla en la siguiente tabla las respuestas en términos porcentuales brindada por los encuestados:

Gráfico 4.29. Percepción respecto a las condiciones de higiene y sanitarias del almacén



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 3 y 4

El 70% percibe el almacén de uso exclusivo, toda vez que dentro de las IIEE se ha acondicionado ambientes para almacén de alimentos, mientras que el 22% indica que no es de uso exclusivo, puesto que, algunos almacenes son compartidos con otros materiales o los alimentos son almacenados en oficinas o en la misma aula.

El 75% percibe el almacén limpio, mientras que el 20% indica que el almacén de alimentos no se encuentra limpio o tiene deficiencias en la limpieza e higiene, además de las condiciones de infraestructura deficientes.

El 67% percibe productos ordenados en los almacenes, mientras que el 16% indica que los productos no se encuentran en estantes o gabinetes, sino muchas veces sobre el piso o desordenado.

El 74% percibe que los estantes o parihuelas donde se almacenan y ordenan los productos se encuentra limpios, mientras que 23% indica que no se cuenta con estantes o parihuelas, y muchas veces los alimentos son almacenados sobre mesas o sillas en desuso.

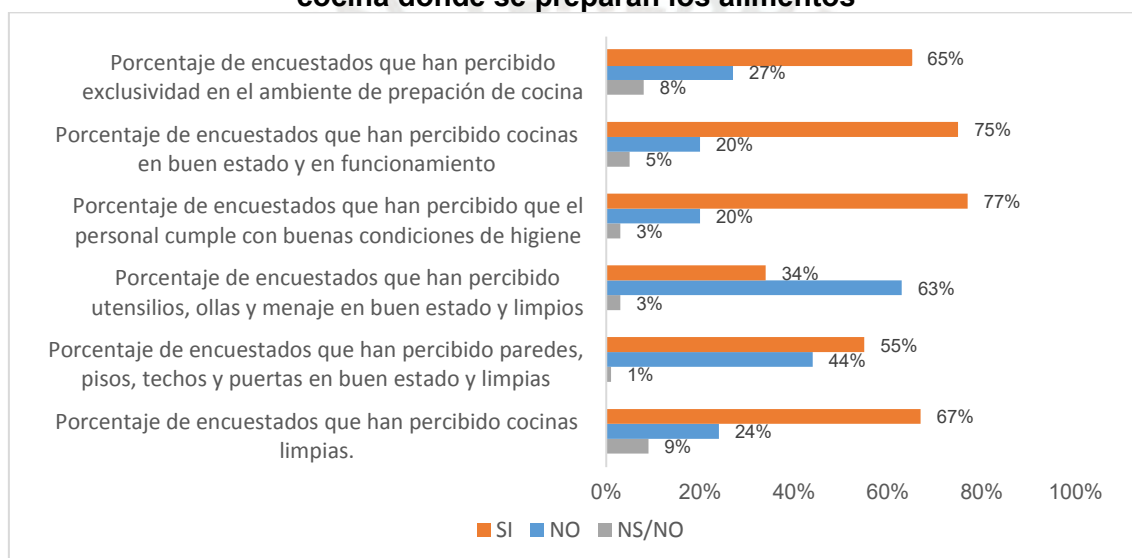
El 60% percibe que las paredes, pisos, techos y puertas se encuentran limpios, mientras que, el 35% indica que no se encuentra limpios o con deficiencias en la estructura o limpieza.

El 50% percibe que el almacén no tiene insectos o roedores, mientras que el 21% indica que ha observado presencia de insectos o en algunos casos roedores, esto debido a que los almacenes o ambientes acondicionados no cuentan con dispositivos de protección que eviten el ingreso de insectos u otras plagas.

4.3.2.2. La percepción respecto a condiciones de higiene y sanitarias de la cocina

Conforme el resultado de la encuesta a los escolares, se pudo conocer sobre ciertos indicadores de higiene y condiciones sanitarias de la cocina o ambiente donde se preparan los alimentos. Al respecto, se detalla en la siguiente tabla las respuestas en términos porcentuales brindada por los encuestados:

Gráfico 4.30. Percepción respecto a las condiciones de higiene y sanitarias de la cocina donde se preparan los alimentos



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 3 y 4

El 65% percibe la cocina es de uso exclusivo, toda vez que dentro de las IIEE se ha acondicionado ambientes para efectuar la preparación de alimentos, mientras que el 27% indica que no es de uso exclusivo, puesto que, algunos ambientes son compartidos y en algunos casos se cocina en fogones u domicilios.

El 75% percibe que las cocinas se encuentran en buen estado de funcionamiento y en condiciones de limpieza adecuadas, mientras que el 20% de cocinas se encuentran deterioradas o no cuentan con estas.

El 77% percibe que el personal que manipula los alimentos durante la preparación de alimentos se encuentra en buenas condiciones de higiene, mientras que el 20% no cumple con condiciones adecuadas de higiene.

El 34% percibe que los utensilios, ollas y menaje se encuentran en buen estado de conservación y limpieza, mientras que el 63% señala que los materiales para la preparación se encuentran deteriorados y en condiciones de higiene inadecuadas.

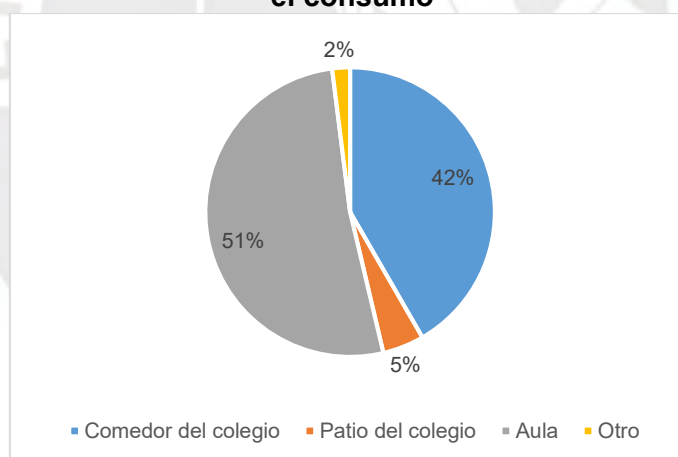
El 55% percibe las paredes, pisos, techos y puertas se encuentran en buenas condiciones de higiene, mientras que el 44% indica que no se encuentra en adecuadas condiciones de higiene o deterioradas.

El 67% percibe que las cocinas se encuentran limpias, mientras que el 24% no cumple con buenas condiciones de limpieza.

4.3.2.3. La percepción respecto a condiciones de higiene y sanitarias durante el consumo

La encuesta permitió conocer la situación y ambiente donde se consumen los alimentos del PNAEQW y si se cumple con las condiciones de higiene para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Gráfico 4.31. Percepción respecto a condiciones de higiene y sanitarias durante el consumo



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 3 y 4

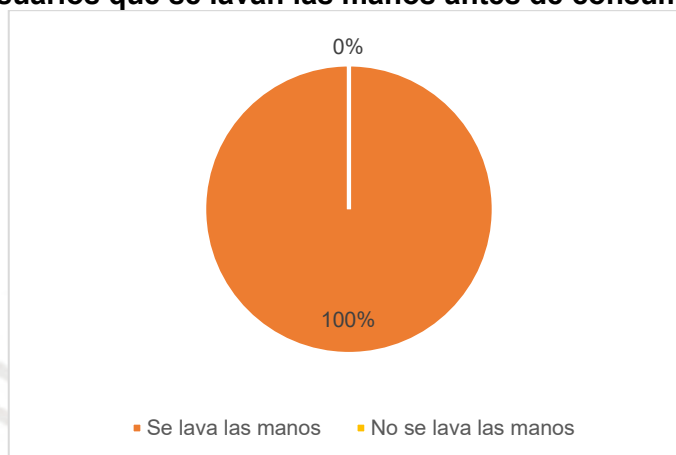
De los resultados, el 51% consume los alimentos en las aulas, el 42% en comedores, el 5% en el patio y el 2% en otro ambiente o domicilio. Se puede afirmar que la mayoría de IIEE no cuenta con comedores para el consumo de los alimentos, esta situación podría generar un riesgo para la inocuidad por los diversos factores que pueden influir en la contaminación de los alimentos.

4.4. Condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación

4.4.1. Porcentaje de escolares que se lava las manos antes de consumir los alimentos

La higiene de las manos es un aspecto importante para garantizar la inocuidad de los alimentos durante el consumo.

Gráfico 4.32. Usuarios que se lavan las manos antes de consumir sus alimentos



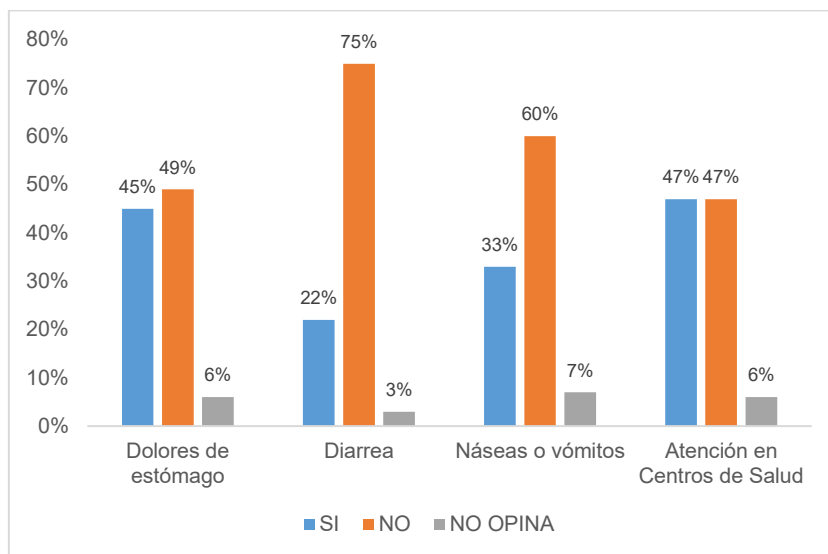
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 3 y 4

De los resultados, el 100% de escolares se lavan las manos antes de consumir los alimentos, Un aspecto positivo debido a la capacitación y prácticas de higiene incentivadas por los docentes, personal de los centros de salud y actores sociales.

4.4.2. Presentación de síntomas de ETA y atenciones en centros de salud por consumo de alimentos.

Mediante la encuesta a escolares y actores, se conoció los síntomas relacionados a ETA y las atenciones recibidas por los centros de salud de la zona respecto a ETA producidos.

Gráfico 4.33. Porcentaje de síntomas de ETA y atenciones en centros de salud por consumo de alimentos



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 3 y 4

De los resultados, el 45% de escolares que consumió alimentos en la IIEE ha tenido dolores de estómago, el 22% de diarrea, 33% náuseas y vómitos y el 47% ha sido atendido en un centro de salud por contar con síntomas de ETA.

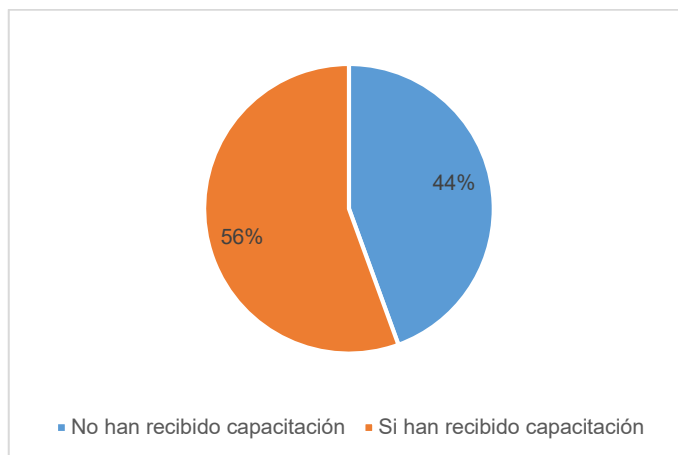
4.4.3. Capacitación y conocimientos del personal encargado del almacén y la preparación de los alimentos

Para conocer el nivel de conocimiento sobre higiene y prácticas de almacenamiento y manipulación durante la preparación, se realizó entrevistas al personal y actores que participan directa e indirectamente en estos procesos. Obteniendo los siguientes resultados:

4.4.3.1. Personal capacitado en prácticas de higiene

Corresponde a la capacitación recibida por parte de PNAEQW sobre aplicación de prácticas de higiene durante los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos.

Gráfico 4.34. Personal capacitado en prácticas de higiene



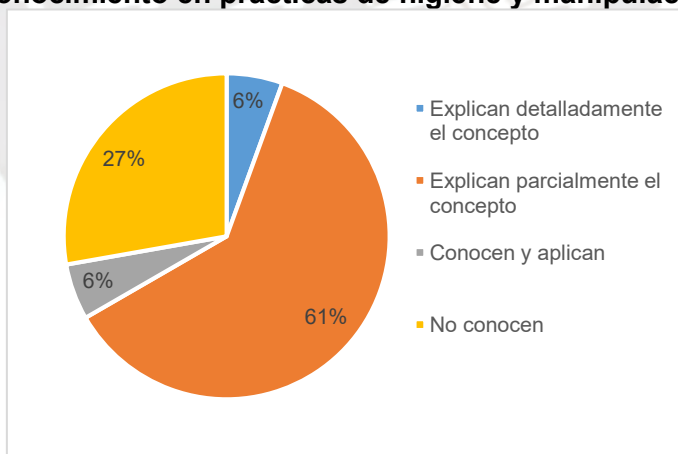
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 5, 6, 7, 8, 9 y 10

De los resultados, el 56% ha recibido capacitación por parte del PNAEQW, mientras que el 44% no ha recibido capacitación o la capacitación no ha sido transmitida al personal encargado del almacenamiento y preparación.

4.4.3.2. Conocimiento en prácticas de higiene y manipulación de alimentos

Corresponde al nivel de conocimiento en prácticas de higiene del personal encargado de manipular los alimentos.

Gráfico 4.35: Conocimiento en prácticas de higiene y manipulación de alimentos



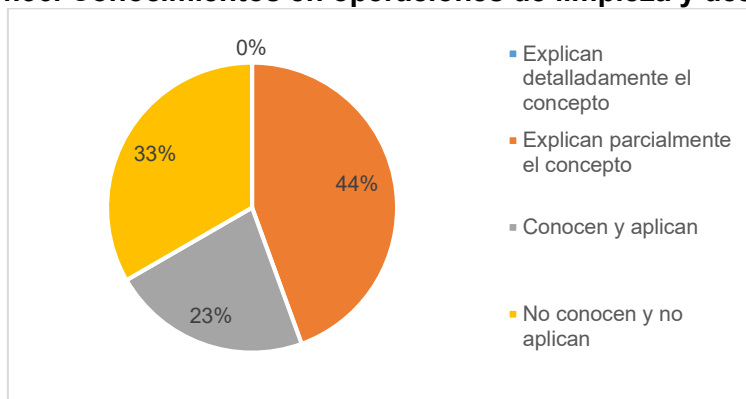
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 5, 6, 7, 8, 9 y 10

De los resultados, el 27% del personal responsable de la manipulación no cuenta con conocimientos en prácticas de higiene en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos, el 61% explica parcialmente conceptos sobre prácticas de higiene, el 6% explica detalladamente los conceptos y el 6% si cuenta con conocimientos básicos sobre la materia.

4.4.3.3. Conocimientos en operaciones de limpieza y desinfección

Corresponde al nivel de conocimiento del personal sobre operaciones de limpieza y desinfección en el almacén y cocina.

Gráfico 4.36. Conocimientos en operaciones de limpieza y desinfección



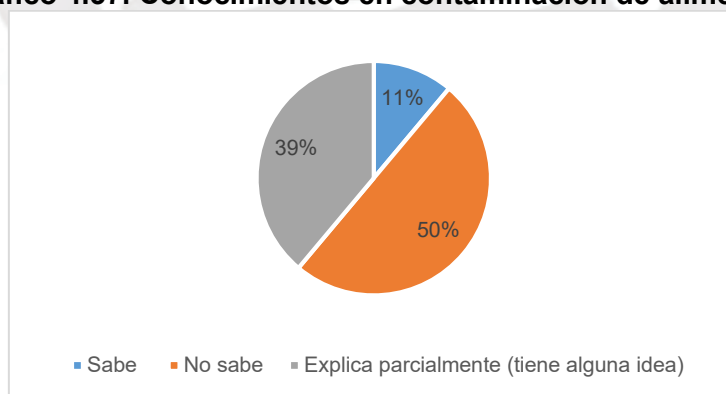
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 5, 6, 7, 8, 9 y 10

De los resultados, el 44% del personal responsable de la manipulación explica parcialmente los conceptos sobre limpieza y desinfección, el 33% no conoce y el 23% conoce y aplica aspectos básicos de operaciones de limpieza y desinfección.

4.4.3.4. Conocimientos en contaminación de alimentos

Corresponde al nivel de conocimiento sobre las causas que originan la contaminación de alimentos.

Gráfico 4.37. Conocimientos en contaminación de alimentos



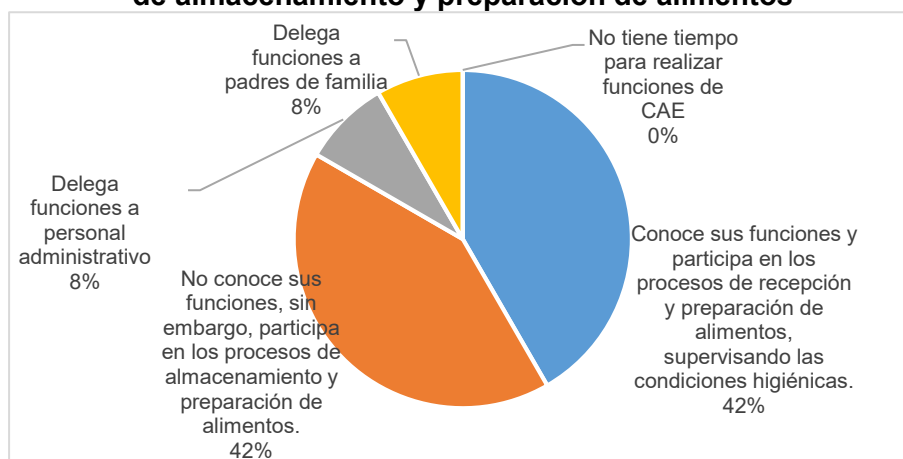
Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 5, 6, 7, 8, 9 y 10

De los resultados, el 50% de los entrevistados no cuenta con conocimiento en causas que originan la contaminación, el 39% explica parcialmente y el 11% conoce conceptos básicos sobre contaminación de alimentos.

4.4.3.5. Conocimientos de los miembros del CAE sobre su rol en las etapas de almacenamiento y preparación de alimentos

Corresponde al nivel de conocimiento en las funciones y roles que cumplen los miembros del CAE y actores que participan en los procesos de almacenamiento y preparación.

Gráfico 4.39. Conocimientos de los miembros del CAE sobre su rol en las etapas de almacenamiento y preparación de alimentos



Elaboración propia. Anexo 3 – Instrumento 5, 6, 7, 8, 9 y 10

De los resultados, el 42% conoce a detalle las funciones y roles asignados para desarrollar los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, el otro 42% no conoce sus funciones al no haber recibido capacitación por parte del PNAEQW, y el 16% delega las funciones a personal administrativo de la institución o padres de familia.

CAPITULO V

CONCLUSIONES

5.1. De la identificación de riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento de alimentos

Los riesgos identificados en el proceso de almacenamiento están relacionados con la infraestructura, condiciones de higiene y sanitarias, procesos operativos y de manipulación; así como conocimientos de los actores en prácticas y costumbres sobre higiene alimentaria.

5.1.1. Infraestructura

- Los almacenes de las IIEE no son exclusivos para guardar los productos entregados por el PNAEQW, generalmente son ambientes acondicionados y/o de uso compartido con otros bienes y materiales educativos.
- Estos se encuentran ubicados cerca a lugares que generan riesgos como: depósitos de residuos, presencia de maleza u otros agentes contaminantes con alta probabilidad de presencia de plagas y/o insectos.
- La infraestructura interna, pese a ser almacenes generalmente acondicionados, se encuentra parcialmente implementada. Un alto porcentaje de estos no cuentan con medidas de protección contra el ingreso de plagas u otros animales, observando ventanas, rendijas y puertas abiertas.
- Los almacenes cuentan con poca iluminación y no permiten un buen manejo de los alimentos.
- Las paredes y pisos son de cemento y tierra (adobe), sin acabados, lo cual facilita la acumulación de suciedad.
- Los techos generalmente son de materiales rústicos (adobe, carrizo, madera, paja), los cuales contribuyen a la acumulación de grasa y vapores por efecto de condensación.
- Las ventanas y puertas no son herméticas, lo cual permite la presencia de insectos y otras plagas.

5.1.2. Condiciones de higiene y sanitarias

- Los almacenes se encuentran con acumulación de suciedad en bordes y esquinas debido a una limpieza deficiente.
- Los productos se encuentran almacenados en lugares con acumulación de polvo y sobre mesas o anaqueles sucios.

- Los almacenes no cuentan con condiciones para la higienización de manos antes de la manipulación de alimentos.
- Las paredes, pisos y techos se encuentran con presencia de suciedad y restos de insectos muertos.
- En algunos casos se encontró materiales de construcción, productos químicos de limpieza y material educativo almacenados cerca a los productos alimenticios, generando un riesgo de contaminación.
- En otros casos, los alimentos se encuentran expuestos a condiciones ambientales, lo que puede facilitar el acceso de plagas como moscas, bichos, roedores u otros.

5.1.3. Procesos operativos y de manipulación

- No llevan un registro de temperatura, humedad, limpieza e higiene de los manipuladores.
- La mayoría de almacenes no cuenta con estantes, parihuelas y/o rack para proteger los alimentos ni con un gabinete de higienización.
- Las prácticas de higiene de los encargados del almacén son inadecuadas y en muchos casos inexistentes.

5.1.4. Conocimientos de los actores en prácticas y costumbres sobre higiene alimentaria

- El personal encargado de los procesos operativos de almacenamiento de los alimentos generalmente está compuesto por los responsables del área administrativa o mantenimiento de las IIEE.
- Dicho personal no recibe capacitación sobre prácticas para almacenar, puesto que las capacitaciones no siempre están dirigidas a las personas encargadas del almacén de alimentos. Por lo general, las capacitaciones están dirigidas a los miembros del CAE o al director de la IIEE y está no es trasladada al personal antes mencionado.
- Se advierte que el PNAEQW no ha contemplado en sus procesos una capacitación adecuada y frecuente que permita el buen desempeño de las labores de los manipuladores en este proceso, la misma que permita interiorizar prácticas de higiene y manipulación de alimentos, a fin de disminuir riesgos para la salud de sus usuarios.

En líneas generales, se encontró que casi todos los almacenes están en condiciones deficientes para garantizar la inocuidad de los alimentos. De lo mencionado, se puede concluir que todos los factores descritos implican un alto riesgo de contaminación, incrementando la probabilidad de afectar la inocuidad de los alimentos y, como

consecuencia, la salud de los consumidores. Es por ello, que en el diseño del PNAEQW se debería promover la implementación de condiciones básicas tanto en infraestructura como en asistencias técnicas para los manipuladores, acorde con la legislación y disposiciones sanitarias existentes.

5.2. De la identificación de riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante la preparación de alimentos

Los riesgos identificados durante la preparación de alimentos también están relacionados con la infraestructura, condiciones de higiene y sanitarias, procesos operativos y de manipulación; así como conocimientos de los actores en prácticas y costumbres sobre higiene alimentaria.

5.2.1. Infraestructura

- Los ambientes utilizados para preparar los alimentos generalmente son acondicionados y en algunos casos compartidos con el ambiente para el almacenamiento o comedor.
- Estos se encuentran cerca de lugares con posibles fuentes de contaminación, como residuos sólidos, maleza, tierra entre otras.
- La infraestructura interna de las cocinas no se encuentra implementada con materiales que eviten la contaminación. La gran mayoría de estas tiene piso de tierra y cemento no pulido.
- Las paredes son de material de barro con yeso y algunas de ladrillo sin acabado, estas condiciones permiten la acumulación de suciedad, presencia de insectos y otros contaminantes.
- Las ventanas, puertas y aberturas no son herméticas. La iluminación y la ventilación no es suficiente para garantizar una adecuada operación.
- Los techos son de materiales rústicos (adobe, carrizo, madera, paja), los cuales facilitan la acumulación de suciedad y presencia de insectos.
- Algunas cocinas funcionan como fogones con uso de leña, las cuales no cuentan con adecuado control de higiene y eliminación de contaminantes (humo y cenizas).

5.2.2. Condiciones de higiene y sanitarias

- Los ambientes de la cocina no cuentan con gabinetes para higienización para el personal manipulador de alimentos.
- El agua utilizada para el lavado y la preparación de alimentos, generalmente no es potable; es decir, se utiliza agua de acequias, pozos y/o reservorios.

- Se observa acumulación de suciedad en bordes y esquinas debido a una limpieza deficiente.
- Las paredes, pisos y techos se encuentran con presencia de suciedad y restos de insectos muertos.
- El personal manipulador no cuenta con las medidas necesarias de higiene (uñas largas, sucias y/o con esmalte); asimismo, no cuentan con la vestimenta apropiada para la preparación de alimentos (uso de ropa personal).

5.2.3. Procesos operativos y de manipulación

- No existen procesos de registro de la limpieza del personal manipulador o ambiente que permita garantizar un adecuado control de la higiene.
- Los utensilios de cocina como ollas, cucharas y cucharones, se encuentran deteriorados por el uso.
- El lugar donde se desechan los residuos sólidos, generalmente es el exterior de la cocina, lo cual genera la presencia de insectos y otros contaminantes.
- Las prácticas de higiene del personal que prepara los alimentos es inadecuada y en muchos casos inexistente.

5.2.4. Conocimientos de los actores en prácticas y costumbres sobre higiene alimentaria

- El personal encargado de la preparación de alimentos son los padres de familia organizados de la IIEE. Ellos no han tenido capacitaciones sobre las operaciones de limpieza y desinfección de los alimentos. No obstante, en algunos casos han contado con instrucciones para prevenir la contaminación de los alimentos y el procedimiento de lavado de manos. Ello podría justificar porque solo un pequeño número tiene conocimientos sobre estos conceptos, los explican parcialmente y conocen aspectos relevantes a las buenas prácticas.
- Cabe mencionar, que las capacitaciones brindadas por el PNAEQW solo están orientadas a los miembros del CAE, al director y/o docentes de la IIEE. Por lo que la información no llega directamente ni es trasladada a los padres de familia encargados de la preparación de los alimentos. Las capacitaciones están dirigidas generalmente al personal docente; por ello, conoce los principios básicos de higiene de los alimentos.
- En líneas generales, existe una limitación sobre las capacitaciones brindadas por el PNAEQW, ya que se realizan una vez al año y son impartidas a un mínimo número de personas, que por lo general son docentes o miembros del CAE. Además, los

conocimientos brindados en las capacitaciones no se dirigen ni transmiten a los responsables del proceso de preparación de alimentos.

- Por último, no se ha evidenciado que exista una capacitación detallada respecto a la importancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Las efectuadas ha sido de corta duración y se centraron en aspectos básicos y generales.

En líneas generales, se puede concluir que casi todos los ambientes utilizados para la preparación de alimentos se encuentran en condiciones deficientes para garantizar la inocuidad de los alimentos. A ello se suma la falta de servicios básicos como agua y desagüe, lo cual incrementa el riesgo de contaminación y la probabilidad de afectar la inocuidad de los alimentos. Por otro lado, las inadecuadas prácticas para el manejo de residuos sólidos, control de higiene del personal, manejo de alimentos y la falta de capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos son factores que profundizan más el riesgo de contaminación en el citado proceso.

5.3. De la aceptación y percepción de los escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación

La percepción de cada individuo depende de factores intrínsecos, resultando en procesos subjetivos, selectivos y temporales que varían de un individuo a otro y su interpretación resulta compleja. Por ello, para la presente investigación se elaboraron diversas herramientas que permitieron conocer la percepción sobre las condiciones sanitarias y procesos operativos del almacenamiento y preparación de alimentos; así como el nivel de aceptabilidad de los usuarios sobre los alimentos que reciben por parte del PNAEQW.

5.3.1. Percepción sobre las condiciones sanitarias y procesos operativos del almacenamiento y preparación de alimentos

Mediante las encuestas y entrevistas realizadas a los padres, alumnos y diversos actores que participan en estos procesos, se ha podido identificar que la mayoría de ellos percibe que el almacén y cocina es de uso exclusivo y que se encuentran limpios, ordenados y con la estiba correcta. Asimismo, ellos consideran que los estantes y parihuelas, así como las paredes, pisos, techos y puertas se encuentran limpios y libres de plagas e insectos. Por otro lado, señalaron que la mayoría de usuarios consume sus alimentos en el aula, otra parte en comedores acondicionados y una mínima cantidad en el patio u otro lugar dentro de la IIEE. Respecto al lavado de manos antes del

consumo de los alimentos, sostuvieron que todos los usuarios se lavan las manos con agua y jabón.

5.3.2. Nivel de aceptabilidad de los usuarios sobre los alimentos que reciben por parte del PNAEQW

Respecto a la aceptación de los usuarios sobre los alimentos que reciben por parte del programa, se evidenció que la mayoría se encuentran satisfechos y/o conformes con los alimentos que reciben; no obstante, existe una mínima cantidad que no se encuentran satisfechos.

Es preciso señalar que, de las entrevistas efectuadas, se obtuvo que un gran porcentaje de usuarios ha presentado síntomas vinculados a las ETA, siendo atendidos en un centro de salud. Si bien es cierto, estos síntomas no se pueden atribuir directamente a los alimentos proporcionados por el programa; no obstante, el riesgo existente en estos procesos es alto y, como consecuencia, la afectación de la salud es inminente.

En esa línea se puede concluir que los usuarios, padres y diversos actores perciben que las condiciones sanitarias y de higiene en los procesos operativos del almacenamiento y preparación de alimentos son adecuadas. Con esto último, podemos referir que los padres de familia identifican que dichos procesos cuentan con un grado idóneo de higiene y orden. Cabe mencionar que dicha percepción es relativa, puesto que parte del conocimiento y/o costumbres adoptadas se dan de acuerdo al contexto cultural de cada persona. Además, hay que considerar que muchos padres de familia no cuentan con conocimientos y/o desconocen la importancia sobre buenas prácticas de higiene de acuerdo a lo estipulado por las normativas sanitarias nacionales e internacionales.

Además, en algunos casos, los padres de familia no observan los procesos que se realizan durante el almacenamiento y preparación de alimentos. Por ello, se considera que ello podría explicar la percepción positiva frente a las condiciones de infraestructura, higiene y buenas prácticas; a diferencia de lo que se observó durante la investigación.

5.4. Condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación

De acuerdo a todo lo observado y analizado líneas arriba, desde esta investigación se puede concluir que las condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación son las siguientes:

5.4.1. Infraestructura

El diseño de la infraestructura para los ambientes de almacén y cocina deben ceñirse a los parámetros del Codex Alimentarios y a la normativa sanitaria vigente. En concordancia con ello, las instalaciones deben situarse y construirse en lugares que puedan garantizar la reducción de la contaminación. Asimismo, las superficies y acabados de la infraestructura deben cumplir estándares técnicos establecidos por la autoridad competente y su diseño debe evitar en todo momento la contaminación cruzada entre personas, equipos y medio ambiente. De igual manera, debe asegurarse que los IIEE cuenten con un sistema de agua potable y saneamiento a fin de garantizar la preparación de alimentos inocuos y con las garantías necesarias para su consumo.

5.4.2. Equipamiento/materiales

Es importante que las IIEE cuenten con dotación de equipos y materiales necesarios para que se puedan realizar las operaciones de manera adecuada tanto en el almacenamiento como en la preparación de los alimentos. En consecuencia, todos las IIEE también deben de contar con materiales de limpieza y desinfección para asegurar las correctas condiciones higiénicas y sanitarias. Tanto el almacén como la cocina, por la carga orgánica, son pasibles a contaminarse fácilmente; es por ello que se debe cumplir procedimientos adecuados y contar con materiales y herramientas que permitan la eliminación de contaminantes como tierra, residuos orgánicos, insectos y otros.

Asimismo, es prioritario la renovación constante de los materiales para el almacenamiento como rack, estantes o parihuelas, los cuales permitirán un adecuado proceso de almacenamiento garantizando el flujo adecuado de los productos y un correcto apilamiento de estos. Los equipos y utensilios de la cocina deben cumplir estándares técnicos establecidos por la autoridad competente y evitar el uso de materiales tóxicos. Las cocinas utilizadas deben contar con un mantenimiento preventivo y correctivo. Los platos, vasos, tazas y otros enseres utilizados para el consumo de escolares deben renovarse con una frecuencia determinada debiendo ser de material no tóxico, evitando el uso de plástico o madera.

5.4.3. Desarrollo de conocimientos

Los conocimientos y la determinación de las funciones de cada actor en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos permitirán que estos se relacionen directa e indirectamente con las actividades vinculadas con la manipulación y conozcan más de cerca los riesgos que podría atraer un proceso mal realizado.

El PNAEQW debe garantizar una capacitación y asistencia técnica permanente a los manipuladores y personal que participa en el servicio alimentario. Estas instrucciones permitirán sensibilizar a los operadores para un mejor control y buenas prácticas en la recepción, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos. De igual manera, contribuirá a mejorar las prácticas de higiene del personal y las costumbres en higiene alimentaria.

Otro aspecto importante son los conocimientos que deben tener las personas involucradas en los procedimientos de limpieza y desinfección, para contar con un control eficiente en la reducción y eliminación de la carga orgánica y contaminante de cada ambiente utilizado. El adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas, contribuirá a evitar la contaminación cruzada y ayudará a preservar el medio ambiente.

5.4.4. Mejora de la gestión de monitoreo y supervisión

La gestión del monitoreo y supervisión permitirá que el PNAEQW pueda garantizar una adecuada prestación del servicio alimentario. Asimismo, permitirá al programa conocer con mayor detalle cada proceso realizado en las IIEE y contribuirá a mantener registros para una acción oportuna de control y vigilancia en las operaciones que realizan los manipuladores y personal a cargo del manejo de los alimentos.



CAPITULO VI

PROPUESTA DE MEJORA

6.1. Marco contextual

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), tiene como objetivo:

*“Brindar un servicio alimentario seguro y de calidad, a fin de garantizar la atención, permanencia y asistencia escolar de sus usuarios, contribuyendo así con el desarrollo de la educación”
(PNAEQW 2022)*

En ese marco el PNAEQW se encuentra en la obligación de otorgar un servicio alimentario de calidad con productos que cumplan estándares de inocuidad y un servicio alimentario con las garantías necesarias para resguardar la salud de los escolares, a través de condiciones de higiene y sanitarias adecuadas, prácticas, conocimientos y buenas costumbres sobre higiene por parte de los manipuladores y personal que participa en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos.

A través de la presente investigación se ha identificado riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos, así como la aceptación y percepción de los escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias, determinando además las condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante estas etapas del servicio alimentario.

Estas condiciones que ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos generalmente están relacionadas con la brecha de infraestructura de las instituciones educativas, más aún si esta no considera almacenes, cocinas, comedores y servicios higiénicos para el personal que elabora los alimentos. El MINEDU, tiene la competencia de cubrir la brecha de infraestructura, sin embargo, su intervención de este órgano del Estado es limitada y el diseño no necesariamente contempla la construcción de ambientes complementarios a los educativos.

Por ello, la responsabilidad de velar por las condiciones de almacenamiento y preparación es asumida por la comunidad educativa integrada por padres de familia, personal administrativo y docentes, que realizan el proceso de adecuación de ambientes para prestar el servicio alimentario, generándose deficiencias operativas que ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos que consumen los escolares.

En el distrito de Quinua, durante la investigación se pudo observar que el Gobierno Regional de Ayacucho conjuntamente con el MINEDU, viene efectuado la construcción de centros educativos, contemplando dentro de los ambientes; almacenes y cocinas. Sin embargo, el diseño de estas no permite eliminar del todo los riesgos que influyen con la inocuidad, además de existir otro tipo de problemas sanitarios como la falta de agua y desagüe. Otra de las causas que genera riesgos durante los procesos del servicio alimentario es la falta de capacitación y asistencia técnica a los al personal que interviene en las etapas de almacenamiento y preparación.

La propuesta de mejora que contempla este capítulo se basa en el nivel de compromisos de cogestión y corresponsabilidad entre la comunidad y el estado bajo un enfoque de gobernanza territorial. Permitiendo de esta manera desarrollar procesos para la implementación de cocinas, almacenes, comedores y servicios higiénicos en las instituciones educativas, así como, la mejora del diseño del servicio alimentario bajo un modelo de innovación social y una mejora en los procesos de cogestión para promocionar las buenas prácticas y costumbres de higiene en los procesos alimentarios del PNAEQW.

6.1.1. Compromiso de los actores involucrados

El proceso de alimentación escolar debe ser incorporado a las políticas de gobierno de manera transversal a todos los sectores, a fin de que actúen eficientemente en el ámbito de sus competencias.

El involucramiento, participación, articulación y cooperación de los actores que intervienen en los Comité de Compra (CC) y Comité de Alimentación Escolar (CAE), permite que el modelo de cogestión del PNAEQW desarrolle esquemas de articulación entre la comunidad y el estado, generando corresponsabilidades para el desarrollo eficiente del servicio alimentario en cada IIEE.

Es por ello, que la articulación sectorial de los organismos del estado como: Ministerio de Educación, Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, Ministerio de la Producción, Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Ministerio de Ambiente, Ministerio de Salud, Ministerio de Cultura, y otros, además de la articulación intergubernamental con los Gobiernos Regionales y Locales, permitirá un adecuado proceso de gobernanza territorial, generando iniciativas vinculadas a la mejora del diseño de la prestación del servicio alimentario con un enfoque de pertinencia cultural y resguardando las prácticas de higiene e inocuidad en

los procesos. Es importante la participación de los organismos internacionales y de cooperación como: la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA) cuya experiencia permitirá conocer nuevos enfoques de innovación social para evitar riesgos que influyan en la inocuidad alimentaria.

A fin de conocer a detalle las acciones que desarrolla cada actor social, de gobierno y de cooperación, se ha desarrollado el presente cuadro de mapeo de actores.

Cuadro 6.1. Mapeo de Actores que interviene en el Modelo de Cogestión del PNAEQW para la manipulación de alimentos

Actor	Condición	CAE (*)	Interés General	Nivel de Influencia	Acciones que realiza
Niño/Niña	Usuario/a	No	Consumo de alimentos	Bajo	- Consumo de alimentos inocuos
Padre de familia	Padre y/o madre de usuario	Si	Bienestar de usuario	Alto	- Gestión de los alimentos en las IIEE. - Manipulación de alimentos.
Director	Miembro IIEE	Si	Gestionar IIEE	Alto	- Gestión de los alimentos en las IIEE. - Manipulación de alimentos. - Conducción del CAE y organización.
Docente	Miembro IIEE	Si	Formación de usuarios	Alto	- Gestión de los alimentos en las IIEE. - Manipulación de alimentos. - Organización.
Admin. (**)	Miembro IIEE	No	Apoyar en labores en IIEE	Medio	- Gestión de los alimentos en las IIEE. - Manipulación de alimentos.
Proveedor	Privado	No	Venta y distribución de alimentos	Bajo	- Adquisición y gestión logística. - Distribución de alimentos. - Garantiza inocuidad y calidad.
Comité de Compras (***)	Organización	No	Adquisición de alimentos	Alto	- Selección y adjudicación de proveedores.
Programa Qali Warma	Público	No	Garantizar la alimentación de usuarios de las IIEE	Alto	- Atención alimentaria escolar en las IIEE públicas. - Capacitación y asistencia técnica de actores. - Intervención articulada con diversos niveles de gobierno. - Participación y cooperación de la comunidad educativa, las organizaciones sociales y otros.
Gobierno Local	Público	No	Promover la adecuada prestación de los servicios	Alto	- Fiscalizar y supervisar la adecuada prestación del servicio en el marco de su competencia.
Gobierno Regional	Público	No	Promover la adecuada prestación de los servicios	Alto	- Fiscalizar y supervisar la adecuada prestación del servicio en el marco de su competencia.
Sociedad civil	Organización	No	Promover el bienestar general	Medio	- Vigilancia, supervisión, verificación, evaluación y acompañamiento de los programas sociales.
Org. Inter. (PMA, FAO, otro)	Organización	No	Contribuir a los países en vía de desarrollo	Alto	- Impulsar la mejora de la prestación del servicio.
Midis	Público	No	Rector de la Política de Desarrollo e Inclusión Social	Alto	- Mejorar la calidad de vida de la población en situación de vulnerabilidad y pobreza.
Minedu	Público	No	Rector de la Política Educativa	Alto	- Establece los criterios para el diseño de ambientes destinados al

					almacenamiento, preparación, expendio y consumo.
Minsa	Público	No	Rector de la Política de Salud	Alto	- Garantiza la inocuidad de los alimentos.

Elaboración propia.

(*) Director/a de la IIEE, quien preside el CAE, un Docente de la IIEE, tres representantes de los Padres de Familia.

(**) Secretario/a, Asistente Administrativo, Portero, Vigilante, otro que labore en la IIEE.

(***) Gerente de Desarrollo Social de la Municipalidad provincial, Representante de la Red de Salud, Subprefecto/a, Dos representantes de los Padres de Familia.

6.1.2. Condiciones de infraestructura, saneamiento y equipamiento

La implementación de infraestructura en las IIEE debe contar con ambientes diseñados para almacenar, preparar y comerlos alimentos, estos aspectos son de suma importancia para resguardar la higiene alimentaria y por consiguiente la inocuidad de los alimentos factores que permiten proteger la salud de los escolares que consumen los alimentos.

Las características de estos ambientes deben diseñarse en función a la densidad de la población escolar y cuya estructura y acabado cuente con materiales que permitan la impermeabilidad y resistencia a cualquier factor intrínseco o extrínseco, además de permitir efectuar con facilidad la limpieza y desinfección de cada ambiente.

El diseño de los ambientes está a cargo del MINEDU, que en el 2013 aprobó:

“Guía para la Implementación de las Cocinas Escolares y sus Almacenes en las IIEE Públicas de los Niveles de Educación Inicial y Primaria en el Marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma¹⁴” (MINEDU 2013).

A fin de proporcionar orientaciones técnicas para la adecuación y construcción de ambientes complementarios como cocinas y almacenes en las IIEE públicas de inicial y primaria.

Esta guía fue actualizada el 2021 con un mejor enfoque a través de la Norma Técnica denominada:

“Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica¹⁵” (MINEDU 2021).

Cuya finalidad es que los ambientes donde se almacenan, preparan y consumen alimentos aseguren las condiciones de salubridad, funcionalidad y habitabilidad. Estableciendo en el art. 2 lo siguiente:

¹⁴ Resolución Viceministerial N° 002-2013-ED

¹⁵ Resolución Viceministerial N°054-2021-MINEDU, cabe mencionar que la norma técnica fue publicada en el año 2021, posterior al inicio de la presente investigación.

2.1. La presente Norma Técnica es de obligatorio cumplimiento para todas las entidades y personas de los tres niveles de gobierno, que participen en la identificación, formulación, evaluación, ejecución y mantenimiento de infraestructura educativa, pública o privada, en donde se implementen los servicios de alimentación, y se requieran ambientes, tales como: almacén de alimentos, cocina, comedor, cuarto de limpieza, depósito de combustible, quiosco y cafetería, entre otros de similar naturaleza o que cumplan una función similar. (MINEDU 2021)

2.2 La presente Norma Técnica es aplicable a las nuevas intervenciones en infraestructura de las IIEE públicas de gestión directa, las IIEE públicas de gestión privada y de las IIEE de gestión privada, así como a los programas educativos, en los que se presten los servicios educativos de Educación Básica. No aplica para la infraestructura de los Colegios de Alto Rendimiento (COAR). (MINEDU 2021)

Esta norma contempla los criterios para el diseño e infraestructura adecuados para implementación de un servicio alimentario (cocina y almacén) y equipamiento en las IIEE públicas usuarias del PNAEQW, considerando aspectos básicos para asegurar la inocuidad alimentaria.

Otro aspecto importante en el diseño e infraestructura de las IIEE son los servicios de saneamiento, agua y desagüe; sin embargo, por tratarse de zonas rurales este servicio es deficiente y en muchos casos inexistente. Por ello, durante el proceso de implementación de infraestructura se debe prever la ejecución de sistemas de abastecimiento de agua con características sanitarias adecuadas para el uso de este recurso en los alimentos y en la higiene del personal.

Es importante que los gobiernos locales implementen sistemas de potabilización y monitoreo durante el abastecimiento del agua; así como espacios para la recolectar y eliminar residuos sólidos, debiendo estar alejados de los alimentos. Las IIEE deben proveer de recipientes herméticos que permitan la recolección de los residuos. También es importante proveer de equipos y utensilios correctamente diseñados y fabricados con materiales que no contaminen los alimentos. Estos materiales deben ser resistentes a la corrosión y operaciones de limpieza y desinfección.

6.1.3. Financiamiento del gobierno para el programa

Conforme la Ley del Presupuesto del sector público del año 2022, el PNAEQW cuenta con una asignación presupuestal para la compra de alimentos (servicio alimentario) y la gestión del programa (gastos administrativos, supervisión y monitoreo).

Cuadro 6.2. Presupuesto asignado durante el año 2022

Proyecto	PIA (S/)	PIM (S/)
Acciones comunes	27,811,976	29,537,674
Servicio alimentario	1,878,058,863	1,909,810,283

Fuente: MEF/Consulta Amigable 30/08/2022

La asignación presupuestal no contempla aspectos que podrían mejorar las condiciones de higiene y sanitarias para garantizar la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación. El diseño del programa debería permitir la transferencia directa de recursos a las IIEE, a través de los CAE para la contratación de personal con perfil adecuado para realizar las diversas operaciones de manipulación que implican el almacenamiento y preparación de alimentos. Otro aspecto no contemplado en el diseño del programa es la dotación de utensilios de cocina, servicios de mesa (vasos, platos, cubiertos), útiles de limpieza y desinfección, ropa protectora e higiénica para el manipulador, entre otros materiales que permitan un adecuado control de la higiene.

6.1.4. Sostenibilidad: aspectos sociales, económicos y ambientales

Partiendo que el Estado a través de sus políticas de desarrollo rural impulsan la adquisición de productos en la localidad, el desarrollo económico y mejoramiento de la calidad de vida consiguen entornos saludables y seguros; se reconoce que es necesario implementar políticas que garanticen la adquisición de productos locales y la participación de los actores en procesos que brinden una sostenibilidad económica (agricultura familiar), social (contratación de personal de la zona, previamente capacitado en higiene de los alimentos), y ambiental (condiciones higiénico sanitarias básicas en las IIEE).

Para ello se requiere la mejora de los procesos administrativos para la compra de productos de la agricultura familiar, con pertinencia cultural, y garantizar la participación de los actores de la localidad que participan en los procesos de entrega de alimentos.

6.1.5. Sistemas de diagnóstico, monitoreo y evaluación

Se propone, como medida de mejora, la implementación de un monitoreo frecuente a los procesos del programa, las condiciones higiénicas sanitarias y al desarrollo de capacidades y conocimientos de los encargados del almacenamiento y preparación. Todo ello con el fin de obtener información que permita (i) fortalecimiento de las herramientas de gestión (procedimientos o instructivos) y (ii) toma de decisiones inmediatas para mejorar la atención y evitar situaciones de riesgo para la salud.

Asimismo, otro aspecto importante es la evaluación periódica del programa, la cual, además de todo lo antes mencionado, deberá contemplar las condiciones higiénicas sanitarias y resultadas en las capacitaciones del personal. Se espera que las mismas tengan un impacto positivo para asegurar la calidad y garantizar la dotación de alimentos inocuos.

Por otro lado, un actor importante es el gobierno local, quien tendría que asumir el rol supervisor del programa en su jurisdicción. Toda vez que es cercano a las IIEE y que conocen la realidad en su localidad. Se sostiene que este actor, debería asumir el rol de fiscalizador, no solo de recursos, sino también de acciones operativas realizadas para proteger la salud de los usuarios. Incluso, consideramos como buena iniciativa, la posibilidad de que el gobierno local desarrolle un programa de incentivos, destinado a reconocer a las IIEE que mejor desempeñen sus funciones.

6.2. Descripción de la propuesta

La investigación permite identificar riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante las etapas de almacenamiento y preparación de alimentos en las IIEE del distrito de Quinua, Ayacucho; y cómo el PNAEQW debe garantizar la inocuidad de los alimentos en estos procesos que permitan evitar los riesgos de contaminación y enfermedades alimentarias.

Desde el 2016 a la fecha el diseño del Programa Presupuestal 0115 del PNAEQW no ha sufrido modificaciones, solo se ha realizado ajustes de revisión de diseño. Es por ello, que el registro de información de la presente investigación continúa vigente a la fecha y amerita realizar propuestas de mejora en el diseño e intervención del programa.

La propuesta esta relaciona con la intervención del Programa Nacional Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social (FONCODES) que en los años 2014 y 2015, implementó proyectos de infraestructura, denominados CASH QALI WARMA. Estos proyectos tenían el objetivo de construir cocinas, almacenes y servicios higiénicos, así como, dotar de mobiliarios y equipamiento para desarrollar las etapas de almacenamiento y preparación de alimentos en las IIEE públicas atendidas por el PNAEQW.

El desarrollo de estos proyectos se realizó mediante una transferencia de recursos desde el MINEDU hacia el MIDIS, a través del Decreto de Urgencia N° 004-2014 por la suma de S/. 98'750,225.00. Consistió en la elaboración de estudios en la fase de

expediente técnico de inversión y ejecución de obras de infraestructura de cocinas, almacenes y servicios higiénicos en 400 IIEE públicas del nivel de educación inicial y primaria de la educación básica regular, correspondientes a los distritos que se encuentren en el quintil I de pobreza.

Esta dotación de recursos fue insuficiente para cubrir la brecha de infraestructura de las IIEE considerando solo la implementación de cocina, almacén y servicios higiénicos. En el año 2022, el PNAEQW abastece de alimentos a 64,426 IIEE a nivel nacional (MIDIS 2022) y en el distrito de Quinua se cuenta con 26 IIEE públicas.

La propuesta permitirá conocer las características técnicas para garantizar la inocuidad alimentaria en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos, así como una propuesta de rediseño de la prestación del servicio alimentaria, a través de la concesión de la preparación de alimentos.

6.2.1. Objetivos

6.2.1.1. Objetivo General

Formular una propuesta de mejora e innovación de la prestación del servicio alimentario para garantizar las condiciones de higiene y sanitarias, conocimientos y prácticas de buenas costumbres sobre la higiene del personal que participa en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW.

6.2.1.2. Objetivos Específicos

- Proponer la implementación de proyectos infraestructura social que garantice las condiciones de higiene y sanitarias en almacenes y cocinas de las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW.
- Proponer la implementación de un modelo de innovación social para la mejora del diseño de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.
- Proponer la mejora del proceso de cogestión para la promoción de las prácticas de higiene y buenas costumbres del personal que participa en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW.

6.2.2. Sobre la implementación de proyectos de infraestructura social

La implementación de almacenes, cocinas, comedores y servicios higiénicos en las IIEE, son aspectos básicos para el desarrollo de actividades consecuentes al servicio alimentario que brinda el PNAEQW.

Estas intervenciones de infraestructura social, son inversiones y actividades para la ejecución de pequeñas obras, cuyo objeto es contribuir a satisfacer las necesidades básicas de la población usuaria. La implementación de estos proyectos sería bajo la modalidad de Núcleo Ejecutor (NE), que viene a ser la población organizada de la zona de influencia y que está constituida para realizar procesos administrativos de contratación de bienes y servicios con el fin de implementar estos proyectos de infraestructura e implementación de mobiliarios.

Para ello, es necesario la transferencia de partidas presupuestales por parte del Estado hacia FONCODES quién estaría a cargo de la creación de los NE. Estos a su vez se encargarían de los procesos de construcción e implementación de los almacenes, cocinas, comedores y servicios higiénicos bajo los estándares determinados por el MINEDU y MINSA.

El MINEDU establece en el año 2021, criterios para el diseño de almacenes y cocinas en las IIEE, a través de la norma técnica:

“Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica¹⁶”. (MINEDU 2021)

Por su parte el MINSA estableció los criterios de estructura, acabados y condiciones sanitarias de las cocinas y almacenes:

- (a) Las uniones de las paredes con el piso deberán ser a mediacaña¹⁷ para facilitar su lavado y evitar la acumulación de elementos extraños. (MINSA 1998)
- (b) Los pisos tendrán un declive hacia canaletas y sumideros dispuestos para facilitar el lavado y el escurrimiento de líquidos. (MINSA 1998)
- (c) Las superficies de las paredes serán lisas y estarán recubiertas con pintura lavable de colores claros. (MINSA 1998)
- (d) Los techos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que sean fáciles de limpiar, impidan la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de agua y la formación de mohos. (MINSA 1998)
- (e) Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura deberán estar construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar y deberán estar provistas de medios que eviten el ingreso de insectos u otros animales. (MINSA 1998)

(f) El lugar de la instalación del emplazamiento de las cocinas y almacenes, se debe tener en cuenta las fuentes de contaminación y las medidas que permitan proteger los alimentos. (MINSA 1998)

(g) Los establecimientos no deberán ubicarse en un lugar donde, tras considerar tales medidas protectoras, sea evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. (MINSA 1998)

(h) Los almacenes y cocinas deben ubicarse en zonas cuyo medio ambiente no esté contaminado o que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos. (MINSA 1998)

(i) Evitar zonas expuestas a inundaciones, infestaciones de plagas y zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos sólidos y/o líquidos. (MINSA 1998)

6.2.2.1. Ambiente de cocina

Según la Norma Técnica¹⁶ y el Codex Alimentarius¹⁷ (FAO/OMS 1969) la cocina debe organizar mediante las siguientes zonas:

- Zona previa, donde se realiza los procesos previos como la descongelación, corte, desinfección de alimentos, entre otros, la contaminación es relativamente alta.
- Zona de preparación, se realiza la preparación de los alimentos calientes y fríos, la contaminación debe ser mínima o nula.
- Zona de servido, se realiza la operación de servido de los platos o despacho de alimentos, la contaminación debe ser mínima o nula.
- Zona de lavado de vajilla, se realiza la operación de lavado de los servicios, la contaminación es relativamente alta.

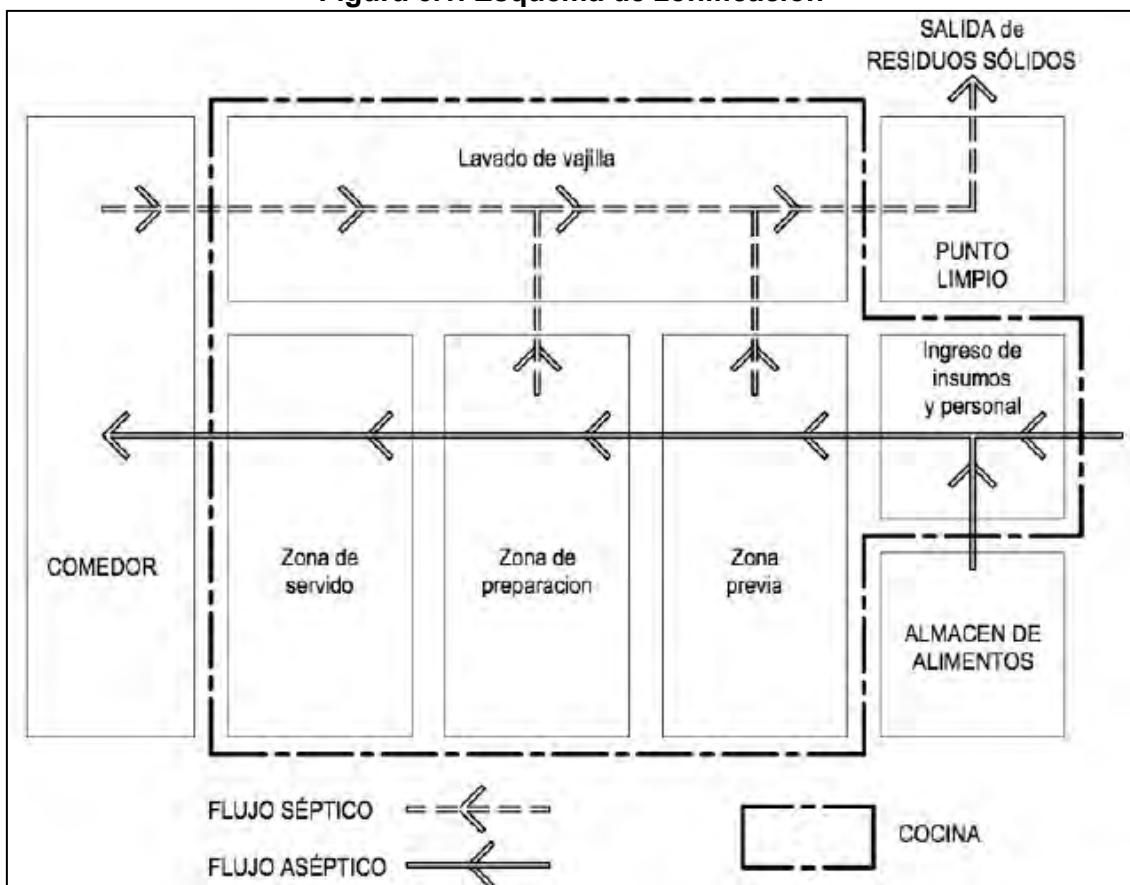
La estructura interna debe construirse con material firme y duradero que permita mantener, limpiar y desinfectar de manera eficiente, fácil y rápida. Las superficies deben ser impermeables y sin productos tóxicos. Los pisos y tabiques deben tener superficie lisa. Los suelos deben contener fuga de desagüe. Los techos deben reducir la suciedad, el desprendimiento de partículas y la acumulación de agua por efecto de vapores condensados. Las ventanas deben contar con material que no sea absorbente, tóxico y fácil de limpiar, y deben contar con mallas para evitar ingreso de agentes extraños. La iluminación natural o artificial, debe evitar las sombras, reflejos o encandilamiento. La ventilación debe evitar el calor, vapor de agua y aire contaminado.

Según la norma técnica del MINEDU, las cocinas se clasifican por tipo A, B, C, D y E según la cantidad de escolares que son atendidos y el área disponible. En las siguientes figuras podemos ver el esquema de zonificación (figura 6.1) y la clasificación de las cocinas según área y cantidad de raciones a preparar (figuras 6.2., 6.3., 6.4. 6.5. 6.6. y 6.7.).

¹⁶ Resolución Viceministerial N°054-2021-MINEDU

¹⁷ Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC 1-1969. Codex Alimentarius (FAO/OMS 1969)

Figura 6.1. Esquema de zonificación



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

Flujo séptico: mayor contaminación (MINEDU 2021).

Flujo Asépticos: sin contaminación (MINEDU 2021).

Figura 6.2. Clasificación de Cocina

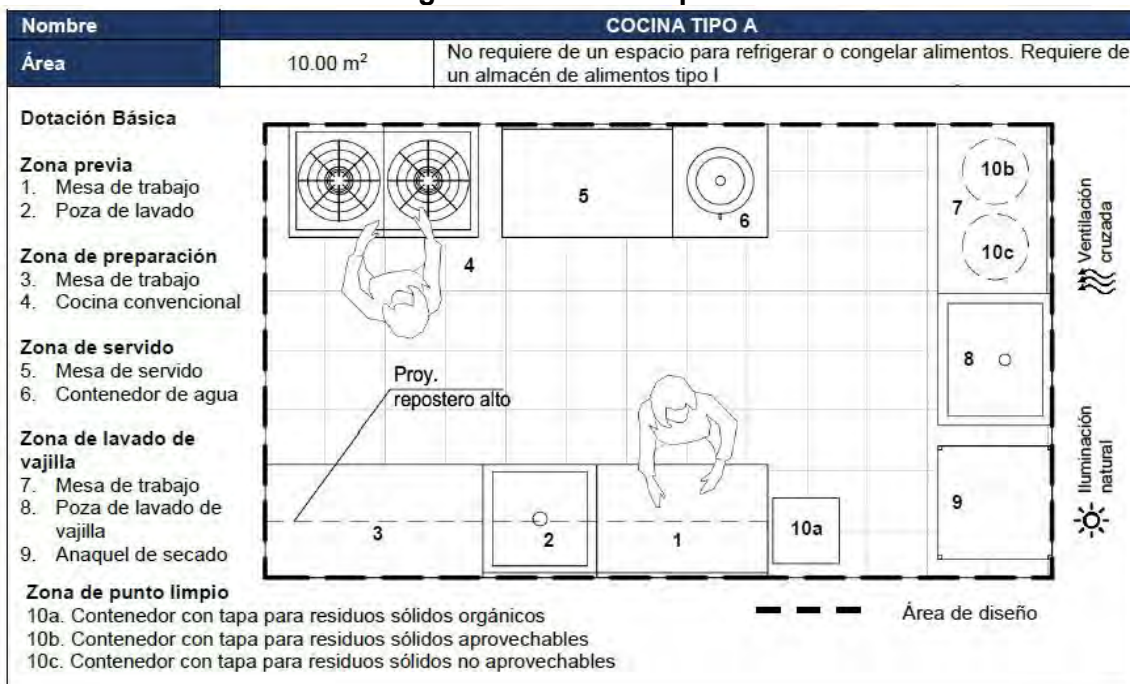
TIPO	RACIONES (1)	ÁREA	ARTEFACTO DE COCCIÓN (2)
A	Hasta 150	No menor a 10.00 m ²	Cocina convencional (sin estación de servicio)
B		No menor a 11.30 m ²	Cocina convencional (con estación de servicio)
C	151 a 300	No menor a 13.50 m ²	Cocina convencional
D	301 a 900	No menor a 24.30 m ²	Cocina convencional
E	901 a más	No menor a 32.30 m ²	Cocina convencional

Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

(1) En función al número de estudiantes que utiliza el servicio alimentario (número de estudiantes matriculados) (MINEDU 2021).

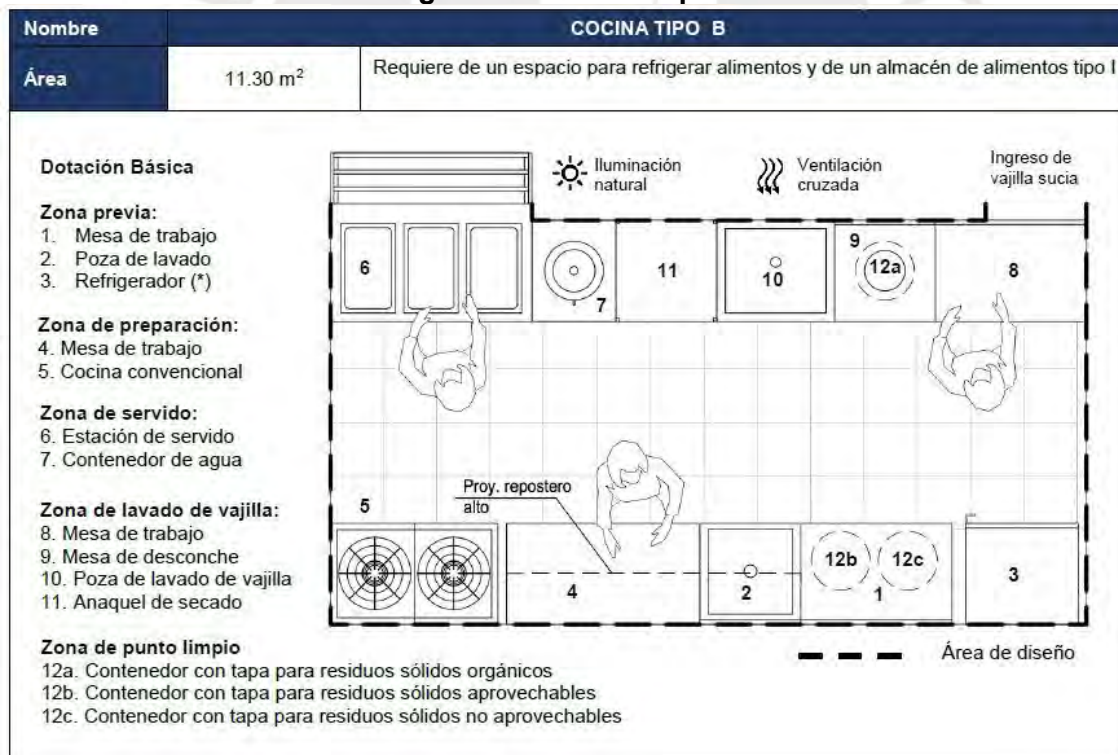
(2) Según a disponibilidad y necesidad de la IE (MINEDU 2021).

Figura 6.3. Cocina Tipo A



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

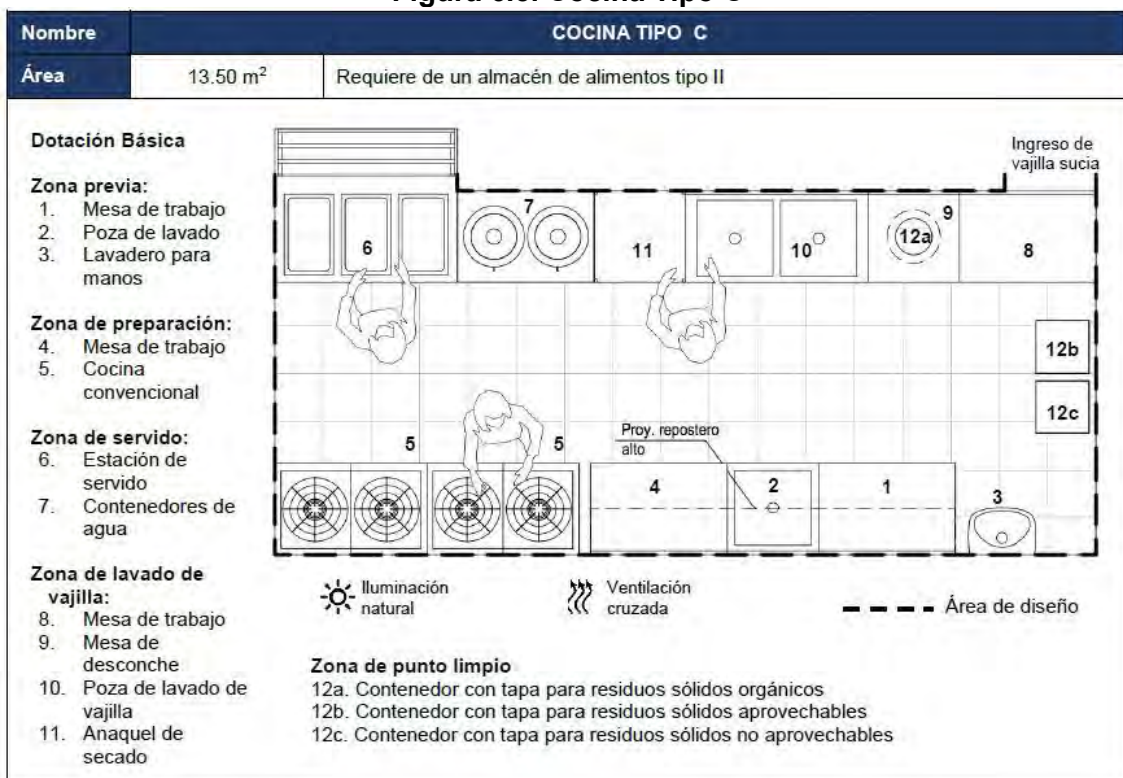
Figura 6.4. Cocina Tipo B



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

(*) Según se requiera

Figura 6.5. Cocina Tipo C



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

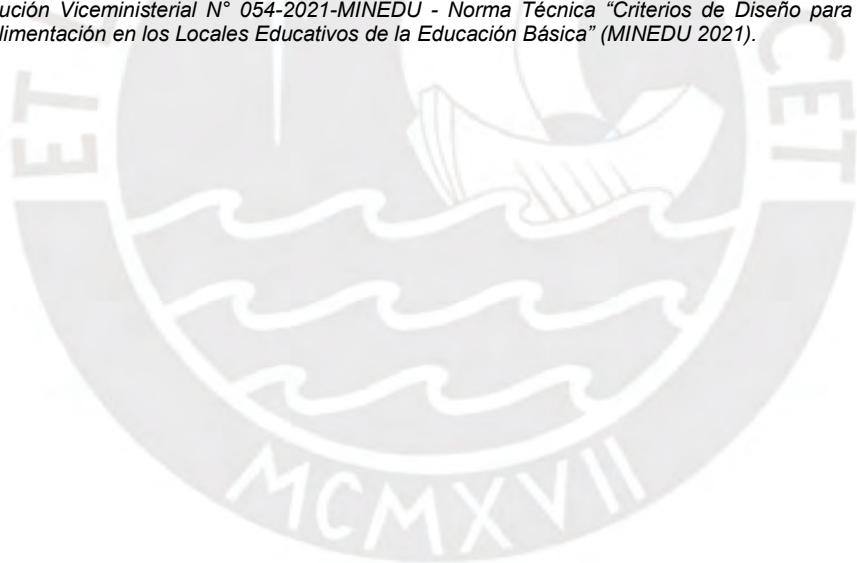
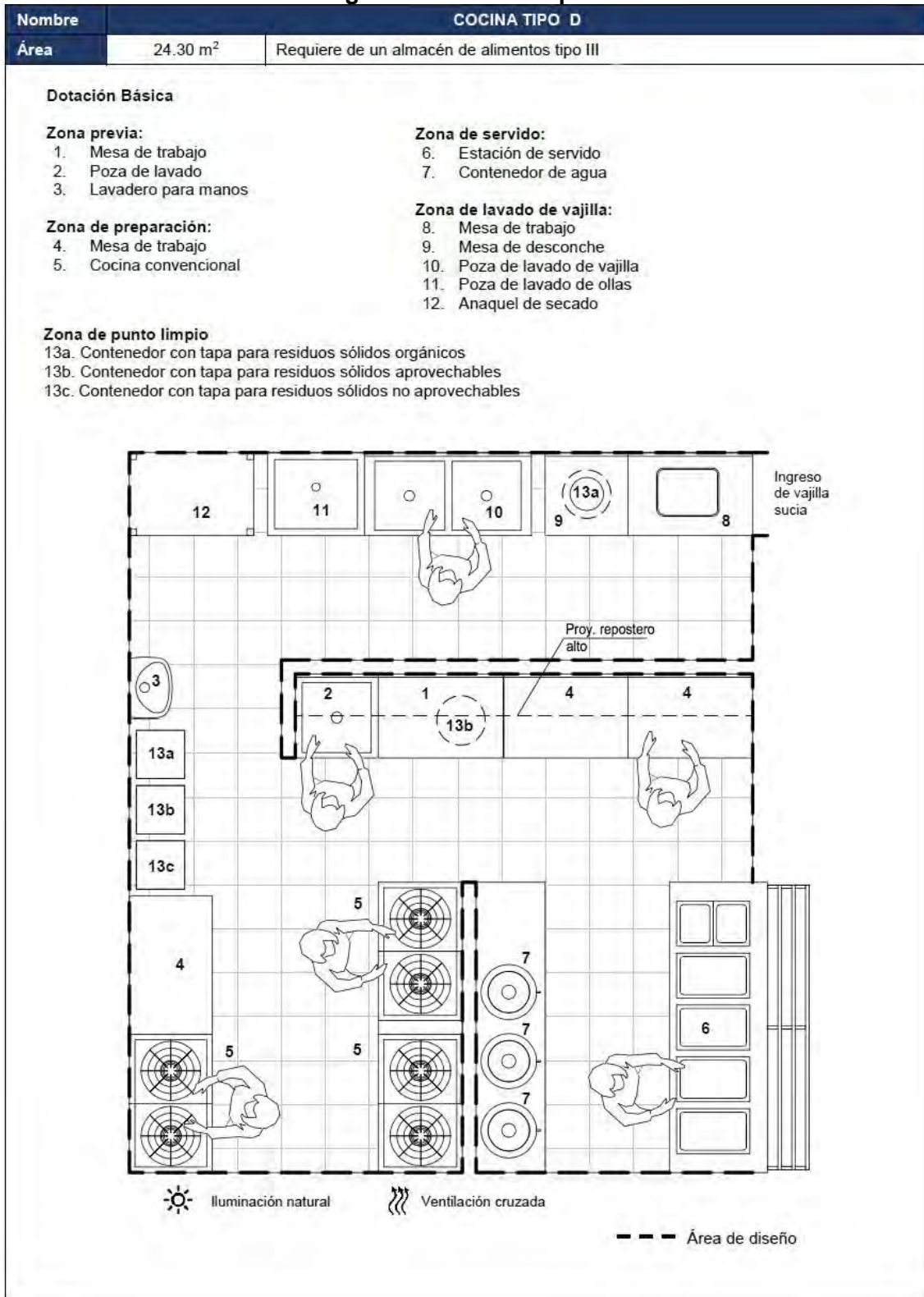
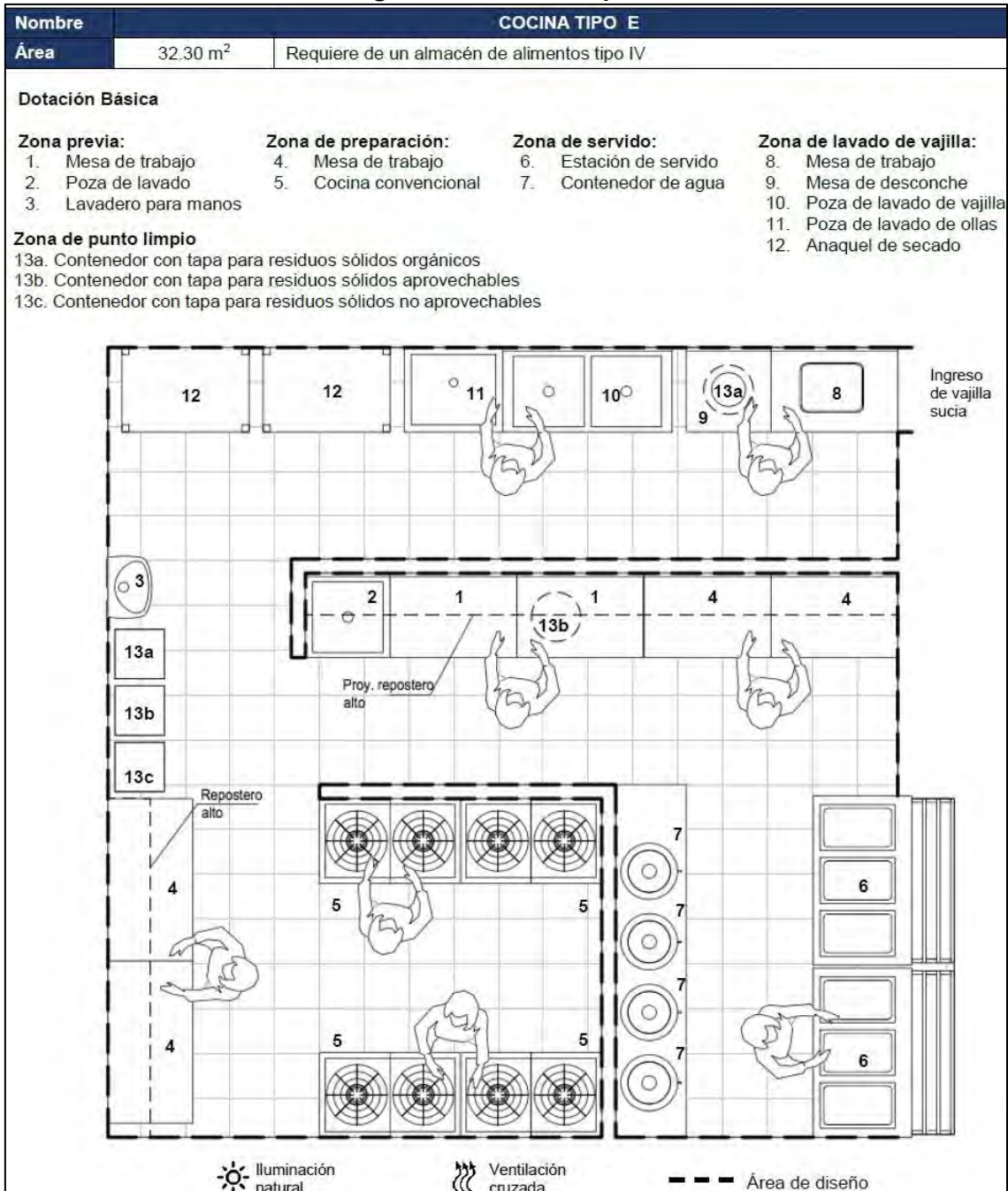


Figura 6.6. Cocina Tipo D



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

Figura 6.7. Cocina Tipo E



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

6.2.2.2. Almacén de alimentos

Debe proyectarse y construirse de tal forma que sean fáciles de limpiar, así como no permitir el ingreso de plagas como insectos y roedores. Este debe contener un rack¹⁸, estantes y/o parihuelas¹⁹ de fácil limpieza y de material anticorrosivo e impermeable para evitar el deterioro y proteger con eficacia los alimentos. Todo almacén debe contar con equipos que controlen la temperatura y la humedad.

Deben estar contruidos para almacenar exclusivamente alimentos perecibles y no perecibles. La ubicación de estos no debe permitir la contaminación externa. Los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material que se limpie y desinfecte fácilmente; y mantenga el buen estado de los alimentos. Se debe evitar que la suciedad se acumule.

La iluminación debe ser suficiente, ya sea natural y/o artificial y distribuida de tal forma que se pueda verificar las características de los alimentos almacenados. Las luminarias tienen que estar protegidas para evitar casos de rotura y acumulación de insectos. Estos almacenes deben tener mecanismos de ventilación que conserve las características sanitarias de los alimentos. Estos sistemas de ventilación deben proporcionar aire en buen estado evitando la condensación.

La clasificación de los almacenes se encuentra por tipo I, II, III y IV de acuerdo al área y cantidad de productos a ser almacenados. En las siguientes figuras podemos ver el esquema de zonificación (figura 6.8), la clasificación de los almacenes (figuras 6.9., 6.10., 6.11. y 6.12) y además un esquema de recepción de los productos que permita la inspección previa antes de ser recepcionados (figura 6.13.).

Figura 6.8. Clasificación de Almacén

TIPO	ÁREA	
I	No menor a 4.20 m ²	El área establecida para el almacén de alimentos puede ser mayor en función de la cantidad y las características del mobiliario y equipamiento; y de la cantidad de alimentos a almacenarse.
II	No menor a 6.00 m ²	
III	No menor a 9.00 m ²	
IV	No menor a 10.30 m ²	

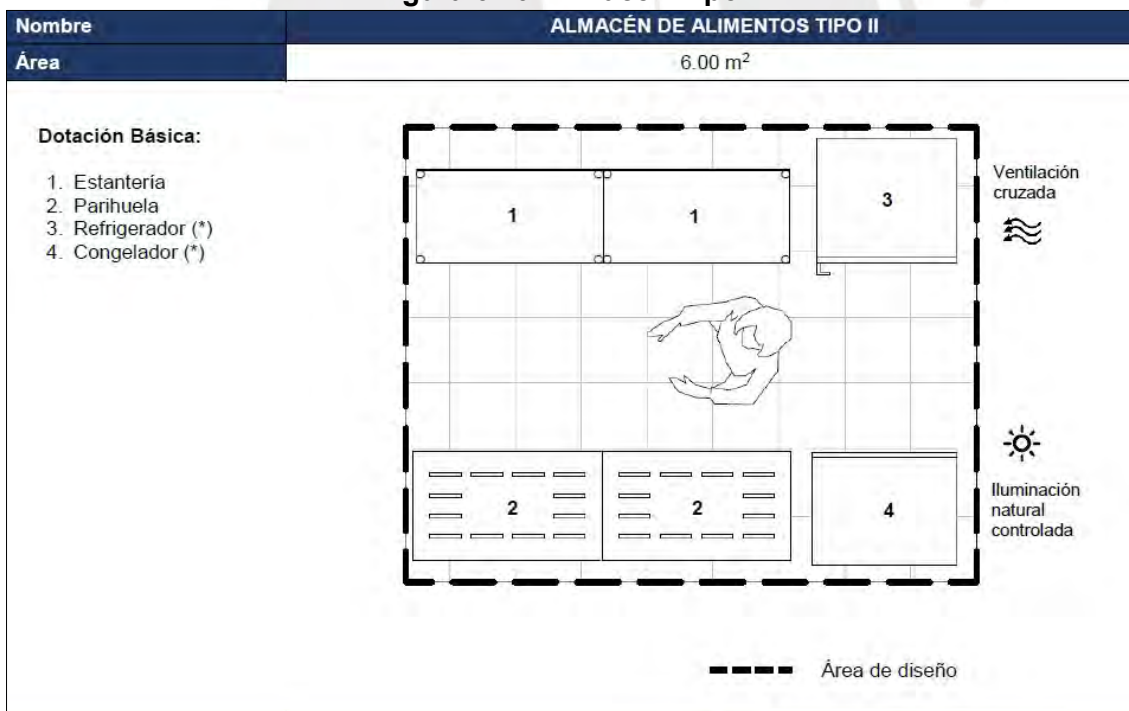
Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

Figura 6.9. Almacén Tipo I



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

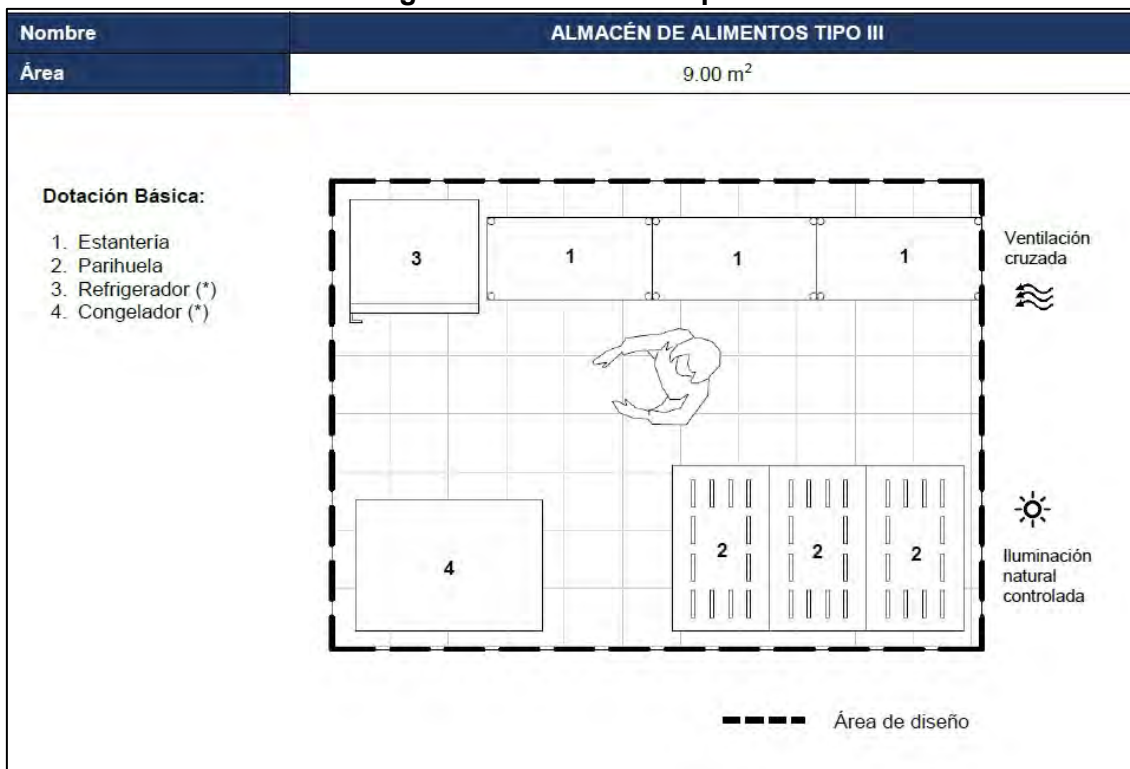
Figura 6.10. Almacén Tipo II



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

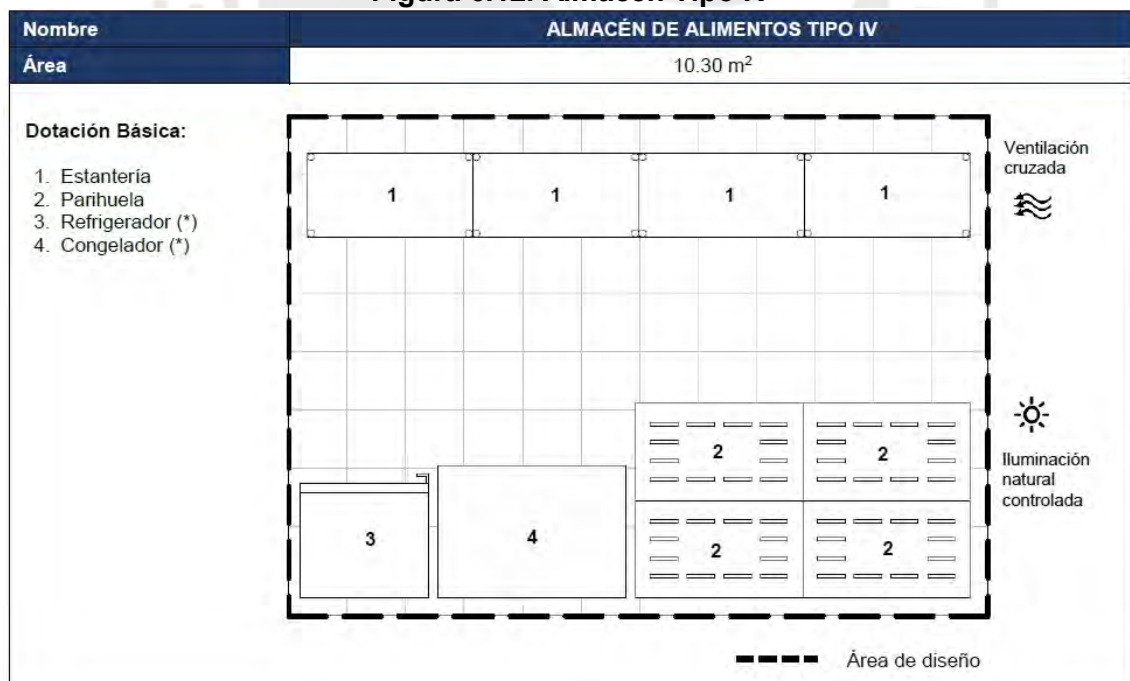
(*) Según se requiera

Figura 6.11. Almacén Tipo III



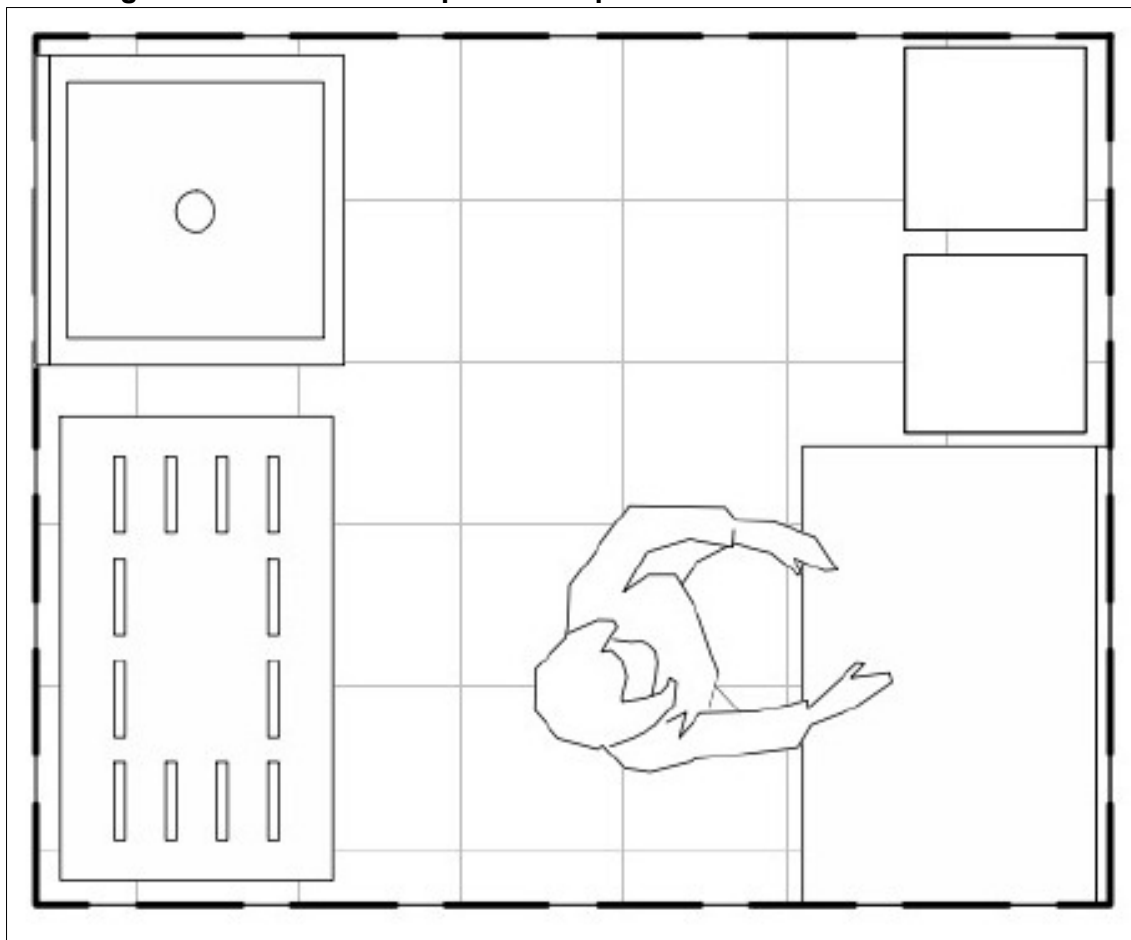
Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).
 (*) Según se requiera

Figura 6.12. Almacén Tipo IV



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).
 (*) Según se requiera

Figura 6.13. Área de recepción e inspección de alimentos e insumos



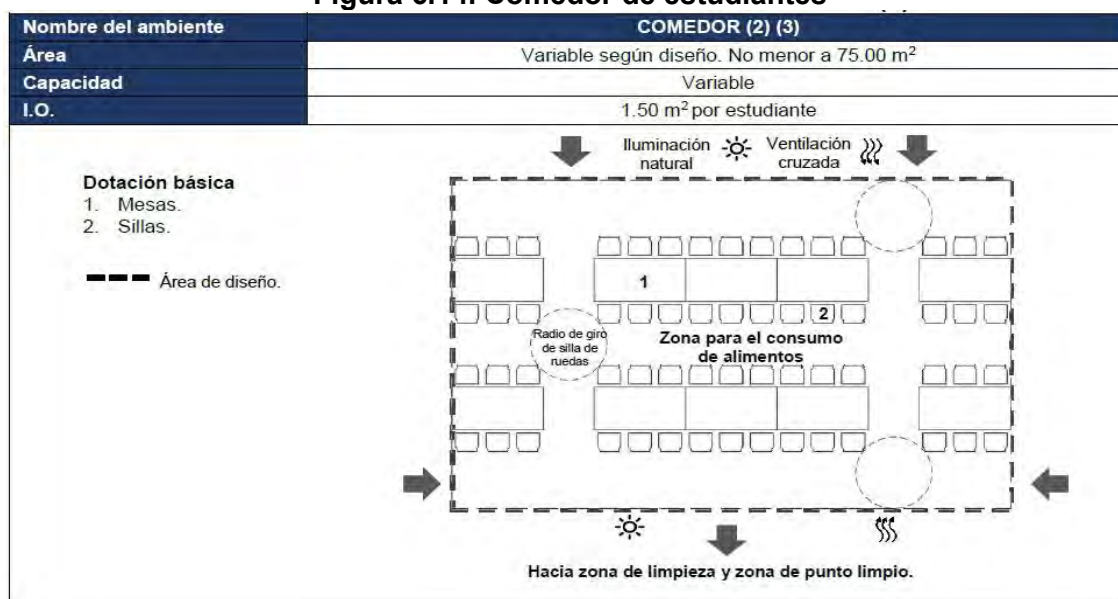
Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

Esta área será utilizada para la recepción e inspección previa de alimentos e insumos entregados por el PNAEQW. La inspección previa permitirá garantizar las condiciones de higiene, características sanitarias y etiquetado en caso de alimentos envasados. El área recomendada por la Norma Técnica no debe ser menor a 3.60 m².

6.2.2.3. Comedor de estudiantes

Es importante la implementación de un comedor para el consumo de los alimentos, toda vez que los escolares consumen alimentos en sus aulas u otros ambientes acondicionados. Las características de este ambiente deben permitir la adecuada higiene y deben estar implementados con mobiliarios y utensilios para un correcto consumo de los alimentos. El área de este debe ser proporcional a la cantidad de escolares que reciben el servicio alimentario del PNAEQW. En la figura 6.14. se observa la propuesta de comedor según la norma técnica.

Figura 6.14. Comedor de estudiantes



Fuente: Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU - Norma Técnica "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" (MINEDU 2021).

6.2.2.4. Servicios higiénicos y depósito de combustible

La propuesta incluye la implementación de servicios higiénicos y depósito de combustible. Los servicios higiénicos deberán ser de uso exclusivo para el personal operativo que se encarga de la manipulación de los alimentos para asegurar el mantenimiento e higiene, evitando que los alimentos se contaminen. Para ello, se debe instalar lavatorios que cuenten con abastecimiento de agua y jabón de manera permanente, secadores de manos y papel toalla, así como, inodoros, duchas y vestuarios. Estos servicios deben ser independientes de los servicios higiénicos utilizado por los escolares.

Respecto al depósito de combustible, el ambiente debe ser de uso exclusivo y será utilizado para el funcionamiento de las cocinas convencionales y equipos que requieran el uso de combustible. Debe ser un ambiente independiente, ventilado y protegido de condiciones externas como la radiación o precipitaciones. Este ambiente debe ubicarse separado del área de la cocina, generalmente en la parte externa. El área dependerá de la cantidad de recipientes de combustible que se utilice para las instalaciones de la cocina.

6.2.3. Sobre la nueva modalidad de atención

Los riesgos identificados en la presente investigación, referente a las deficientes condiciones de infraestructura de los ambientes donde se cocinan u almacenan los

alimentos, así como las malas prácticas de higiene, hacen necesario la mejora de los procesos y rediseño del servicio alimentario.

La propuesta está enfocada en el **modelo de prestación de servicio concesionado**, bajo el esquema de preparación directa en las IIEE, garantizando la inocuidad y calidad de los alimentos. Para ello, es necesaria la implementación de infraestructura para el almacenamiento (almacén), preparación (cocina) y consumo (comedor) dentro de la IE.

Las etapas del servicio del PNAEQW consisten en la adquisición, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos en la IE, estarían a cargo de la empresa concesionada, bajo los estándares normativos y supervisión del mismo programa.

6.2.3.1. Proceso de selección de concesionarios

El proceso deberá realizarse a través del modelo de cogestión con la participación de los actores sociales públicos y privados. Los Comités de Compra (CC) serán responsables de la selección de las empresas concesionarias y pago del servicio prestado, reduciendo los tiempos establecidos en la Ley de Contrataciones del Estado y garantizando la participación de la sociedad civil en el proceso.

6.2.3.2. Adquisición de alimentos

Los alimentos deberán ser adquiridos por los concesionarios seleccionados responsables servicio de entrega de alimentos con la participación del CAE de cada IIEE, garantizando la pertinencia cultural y la compra directa a la pequeña agricultura familiar de la zona.

El proceso de adquisición de alimentos se realizará a través del marco normativo establecido por el PNAEQW que garantiza la inocuidad y calidad; así como, el proceso de supervisión a cada concesionario.

6.2.3.3. Recepción de insumos

El proceso de recepción de alimentos deberá contar con la supervisión del PNAEQW y la vigilancia del CAE.

6.2.3.4. Almacenamiento

Almacenamiento de alimentos perecibles

El PNAEQW deberá de efectuar un protocolo para el almacenamiento de alimentos frescos y el concesionario garantizará los equipos correspondientes para dicho fin.

Almacenamiento de alimentos no perecibles

Se deberá garantizar la infraestructura adecuada y exclusiva para el almacenamiento de los alimentos no perecibles, cumpliendo con todos los requisitos señalados en la norma sanitaria con pertinencia cultural.

6.2.3.5. Preparación de alimentos

El concesionario a cargo del servicio alimentario será el encargado de la preparación, bajo el estándar de planificación de menú escolar propuesto por el PNAEQW y cumpliendo con las características nutricionales requeridas por los usuarios consumidores. La preparación de cada menú deberá de ser estandarizado en un flujo de proceso establecido por el PNAEQW y acondicionado a la pertinencia cultural de cada región.

La infraestructura y mobiliario deberá de ser la adecuada para cumplir con todos las etapas de la preparación de alimentos, garantizando la inocuidad de los alimentos. La etapa de supervisión, asistencia técnica y vigilancia estará a cargo del PNAEQW y el CAE en cada IIEE.

6.2.3.6. Distribución y consumo

La empresa concesionaria y miembros del CAE estarán a cargo de la distribución y vigilancia del consumo. El proceso de distribución se realizará en la hora y condiciones establecidas por el PNAEQW. La atención se deberá realizar en la infraestructura (comedor), mobiliario y con los utensilios adecuados que garantice la inocuidad.

6.2.3.7. Personal manipulador

El personal manipulador de los alimentos para la preparación deberá de ser capacitado y cumplir los requisitos establecidos por el PNAEQW. Se podrá contratar a personal de la zona o miembros de la comunidad educativa que cumplan los requisitos. La empresa concesionaria será la encargada de la contratación del personal manipulador bajo los estándares establecidos por el PNAEQW.

6.2.3.8. Supervisión y control

La supervisión, vigilancia y control, estará a cargo del PNAEQW y los organismos públicos competentes. De igual manera, la vigilancia estará a cargo de la sociedad civil, CAE y comunidad educativa.

Para efectos de la supervisión y control el PNAEQW establecerá en el contrato los procedimientos y aspectos a considerar en la supervisión.

6.2.3.9. Manejo de residuos sólidos

El manejo de residuos estará a cargo de la empresa concesionaria en cada IIEE, conforme lo establecido por la entidad competente. El PNAEQW establecerá mediante un procedimiento los aspectos técnicos a considerar en el manejo de residuos.

Proponer la mejora del proceso de cogestión para la promoción de las prácticas de higiene y buenas costumbres del personal que participa en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW.

6.2.4. Sobre la mejora del proceso de cogestión y promoción de prácticas de higiene y buenas costumbres

Este modelo de cogestión corresponde a la participación y cooperación articulada de actores en la comunidad, estos actores vienen a ser: la comunidad local, el sector público y el sector privado. La organización de estos permite la conformación del CC y el CAE.

La promoción de las buenas prácticas de higiene y adecuadas costumbres durante la prestación del servicio alimentario corresponde al CAE, que es responsable del almacenamiento y preparación de alimentos en condiciones que garanticen la inocuidad. Sin embargo, a fin de lograr un efectivo cumplimiento de estas competencias es necesario fortalecer las funciones que son las siguientes:

Fortalecer las capacidades de los miembros del CAE y demás actores comunales para la gestión comunitaria de los servicios. (PNAEQW 2019)

Fortalecer las plataformas de vigilancia en su función de vigilancia de la gestión y calidad del servicio alimentario del programa. (PNAEQW 2019)

Potenciar las capacidades de la comunidad para promover acciones que favorezcan la inocuidad de los alimentos y; con ello, la seguridad alimentaria. (PNAEQW 2019)

Implementar y contribuir a la consolidación del modelo de gestión comunitaria con pertinencia cultural para la prestación y vigilancia de servicios de calidad del programa. (PNAEQW 2019)

Impulsar la intervención articulada de organizaciones públicas, privadas y comunitarias para el diseño e implementación de propuestas a favor de la seguridad alimentaria. (PNAEQW 2019)

A continuación, se describen ejes estratégicos y actividades a ser desarrolladas por los miembros del CAE:

Cuadro 6.6. Ejes estratégicos y actividades

Eje	Actividades
Desarrollo y fortalecimiento de Comités de Gestión (CG) y Consejos de Vigilancia (CV) (PNAEQW 2019).	<ul style="list-style-type: none"> • Conformación de CG (PNAEQW 2019). • Reconocimiento de Juntas Directivas (PNAEQW 2019). • Asistencia técnica a equipo de las UT para el desarrollo y fortalecimiento de CG y CV en los casos que aplique (PNAEQW 2019). • El acompañamiento a los CG para el funcionamiento de los servicios y gestión de recursos financieros (PNAEQW 2019). • Capacitación en temas vinculados a la inocuidad y buenas prácticas (PNAEQW 2019). • Promoción y reconocimiento de buenas prácticas de los CG (PNAEQW 2019). • Promoción del voluntariado de actores comunitarios (PNAEQW 2019). • Promoción de la salud de los actores comunitarios vinculados a la operatividad (PNAEQW 2019).
Incidencia pública para la movilización social y articulación pública y privada (PNAEQW 2019).	<ul style="list-style-type: none"> • Impulsar actividades de difusión y promoción de los servicios del PNAEQW, así como de la seguridad alimentaria escolar en la agenda local (PNAEQW 2019). • Desarrollo de mesas de trabajo intersectoriales a nivel regional y/o provincial, con la finalidad de hacer incidencia y contribuir al mejoramiento de indicadores de inocuidad alimentaria (PNAEQW 2019).
Vigilancia comunitaria (PNAEQW 2019).	<ul style="list-style-type: none"> • Impulsar la vigilancia comunitaria del servicio de alimentación escolar (PNAEQW 2019). • Promover la vigilancia comunitaria del funcionamiento de los servicios (PNAEQW 2019).
Fortalecimiento de capacidades de manipuladores de alimentos (PNAEQW 2019).	<ul style="list-style-type: none"> • Contratación de personal permanente para la manipulación de alimentos a cargo del concesionario (PNAEQW 2019). • Capacitación y asistencia técnica (PNAEQW 2019). Dotación de instrumentos normativos y de gestión para garantizar la inocuidad (PNAEQW 2019).

Fuente: PNAEQW 2019

La gobernanza implica la participación de la comunidad para la toma de decisiones, además de generar espacios de veeduría y vigilancia. Para ello, es necesario que el modelo de cogestión desarrolle mecanismos de participación de la comunidad para la elección, cambio, reemplazo o inhabilitación de los miembros. La participación de la comunidad organizada contribuye con la transparencia y fortalece los procesos del servicio alimentario en cada IIEE.

Para la mejora del proceso de cogestión se requiere: la transferencia de presupuesto a los miembros del CAE para la gestión de compra de alimentos locales con pertinencia cultural, así como para la gestión logística de la prestación del servicio alimentario en cada IIEE; el fortalecimiento de las capacidades de todos los miembros del CAE, y, la participación de otros actores sociales en la conformación del CAE como autoridades locales, sociedad civil o el mismo Estado, a través de sus diversos sectores.

El modelo de cogestión permitirá que el proceso de gobernanza territorial se alinee a la política de estado identificando compromisos y responsabilidades para cada actor interviniente. Con esto se promoverá la identificación de actividades y el involucramiento de todos los sectores competentes en el proceso de mejoras de la gestión del PNAEQW.



BIBLIOGRAFÍA

ABBAGNANO, Nicola

1986 *Diccionario de filosofía*. México: Fondo de Cultura Económica (2a. edición).

ACUERDO NACIONAL (AN)

2002 Acuerdo Nacional 2002. 22 de julio de 2002. Consulta: 13 de enero de 2021.

https://www.mesadeconcertacion.org.pe/sites/default/files/acuerdo_nacional.pdf

BUNDY, D y otros

2009 *Reconsiderando la alimentación escolar. Programas de protección social, desarrollo infantil y el sector educativo*. España: Ediciones Gondo, S.A., Banco Mundial y Programa Mundial de Alimentos.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA (Poder Legislativo)

2011 *Ley N°29735. Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social*. Lima, 10 de octubre de 2011. Publicado en el Diario Oficial Peruano 20 de octubre de 2011. Consulta: 10 de enero de 2022.

<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/270069-29792>

2013 *Ley N°30063. Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)*. Lima, 03 de julio de 2013. Publicado en el Diario Oficial Peruano 10 de julio de 2013. Consulta: 8 de abril de 2022.

https://www.sanipes.gob.pe/transparencia/portal/PLAN_14303_2015_LEY_300_63_LEY_CREACION_SANIPES.pdf

CÓRDOBA-CELY, Carlos y otros

2014 “Innovación Social: Aproximación a un marco teórico desde las disciplinas creativas del diseño y las Ciencias Sociales”. *Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas*. Universidad de Nariño Vol. XV. No. 2 – 2do. Semestre 2014, julio-diciembre, pp. 30-44.

<http://www.scielo.org.co/pdf/tend/v15n2/0124-8693-tend-15-02-00030.pdf>

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA

2002 Análisis de Riesgos en la Inocuidad de Alimentos, DEHAZ-DIGESA. Santa Fe de Bogotá, 4-5 de julio de 2022. Consulta: 10 de mayo de 2022.

http://www.digesa.minsa.gob.pe/DHAZ/informes_tecnicos/inocuidad.pdf

DOMANSKI, Dmitri y otros.

2016 *Innovación Social en Latinoamérica*. Bogotá D.C.: Corporación Universitaria Minuto de Dios.

FONDO NACIONAL DE DESARROLLO EDUCATIVO – FNDE

2022 Programa Nacional de Alimentación Escolar. Consulta: 28 de junio de 2022.

<https://www.gov.br/fnde/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>

FUNDACIÓN VASCA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – ELIKA

2017 “Gestión de riesgos”. Consulta: 23 de mayo de 2022.

https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/16_Gesti%C3%B3n-de-riesgos.pdf

HOWALDT, Jürgen y Michael SCHWARZ

2010 *Social Innovation: Concepts, Research Fields and International*. Berlín: IMA/ZLW. 6 IfU.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA – INEI

2009a Censos Nacionales 2007: XI de Población y VI de Vivienda. Lima: Instituto Nacional de Estadística e Informática. Consulta: 1 de enero de 2022.

<http://www.inei.gob.pe/biblioineipub/bancopub/Est/Lib0838/libro02/Libro.pdf>

2009b PERÚ: Estimaciones y Proyecciones de Población por Sexo, según Departamento, Provincia y Distrito, 2000-2015. Boletín especial N°18. Lima, diciembre de 2009.

<http://proyectos.inei.gob.pe/web/biblioineipub/bancopub/est/lib0842/libro.pdf>

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD – INS

2007 *Boletín INS*. Año 13, N°11-12 noviembre – diciembre. Págs. 227 y 228.

<https://boletin.ins.gob.pe/wp-content/uploads/2007/2007-V13N11-12.pdf>

MINISTERIO DE AGRICULTURA – MINAGRI

2008 *Decreto Supremo N°34-2008-AG*. Lima, 16 de diciembre de 2008. Consulta: 23 de junio de 2022.

<https://www.gob.pe/institucion/senasa/normas-legales/1050281-34-2008-ag>

2013a *Decreto Supremo N°021-2013-MINAGRI*. Lima, 28 de diciembre de 2013. Consulta: 13 de junio de 2022

<https://www.midagri.gob.pe/portal/decreto-supremo/ds-2013/10257-decreto-supremo-n-021-2013-minagri>

2013b Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2013-2021). Lima, julio de 2013. Consulta: 23 de agosto de 2021

https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/marcolegal/normaslegales/decretosupremos/2013/anexo_ds21-2013-minagri.pdf

2015 *Decreto Supremo N°008-2015-MINAGRI*. Lima, 19 de junio de 2015. Consulta: 20 de julio de 2021

<https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/marcolegal/normaslegales/decretosupremos/2015/ds8-2015-minagri.pdf>

MINISTRO DE EDUCACIÓN – MINEDU

2013 *Resolución Viceministerial N°0201-2013-ED*. Lima, 25 de abril de 2013. Consulta: 10 de junio de 2016.

<https://www.gob.pe/institucion/minedu/normas-legales/167381-0201-2013-ed>

2014 Infraestructura, Obras por Impuesto, Avances y Metas. Consulta: 05 de mayo de 2022

http://www.minedu.gob.pe/p/oxi_avances_y_metas.php

2021 *Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU*, Lima, 27 de febrero de 2021. Aprueba la Norma Técnica denominada “Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica” Consulta: 05 de mayo de 2022

<http://www.minedu.gob.pe/p/pdf/rvm-n-054-2021-minedu.pdf>

MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL – MIDIS

2012a *Decreto Supremo N°007-2012-MIDIS*. Lima, 31 de mayo de 2012. Consulta: 21 de junio de 2022

<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/9814-007-2012-midis>

- 2012b *Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS*. Lima, 31 de mayo de 2012. Consulta: 23 de junio de 2022
<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/9813-008-2012-midis>
- 2012c Manual de operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”. Lima, septiembre de 2012. Introducción. Pp.4.
<https://info.qaliwarma.gob.pe/datapub/transparencia/planeamiento-organizacion/MO-2012.pdf>
- 2013a *Decreto Supremo N°001-2013-MIDIS*. Artículo 2. Lima, 5 de enero de 2013. Consulta: 20 de mayo de 2022
<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/9799-001-2013-midis>
- 2013b *Decreto Supremo N°004-2013-MIDIS*. Lima, 1 de marzo de 2013. Consulta: 20 de mayo de 2022
<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/9793-004-2013-midis>
- 2013c *Decreto Supremo N°008-2013-MIDIS*. Lima, 26 de abril de 2013. Consulta: 20 de mayo de 2022
<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/9788-008-2013-midis>
- 2013d *Síntesis N°4: Lecciones de Evaluación. Pág.1.*
http://www.midis.gob.pe/dgsye/evaluacion/documentos/Sintesis4_Irregularidades_PRONAA_FC_14.10.pdf
- 2013e *Nota Metodológica para la Evaluación de Impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima, 13 de diciembre de 2013. Consultado: 25 de junio de 2022
<https://repositorio.minedu.gob.pe/handle/20.500.12799/3969>
- 2013f *Guía de Equipamiento Básico de las Cocinas Escolares*. Lima, julio de 2013. Consulta: 26 de junio de 2022
<https://www.scribd.com/document/371066259/DTGUIA-EQUIPAMIENTO-BASICO-COCINAS-ESCOLARES-v2-0-pdf>
- 2014 *Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS*. Lima, 16 de octubre de 2014. Consulta: 21 de mayo de 2022
<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/9743-006-2014-midis>
- 2015 *Resolución Ministerial N°253-2015-MIDIS*. Presupuesto Institucional de Apertura 2016. Lima, 11 de diciembre de 2015. Consulta: 10 de abril de 2022
<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/6998-253-2015-midis>
- 2016a *Evaluación Anual POI 2016 QW*, página 15.
<http://www.qw.gob.pe/wp-content/uploads/2017/03/Evaluacion-Anual-POI-2016.pdf>
- 2016b *Resolución Ministerial N°124-2016-MIDIS*. Lima, 10 de junio de 2016. Consulta: 11 de mayo de 2022
<https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/6851-124-2016-midis>
- 2019 Evaluación de impacto del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Lima, 08 de julio de 2019. Consulta: 30 de agosto de 2022.
<http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/20.500.12799/6894/Evaluacion-de-impacto-del-Programa-Nacional-de-Alimentacion-Escolar-Qali-Warma.pdf>

[mentaci%c3%b3n%20Escolar%20Qali%20Warma.pdf?sequence=1&isAllowed=y](#)

2022 Cobertura de los programas sociales del MIDIS. Infomidis. Lima, mayo 2022
<http://sdv.midis.gob.pe/Infomidis/#/>

MINISTERIO DE SALUD – MINSA

1998 Decreto Ministerial N°007-98-SA. Lima, 25 de octubre de 1998. Consulta: 16 de junio de 2021.
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/246854-222-2009-minsa>

2009 Decreto Ministerial N°222-2009-MINSA. Lima, 10 de abril de 2009. Consulta: 30 de marzo de 2021
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/246854-222-2009-minsa>

2013 Decreto Supremo N°010-2013-SA. Lima, 21 d agosto de 2013. Consulta: 31 de enero de 2021
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/240043-010-2013-sa>

ORGANIZACIÓN DE LOS ESTADOS AMERICANOS – OEA

1988 Protocolo adicional a la Convención Americana sobre Derechos Humanos en materia de derechos económicos, sociales y culturales: “Protocolo de San Salvador”: Suscrito en San Salvador. El Salvador, el 17 de noviembre de 1988. Consulta: 16 de junio de 2022.
<https://www.oas.org/juridico/spanish/tratados/a-52.html>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS – ONU

1948 *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Paris, 10 de diciembre de 1948. Consulta: 19 de febrero de 2022.
http://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_es.pdf

1966 Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. 16 de diciembre de 1966. Consulta: 07 de junio de 2021
https://www.ohchr.org/sites/default/files/cescr_SP.pdf

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA – FAO

1996 *Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial*. Roma, 13 de noviembre de 1996. Consulta: 27 de noviembre de 2021.
<https://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm#:~:text=La%20Declaraci%C3%B3n%20de%20Roma%20sobre,%2C%20nacional%2C%20regional%20y%20mundial.>

2014 *Módulo I: Seguridad Alimentaria y Nutricional y Derecho Humano a la Alimentación. Derechos Humanos y el Derecho Humano a la Alimentación*. Curso FAO: Alimentación Escolar: Desarrollo de Programas Sostenibles a partir del Caso Brasileño. Brasil, julio 2014

2022 Alimentación y nutrición escolar. Consulta: 22 de marzo de 2021
<https://www.fao.org/school-food/es/>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA y ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD - FAO/OMS

1969 *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. CXC 1-1969. Codex Alimentarius, normas internacionales de los alimentos. Adoptados en 1969.

Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf

1997 *Gestión de riesgos e inocuidad de los alimentos*. Informe de la Consulta Mixta FAO/OMS Roma: FAO. 27-31 de enero de 1997. Consulta: 23 de diciembre de 2021

<https://www.fao.org/3/w4982s/w4982s.pdf>

1999 “Código internacional recomendado de prácticas”. *Principios generales de higiene de los alimentos*. CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), enmendado en 1999. Consulta: 31 de agosto de 2021

https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/normatividad-lacteos/Codex_alimentarius/Textos_Basicos_de_Higiene_de_los_Alimentos_Segunda_Edicion.pdf

2007 *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos*. CAC/GL 62-2007. Pág. 1 – 5.

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B62-2007%252FCXG_062s.pdf

2018 *Que es el Codex*. Roma, Italia. Quinta edición. ISBN: 978-92-5-130929-2.

<https://www.fao.org/3/ca1176es/CA1176ES.pdf>

2022 Acerca del Codex. Consulta: 30 de enero de 2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/#c453333>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD – OMS

2015 *Informe de la OMS señala que los niños menores de 5 años representan casi un tercio de las muertes por enfermedades de transmisión alimentaria*. Ginebra, 3 de diciembre de 2015. Consulta: 8 de julio de 2021

<https://www.who.int/es/news-room/detail/03-12-2015-who-s-first-ever-global-estimates-of-foodborne-diseases-find-children-under-5-account-for-almost-one-third-of-deaths>

2017 *Enfermedades diarreicas*. 2 de mayo de 2017. Consulta: 10 de septiembre de 2021

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diarrhoeal-disease>

2020 *Inocuidad de los alimentos*. 30 de abril de 2020. Consulta: 9 de agosto de 2021

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

2022 Enfermedades de transmisión alimentaria. Consulta: 9 de junio de 2022

https://www.who.int/es/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_3

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (OPS)

2019 Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Consulta: 9 de junio de 2022

<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>

OBSERVATORIO DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (ODA-ALC)

2013 *Programas sociales y derecho a la alimentación en el Perú. El análisis del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma desde un enfoque basado en derechos humanos*. Investigaciones 2013: Resúmenes. Noviembre de 2013. Consultado: 07 de junio de 2022

http://www.oda-alc.org/documentos/investigacion/2013/ResumenesODA2013_09.pdf

PODER EJECUTIVO

2008 Decreto legislativo N°1062. Lima, 27 de junio de 2008. Consulta: 13 de enero de 2022

<https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>

2014 Decreto de urgencia N°004-2014. Lima, 6 de noviembre de 2014. Consulta: 21 de febrero de 2022

<https://www.mef.gob.pe/es/por-instrumento/decreto-de-urgencia/11978-decreto-de-urgencia-n-004-2014/file>

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS – PCM

2004 Decreto Supremo N° 066-2004-PCM. Lima, 8 de septiembre de 2004. Consulta: 12 de marzo de 2022

[https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/2F747B8FF5AB244F05257A4E005B0EC7/\\$FILE/DECRETO_SUPREMO_066_2004_PCM_SPIJ_Aprueban_la_Estrategia_Nacional_de_Seguridad_Alimentaria_2004.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/2F747B8FF5AB244F05257A4E005B0EC7/$FILE/DECRETO_SUPREMO_066_2004_PCM_SPIJ_Aprueban_la_Estrategia_Nacional_de_Seguridad_Alimentaria_2004.pdf)

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS – PMA

2013 *El estado de la alimentación escolar a nivel mundial 2013*. Consulta: 12 de junio de 2022

<http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/20.500.12799/4078/EI%20estado%20de%20la%20alimentaci%3%b3n%20escolar%20a%20nivel%20mundial%202013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA – PNAEQW

2016 *Características de los desayunos y almuerzos del PNAE Qali Warma*. Consulta: 11 de abril 2021

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

2017 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Consulta: 20 de marzo de 2017

www.qw.gob.pe/?page_id=103

VARGAS, Luz María

1994 “Sobre el concepto de percepción”. *Alteridades*, 1994. Distrito Federal, México: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. Pp. 47-53

https://www.academia.edu/24504153/Concepto_percepcion_vargas

ANEXOS



Anexo 01. Matriz de consistencias

Pregunta General	Pregunta específica	Objetivos específicos	Objetivo General	Variables	Indicador	Unidad de Análisis	Fuente de Información	Técnicas
<p>¿Cuáles son los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento o y preparación de alimentos realizada en las IIEE que atiende el PNAEQW en el distrito de Quinua, Ayacucho durante el 2016?</p>	<p>¿Por qué se generan riesgos en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos?</p>	<p>Identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento de alimentos.</p>	<p>Identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos entregados por el PNAEQW, observando las condiciones sanitarias e higiene de cada proceso y conociendo los niveles de aceptación y percepción de los escolares y actores, en las IIEE del</p>	<p>Riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante el almacenamiento de alimentos</p>	<p>Infraestructura exclusiva (exclusividad) ubicación que no implique riesgo sanitario (ubicación) Infraestructura interna que garantice la inocuidad (estructura interna) Protección contra plagas (seguridad) Iluminación natural o artificial (iluminación) Ventilación natural o artificial (ventilación) Registro de control de temperatura y humedad (registro) Registro de limpieza (registro) Registro de higiene de manipuladores (registro) Rack, estantes o parihuelas (materiales de estiba) Gabinete de higiene (lavadero de manos) Conocimiento sobre almacenamiento y condiciones de higiene (conocimiento)</p>	<p>Almacén de alimentos en la IE Documentos de gestión Manipulador de alimentos responsable del almacén de alimentos</p>	<p>Manipuladores de alimentos Miembros del comité de alimentación escolar - CAE Documentos de gestión del Programa</p>	<p>Revisión documental Observación simple Entrevista semi estructurada</p>

		distrito de Quinua, Ayacucho durante el 2016.		Infraestructura exclusiva (exclusividad) Ubicación que no implique riesgo sanitario (ubicación) Infraestructura interna que garantice la inocuidad (estructura interna) Protección contra plagas (seguridad) Iluminación natural o artificial (iluminación) Ventilación natural o artificial (ventilación) Registro de control de temperatura y humedad (registro) Registro de limpieza (registro) Registro de higiene de manipuladores (registro) Utensilios limpios (materiales de cocina) Gabinete de higiene (lavadero de manos) Agua potable (agua) Zona para residuos sólidos (residuos sólidos) Conocimiento sobre condiciones de higiene (conocimiento)			
	Identificar los riesgos que influyen negativamente en la inocuidad durante la preparación de alimentos.		Riesgos que influyen negativamente durante la preparación de alimentos		Cocina y/o comedor en las IIEE Manipulador de alimentos responsable del almacén de alimentos Documentos de gestión	Manipuladores de alimentos Miembros del CAE Documentos de gestión del Programa	Revisión bibliográfica Observación simple Entrevista semi estructurada
¿Cómo afectan los riesgos en la inocuidad durante el almacenamiento y preparación de alimentos?	Conocer el nivel de aceptación y percepción de los escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el		Aceptación y percepción de los escolares y actores respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación	Porcentaje de niñas y niños satisfechos con los alimentos que reciben del PNAEQW Porcentaje de niñas y niños que han sufrido alguna enfermedad alimentaria Número de actores que intervienen en proceso de almacenamiento Número de actores que	Usuarios Padres de Familia Personal del Programa. Autoridades Sanitarias Personal que interviene en el proceso de almacenamiento y preparación de los alimentos	Niñas y niños de las IIEE públicas Miembros del CAE Padres de Familia	Entrevista semiestructurada Encuesta

	almacenamiento y preparación de alimentos.		intervienen en proceso de preparación			
¿Cuáles son los niveles de aceptación y percepción de los escolares y actores que participan respecto a las condiciones de higiene y sanitarias durante el almacenamiento y preparación de alimentos?	Determinar las condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación.	Condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento y preparación	Número de capacitaciones realizadas por el PNAEQW durante el año	Cocina y/o comedor en las IIEE Manipulador de alimentos responsable del almacén de alimentos	Miembros del CAE Padres de Familia	Entrevista semiestructurada Encuesta
¿Qué mejoras y procesos de innovación social debe implementar el PNAEQW para garantizar la inocuidad durante el servicio alimentario?	Proponer mejoras y procesos de innovación social para garantizar la inocuidad durante el servicio alimentario del PNAEQW.	Procesos de mejora e innovación social para garantizar la inocuidad durante el servicio alimentario del PNAEQW	Referencia los proyectos implementados por el Programa Nacional FONCODES denominados CASH QALI WARMA			Revisión bibliográfica

Anexo 02. Relación de IIEE usuarias del PNAEQW - 2015

UNIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	CCPP	CODIGO MODULAR	NOMBRE	DIRECCIÓN	NIVEL	USUARIOS	MODALIDAD
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	AQCHAPA	0423004	38080	ACCHAPA	PRIMARIA	8	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	CHACCO	0422907	38039	CARRETERA BORDE DE LA CARRETERA S/N	PRIMARIA	39	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	CHACCO	1466903	432-46	CHACCO	INICIAL	17	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	CHIHUAMPAMPA	3708622	CHIHUANPAMPA	PLAZA PRINCIPAL S/N	INICIAL	10	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	LLAMAHUILLCA	0422931	38042 NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	CALLE PRINCIPAL S/N	PRIMARIA	42	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	LLAMAHUILLCA	0670133	386	CARRETERA LLAMAHUILLCA S/N	INICIAL	20	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	LORENZAYOCC	3708606	LORENZAYOCC	LORENZAYOCC S/N	INICIAL	11	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	MOYA	0422923	38041	CARRETERA PLAZA PRINCIPAL S/N	PRIMARIA	41	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	MOYA	1466895	432-45	PARQUE PLAZA PRINCIPAL	INICIAL	12	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	MURUNCANCHA	0422998	38079	CALLE PLAZA PRINCIPAL S/N	PRIMARIA	35	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	MURUNCANCHA	1466887	432-44	PARQUE PLAZA PRINCIPAL	INICIAL	20	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	NUEVA ESPERANZA	3708603	NUEVA ESPERANZA	NUEVA ESPERANZA S/N	INICIAL	12	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	PAMPACHACRA	3708626	PAMPACHACRA	CARRETERA PRINCIPAL - DESVIO	INICIAL	9	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	PATAMPAMPA	3708602	PATAMPAMPA	PATAMPAMPA S/N	INICIAL	11	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	PATASUYO	3708605	PATASUYO	PATASUYO S/N	INICIAL	10	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	PUCARUMI	3708623	PUCARUMI	CARRETERA CARRETERA	INICIAL	15	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	QUINUA	0421743	303	AVENIDA LOS LIBERTADORES 303	INICIAL	54	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	QUINUA	0422881	38037 LIBERTAD DE AMERICA	JIRON LA MAR S/N	PRIMARIA	426	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	SUSO	0422899	38038 QUINUA	CARRETERA SUSO	PRIMARIA	53	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	SUSO	0508770	336	PLAZA PRINCIPAL	INICIAL	15	PRODUCTOS
AYACUCHO	AYACUCHO	HUAMANGA	QUINUA	WIRUYPAQCHA	3708604	WIRUYPAQCHA	WIRUYPAQCHA S/N	INICIAL	25	PRODUCTOS

Elaboración propia

Anexo 03. Instrumentos de recolección de información

Instrumento 1

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (OBSERVACIÓN)

IE: Código:.....

Código	Condiciones Higiénico Sanitarias	C	NC	Cant.	Observación
1.1.1.1.	Cuenta con ambientes destinados exclusivamente al almacenamiento de alimentos. (Exclusividad)				
1.1.1.2.	La ubicación de los almacenes no implica riesgo de contaminación cruzada.				
1.1.1.3.	La infraestructura garantiza la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa. (Estructura)				
1.1.1.4.	El material de los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas son de fácil limpieza y desinfección, lo cual evita el traspaso de la humedad al interior, manteniendo los almacenes en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.5.	Cuentan con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros. (Protección contra plagas)				
1.1.1.6.	Cuentan con suficiente iluminación natural y/o artificial, las luminarias se encuentran protegidas con mecanismos que impiden la rotura. (Iluminación)				
1.1.1.7.	Cuentan con mecanismos de ventilación natural o forzada que permiten mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. (Ventilación)				
1.1.1.8.	Cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).				
1.1.1.9.	Frecuencia de rotación de inventario "Primero en vencer, primero en salir" (PVPS), o "Primero en entrar, primero en salir" (PEPS).				
1.1.1.10.	Cuenta con un espacio dentro del almacén destinado para productos no conformes.				
1.1.1.11.	Cuenta con registro de control de temperatura y humedad.				
1.1.1.12.	Los métodos de estiba de productos (parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) mantienen espacios libres para permitir la circulación de aire, permitir la limpieza y la inspección. (Alimentos no perecibles)				
1.1.1.13.	Cuenta con equipos de frío. Los alimentos son ingresados al almacén en tiempo y condiciones que no implica riesgo de contaminación cruzada e interrupción de la cadena de frío. (Alimentos perecibles)				
1.1.1.14.	Cuenta con Manual de Higiene y Saneamiento.				

1.1.1.15.	Las parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros, se mantienen en buen estado de conservación e higiene. (Medios de almacenamiento)				
1.1.1.16.	El agua utilizada para las operaciones de limpieza e higiene es potable o potabilizada.				
1.1.1.17.	Cuenta con zona específica para residuos sólidos.				
1.1.1.18.	Cuenta con receptáculos o contenedores de residuos sólidos en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.19.	Cuenta con almacén exclusivo para materiales de limpieza o sustancias tóxicas. (Almacenamiento de sustancias peligrosas)				
1.1.1.20.	N° de manipuladores de alimentos que realizan operaciones de almacenamiento de alimento.				
1.1.1.21.	Cuenta con registro de estado de salud de los manipuladores. (Salud)				
1.1.1.22.	Cuenta con registro de higiene personal de los manipuladores.				
1.1.1.23.	Los manipuladores que operan en el almacén, utilizan una vestimenta exclusiva para la actividad, en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.24.	Cuenta con gabinetes de higienización (lavaderos de mano, jabón, papel toalla y desinfectante).				
1.1.1.25.	Cuenta con Procedimiento de higiene personal.				
1.1.1.26.	Los manipuladores de alimentos acreditan capacitación sanitaria en Buenas Prácticas de Almacenamiento.				
1.1.1.27.	Frecuencia de capacitación.				

C: Cuenta

NC: No cuenta

FECHA:/...../2016

Instrumento 2

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (OBSERVACIÓN)

IE: Código:.....

Código	Condiciones Higiénico Sanitarias	C	NC	Cant.	Observación
1.1.1.1.	Cuenta con ambientes destinados exclusivamente a la preparación de alimentos.				
1.1.1.2.	La ubicación de la cocina no implica riesgo de contaminación cruzada. (Ubicación)				
1.1.1.3.	La infraestructura garantiza la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa. (Estructura)				
1.1.1.4.	El material de los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas son de fácil limpieza y desinfección, lo cual evita el traspaso de la humedad al interior, manteniendo la cocina en buen estado de conservación e higiene. (Estructura interna)				
1.1.1.5.	Cuentan con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros. (Protección contra plagas)				
1.1.1.6.	Cuentan con suficiente iluminación natural y/o artificial, las luminarias se encuentran protegidas con mecanismos que impidan la rotura. (Iluminación)				
1.1.1.7.	Cuentan con mecanismos de ventilación natural o forzada que permiten evitar el calor excesivo, la condensación del vapor y el polvo.				
1.1.1.8.	Cuenta con agua potable o potabilizada en forma permanente o suficiente para la preparación de los alimentos.				
1.1.1.9.	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales (desagüe) en buen estado de funcionamiento e higiene.				
1.1.1.10.	Cuenta con zona específica para residuos sólidos.				
1.1.1.11.	Cuenta con receptáculos o contenedores de residuos sólidos, en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.12.	Cuenta con vestuarios y SS.HH. para el personal manipulador de alimentos. (Iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene).				
1.1.1.13.	Cuenta con SS.HH. para los comensales (beneficiarios), estos se mantienen operativos, en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.14.	El material de los equipos y utensilios son de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.15.	Cuenta con tablas de picar exclusivas para cada tipo de alimentos, de material inabsorbente, de superficie lisa y en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.16.	Cuentan con un lavatorio exclusivo para utensilios y menaje de cocina.				
1.1.1.17.	Cuentan con zona de preparación previa (lugar donde se limpiarán, pelarán, lavarán y desinfectarán las materias primas antes de la cocción).				

1.1.1.18.	Cuentan con zona de preparación intermedia (lugar donde se cortarán, picarán y cocinarán los alimentos).				
1.1.1.19.	Cuenta con zona de preparación final (lugar donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo del usuario).				
1.1.1.20.	N° de manipuladores de alimentos vinculados a la preparación de alimentos.				
1.1.1.21.	Cuenta con registro de estado de salud de los manipuladores. (Salud)				
1.1.1.22.	Cuenta con registro de higiene personal de los manipuladores.				
1.1.1.23.	Los manipuladores que operan en el almacén, utilizan una vestimenta exclusiva para la actividad, en buen estado de conservación e higiene.				
1.1.1.24.	Cuenta con gabinetes de higienización (lavaderos de mano, jabón, papel toalla y desinfectante).				
1.1.1.25.	Cuenta con Procedimiento de higiene personal.				
1.1.1.26.	Los manipuladores de alimentos acreditan capacitación sanitaria en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.				
1.1.1.27.	Frecuencia de capacitación.				
1.1.1.28.	Cuenta con Manual de Higiene y Saneamiento.				
1.1.1.29.	Las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios se encuentran limpios y desinfectados.				
1.1.1.30.	Frecuencia de limpieza y desinfección de las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.				
1.1.1.31.	Los pisos y superficies de trabajo se encuentran limpios al terminar la preparación de alimentos.				
1.1.1.32.	Cuenta con almacén exclusivo para platos, tazas y cubiertos (Menajes).				
1.1.1.33.	Los menajes se encuentran limpios, secos y desinfectados después de su uso.				
1.1.1.34.	Cuentan con zona exclusiva para comedor.				
1.1.1.35.	Cuenta con comedores exclusivos.				
1.1.1.36.	Cuentan con mesas y sillas suficientes para el número de beneficiarios.				

C: Cuenta

NC: No cuenta

FECHA:/...../2016

Instrumento 3

ENCUESTA SOBRE LA PERCEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DURANTE LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS IIEE (ENCUESTA) HOJA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Esta investigación es conducida por Jose Miguel García Rojas (jgarciar@pucp.edu.pe), estudiante de la Maestría en Gerencia Social de la Pontificia Universidad Católica del Perú, bajo el asesoramiento del Mg. Carlos Torres Hidalgo.

Su apoyo nos permitirá conocer las condiciones higiénico sanitarias que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) está considerando en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho, para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar las enfermedades de transmisión alimentaria que ponen en riesgo la salud de las niñas y niños.

La información recogida será confidencial y no será usada con ninguna intención distinta a la del objetivo de esta investigación.

Recuerde que no hay respuestas correctas o erróneas y la información será útil en la medida que sea sincero (a) en sus respuestas. Igualmente, no hay límite de tiempo para contestar las preguntas, pero seguramente no le tomará más de 15 minutos, en caso de alguna duda, puede preguntarle en cualquier momento al investigador.

Agradeciendo de antemano su colaboración, le hacemos la siguiente pregunta:

¿Desea participar en la investigación?

(Marque su respuesta con una X)

SI () NO ()

(Si marcó SI, continúe por favor)

Firma del investigador

ENCUESTA USUARIOS

Fecha:/...../2016

Indicación: Por favor conteste las siguientes preguntas marcando con una X o completando lo que corresponda:

1. ¿Cuántos años tienes? :años.

¿En qué colegio estudias?:.....

2. ¿Te gustan los alimentos que se preparan en tu colegio?

Si () No ()

3. ¿En qué lugar del colegio comes los alimentos?

Comedor del colegio ()

Patio del colegio ()

Aula ()

Otro:

4. ¿Te lavas las manos antes de comer los alimentos?

Si () No ()

5. ¿Hay agua y jabón en tu colegio, para lavarte las manos?

Siempre hay agua y jabón ()

Solo hay agua ()

No hay ni agua ni jabón ()

6. ¿Conoces el almacén donde se guardan los alimentos de Qali Warma?

Sí () No ()

Si la respuesta es **SI** marca con una X lo que corresponde:

Observación	Si	No	No sé
Almacén exclusivo para alimentos.			
El almacén se encuentra limpio.			
Los alimentos se encuentran ordenados y sobre estantes o parihuelas.			
Los estantes o parihuelas se encuentran limpios.			
Los alimentos que se encuentran en el almacén no están vencidos.			
Las paredes, pisos, techos y puertas se encuentran limpios.			
El almacén se encuentra libres de insectos y roedores.			

7. ¿Conoces la cocina donde se preparan los alimentos de Qali Warma?

Sí () No ()

Si la respuesta es **SI** marca con una X lo que corresponde:

Observación	Si	No	No sé
El ambiente para cocinar es exclusivo.			
Las paredes, pisos, techos y puertas se encuentran limpios.			
Los materiales que se usan para cocinar (utensilios, ollas, menaje), se encuentran limpios.			
El personal de cocina es contratado únicamente para cocinar.			
El personal que cocina se lava las manos antes y durante la preparación de alimentos.			
La ropa del personal de cocina se encuentra limpia.			
Los insumos que usan para la cocina se encuentran en buenas condiciones (no están malogrados).			
Los alimentos se sirven en platos limpios.			
Los niños consumen sus alimentos en un comedor.			
El agua que usan para cocinar es de la red pública (de caño).			
Los alimentos son servidos calientes.			

8. ¿Has sufrido alguno de los siguientes síntomas y/o enfermedad, después de haber consumido los alimentos que entrega Qali Warma?

Dolores de estómago: Sí () No () Nro. de veces

Diarrea: Sí () No () Nro. de veces

Náuseas o vómitos: Sí () No () Nro. de veces

Otros:.....

No he sufrido síntomas o enfermedad ()

En el caso que hayas sufrido síntomas y/o enfermedades, ¿fuiste atendido en la posta médica?

Sí () No ()

Instrumento 4

**ENCUESTA SOBRE LA PERCEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS CONDICIONES
HIGIENICO SANITARIAS DURANTE LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS IIEE
(ENCUESTA)
HOJA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Esta investigación es conducida por Jose Miguel García Rojas (jgarcia@pucp.pe), estudiante de la Maestría en Gerencia Social de la Pontificia Universidad Católica del Perú, bajo el asesoramiento del Mg. Carlos Torres Hidalgo.

Su apoyo nos permitirá conocer las condiciones higiénico sanitarias que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) está considerando en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos de la modalidad productos, en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho, para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar las ETA que ponen en riesgo la salud de las niñas y niños.

La información recogida será confidencial y no será usada con ninguna intención distinta a la del objetivo de esta investigación.

Recuerde que no hay respuestas correctas o erróneas y la información será útil en la medida que sea sincero (a) en sus respuestas. Igualmente, no hay límite de tiempo para contestar las preguntas, pero seguramente no le tomará más de 15 minutos, en caso de alguna duda, puede preguntarle en cualquier momento al investigador.

Agradeciendo de antemano su colaboración, le hacemos la siguiente pregunta:

¿Desea participar en la investigación?

(Marque su respuesta con una X)

SI () NO ()

(Si marcó SI, continúe por favor)

Firma del encuestado

Firma del investigador

ENCUESTA PADRES DE FAMILIA

Fecha:/...../2016

Indicación: Por favor conteste las siguientes preguntas marcando con una X o completando lo que corresponda:

1. **Edad del alumno:**..... años. **Colegio al que asiste:**

2. **¿Desde qué año su hijo(a) es usuario de Qali Warma?**

2013 () 2014 () 2015 () 2016 ()

3. **Considera que su hijo(a) ¿Se encuentra satisfecho con los alimentos que le entregan en el colegio?**

Satisfecho ()

No está satisfecho ()

No sabe ()

4. **¿Su hijo(a) ha mejorado sus notas, desde que recibe los alimentos de Qali Warma?**

Mejóro mucho ()

Mejóro regularmente ()

No mejoró, se mantiene igual ()

Los alimentos han hecho que empeore su situación académica ()

5. **¿Conoce el almacén donde se guardan los alimentos de Qali Warma en el colegio?**

Sí () No ()

Si la respuesta es **SI** marque con una X lo que corresponde:

Observación	Si	No	No sé
Almacén exclusivo para alimentos.			
El almacén se encuentra limpio.			
Los alimentos se encuentran ordenados y sobre estantes o parihuelas.			
Los estantes o parihuelas se encuentran limpios.			
Los alimentos que se encuentran en el almacén no están vencidos.			
Las paredes, pisos, techos y puertas se encuentran limpios.			
El almacén se encuentra libres de insectos y roedores.			

6. **¿Conoce la cocina donde se preparan los alimentos de Qali Warma en el colegio?**

Sí () No ()

Si la respuesta es **SI** marque con una X lo que corresponde:

Observación	Si	No	No sé
El ambiente para cocinar es exclusivo.			
Las paredes, pisos, techos y puertas se encuentran limpios.			
Los materiales que se usan para cocinar (utensilios, ollas, menaje), se encuentran limpios.			
El personal de cocina es contratado únicamente para cocinar.			
El personal que cocina se lava las manos antes y durante la preparación de alimentos.			
La ropa del personal de cocina se encuentra limpia.			
Los insumos que usan para la cocina se encuentran en buenas condiciones (no están malogrados).			
Los alimentos se sirven en platos limpios.			
Los niños consumen sus alimentos en un comedor.			
El agua que usan para cocinar es de la red pública (de caño).			
Los alimentos son servidos calientes.			

7. ¿Sabe a qué hora se preparan los alimentos? Y ¿a qué hora se consumen?

Sí () Ponga la hora:

No sé ()

8. ¿Sabe a qué hora su hijo consume los alimentos de Qali Warma?

Sí () Ponga la hora:

No sé ()

9. ¿Su hijo(a) ha sufrido alguno de los siguientes síntomas y/o enfermedad, después de haber consumido los alimentos que entrega Qali Warma?

Dolores de estómago: Sí () No () Nro. de veces

Diarrea: Sí () No () Nro. de veces

Náuseas o vómitos: Sí () No () Nro. de veces

Otros:.....

No ha sufrido síntomas o enfermedad ()

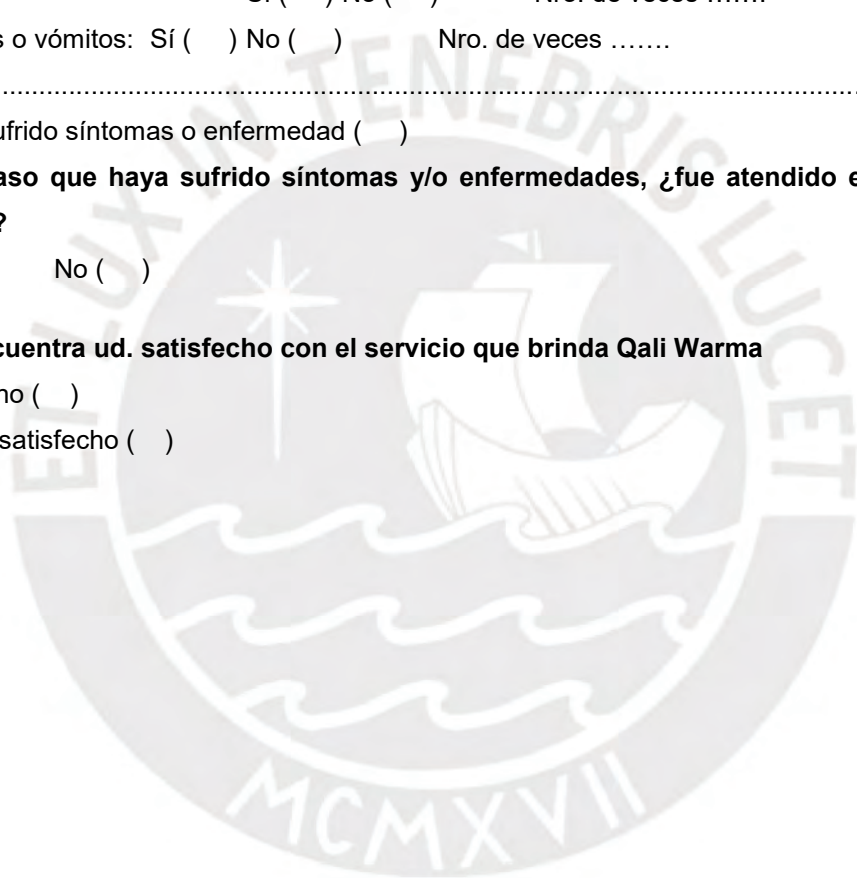
En el caso que haya sufrido síntomas y/o enfermedades, ¿fue atendido en la posta médica?

Sí () No ()

10. Se encuentra ud. satisfecho con el servicio que brinda Qali Warma

Satisfecho ()

No está satisfecho ()



Instrumento 5

ENTREVISTA A PERSONAL QUE SE ENCARGA DEL ALMACENAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos, en las IIEE públicas del distrito de Quinoa, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido que me responda las siguientes preguntas:

1. ¿Ha recibido capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos?
2. Explique cómo almacena y/o prepara los alimentos en el colegio.
3. Explique cómo realiza las operaciones de limpieza y desinfección en los ambientes donde manipula los alimentos.
4. ¿Conoce ud. cuáles son los principios generales de higiene básicos a aplicar en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos?.
5. ¿Sabe ud. como se contaminan los alimentos?
6. ¿Cuántas veces te lavas las manos durante la manipulación de alimentos? y ¿Cómo se entregan o sirven los alimentos en la IE?

Instrumento 6

ENTREVISTA A LOS MIEMBROS DEL CAE DE LAS IIEE QUE RECIBEN ALIMENTOS DEL PNAEQW

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿Cuáles son las funciones que realizan los miembros del CAE, respecto a los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
2. ¿Sabe ud. si las niñas y niños han sufrido enfermedades como diarrea, infección estomacal, dolores de estómago u otros, después de consumir los alimentos que brinda el PNAEQW?
3. ¿Sabe ud. si los docentes que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos tienen conocimientos en buenas prácticas de higiene de los alimentos?
4. ¿Sabe ud. si los padres de familia que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos conocen sobre Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos?
5. ¿Considera ud. si las condiciones sanitarias (agua, desagüe, infraestructura), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
6. ¿Considera ud. si las condiciones de higiene (lavado de manos manipulador, higiene, limpieza y desinfección, utensilios de cocina y almacén), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
7. ¿Qué opina de las condiciones higiénicas sanitarias en la IE?
8. ¿Sabe usted si los niños y niñas de los centros educativos han recibido charlas sobre las condiciones de higiene (lavado de manos) antes de recibir los alimentos?

Instrumento 7

ENTREVISTA A LOS MONITORES DEL PNAEQW

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿Sabe ud. si las niñas y niños han sufrido enfermedades como diarrea, infección estomacal, dolores de estómago u otros, después de consumir los alimentos que brinda el PNAEQW?
2. ¿Sabe ud. si los docentes que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos tienen conocimientos en buenas prácticas de higiene de los alimentos?
3. ¿Sabe ud. si los padres de familia que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos conocen sobre Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos?
4. ¿Considera ud. si las condiciones sanitarias (agua, desagüe, infraestructura), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
5. ¿Considera ud. si las condiciones de higiene (lavado de manos manipulador, higiene, limpieza y desinfección, utensilios de cocina y almacén), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
6. ¿Qué opina de las condiciones higiénicas sanitarias en la IE?
7. ¿Sabe usted si los niños y niñas de los centros educativos han recibido charlas sobre las condiciones de higiene (lavado de manos) antes de recibir los alimentos?

Instrumento 8

ENTREVISTA A LOS DOCENTES DE LAS IIEE QUE RECIBEN ALIMENTOS DEL PNAEQW

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿Sabe ud. si los padres de familia están satisfechos con los productos que el PNAEQW brinda?
2. ¿Sabe ud. si ha existido alguna queja respecto a los alimentos que brinda el PNAEQW?
3. ¿Sabe ud. si las niñas y niños están satisfechos con el servicio que brinda el PNAEQW?
4. ¿Sabe ud. si las niñas y niños han sufrido enfermedades como diarrea, infección estomacal, dolores de estómago u otros, después de consumir los alimentos que brinda el PNAEQW?
5. ¿Sabe ud. si los docentes que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos tienen conocimientos en buenas prácticas de higiene de los alimentos?
6. ¿Sabe ud. si los padres de familia que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos conocen sobre Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos?
7. ¿Considera ud. si las condiciones sanitarias (agua, desagüe, infraestructura), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
8. ¿Considera ud. si las condiciones de higiene (lavado de manos manipulador, higiene, limpieza y desinfección, utensilios de cocina y almacén), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
9. ¿Qué opina de las condiciones higiénicas sanitarias en la IE?
10. ¿Sabe usted si los niños y niñas de los centros educativos han recibido charlas sobre las condiciones de higiene (lavado de manos) antes de recibir los alimentos?

Instrumento 9

ENTREVISTA A LOS REPRESENTANTES DE LA APAFA DE LAS IIEE QUE RECIBEN ALIMENTOS DEL PNAEQW

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿Sabe ud. si los padres de familia están satisfechos con los productos que el PNAEQW brinda?
2. ¿Sabe ud. si ha existido alguna queja respecto a los alimentos que brinda el PNAEQW?
3. ¿Sabe ud. si las niñas y niños están satisfechos con el servicio que brinda el PNAEQW?
4. ¿Sabe ud. si las niñas y niños han sufrido enfermedades como diarrea, infección estomacal, dolores de estómago u otros, después de consumir los alimentos que brinda el PNAEQW?
5. ¿Sabe ud. si los docentes que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos tienen conocimientos en buenas prácticas de higiene de los alimentos?
6. ¿Sabe ud. si los padres de familia que intervienen en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos conocen sobre Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos?
7. ¿Considera ud. si las condiciones sanitarias (agua, desagüe, infraestructura), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
8. ¿Considera ud. si las condiciones de higiene (lavado de manos manipulador, higiene, limpieza y desinfección, utensilios de cocina y almacén), son suficientes para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en la IE?
9. ¿Qué opina de las condiciones higiénicas sanitarias en la IE?
10. ¿Sabe usted si los niños y niñas de los centros educativos han recibido charlas sobre las condiciones de higiene (lavado de manos) antes de recibir los alimentos?

Instrumento 10

ENTREVISTA A LOS FUNCIONARIOS PNAEQW Y AUTORIDAD SANITARIA

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinoa, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿Conoce ud. cuáles son las normas sanitarias que regulan las condiciones higiénico sanitarias en el proceso de almacenamiento de alimentos en las IIEE públicas?
2. ¿Conoce ud. cuáles son las normas sanitarias que regulan las condiciones higiénico sanitarias en el proceso de preparación de alimentos en las IIEE públicas?
3. ¿Considera necesario que el PNAEQW contemple dentro de su diseño las condiciones higiénicas sanitarias para brindar el servicio de alimentación en las IIEE?

Instrumento 11

ENTREVISTA A LOS FUNCIONARIOS DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿Conoce ud. cuáles son las normas sanitarias que regulan las condiciones higiénico sanitarias en el proceso de almacenamiento de alimentos en las IIEE públicas?
2. ¿Conoce ud. cuáles son las normas sanitarias que regulan las condiciones higiénico sanitarias en el proceso de preparación de alimentos en las IIEE públicas?
3. ¿Cuáles son las condiciones higiénico sanitarias mínimas para garantizar la inocuidad, durante el proceso de almacenamiento de alimentos en las IIEE?
4. ¿Cuáles son las condiciones higiénico sanitarias mínimas para garantizar la inocuidad, durante el proceso de preparación de alimentos en las IIEE?
5. ¿Explique cuáles serían las consecuencias si no se cumplen con las condiciones higiénicas sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos en las IIEE?

Instrumento 12

ENTREVISTA A LOS ACTORES SOCIALES Y AUTORIDADES LOCALES

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿A qué institución ud. representa?
2. Explique ud. ¿cómo es que la institución a la que ud. representa interviene en la fiscalización y/o monitoreo de la entrega de alimentos en las IIEE?
3. ¿Cada cuánto tiempo, la institución a la que ud. representa, realiza la fiscalización y/o monitoreo de la entrega de los alimentos en las IIEE?

Instrumento 13

ENTREVISTA A AUTORIDADES LOCALES

Buenos días

Gracias por colaborar con la presente investigación sobre las condiciones higiénico sanitarias que contempla el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), en los procesos de almacenamiento y preparación de los alimentos de la modalidad productos en las IIEE públicas del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

Si no tuviera inconveniente, esta conversación será grabada y su contenido solo será conocido para fines de esta investigación, manteniéndose absoluta reserva.

Agradeciendo su confianza, le pido me responda las siguientes preguntas:

1. ¿A qué institución ud. representa?
2. Explique ud. ¿cómo es que la institución a la que ud. representa interviene en la fiscalización y/o monitoreo de la entrega de alimentos en las IIEE?
3. ¿Cada cuánto tiempo, la institución a la que ud. representa, realiza la fiscalización y/o monitoreo de la entrega de los alimentos en las IIEE?

Anexo 04. Cartas a las IIEE e instituciones públicas visitas

Suso Pucallpa

ESCUELA DE
POSGRADO
Maestría en Gerencia Social



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DEL PERÚ

MGS-120/2016.9

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor
Director del Centro Educativo N° 38038 - Quinua
Carretera Suso, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,



Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social



UGEL HUAMANGA
I.E. N° 38038 MC-P-SUSO
Dr. Eudasio E. Armas Bayona
DIRECTOR

Recibido: el 13-07-2016
Hora 11:30 h

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social

MURDO CAUCHAS

PRIMERA

ESCUELA DE
POSGRADO
Maestría en Gerencia Social



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DEL PERÚ

MGS-120/2016.6

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor
Director del Centro Educativo N° 38079
Calle Plaza Principal s/n, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel Garcia Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,


Marcela Chueca Márquez

Directora
Maestría en Gerencia Social



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
UGEL - HUAMANGA
I.E. N° 38079/MX-P
Prof. Gregor E. Arce Hernández
DIRECTOR

Recibido
13-07-2016
7:50 a.m.

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social

Moya Primsnia

ESCUELA DE
POSGRADO
Maestría en Gerencia Social



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DEL PERÚ

MGS-120/2016.7

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor
Director del Centro Educativo N° 38041
Carretera Plaza Principal s/n, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,

Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social



DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN AYACUCHO
UNIDAD DE GERENCIA SOCIAL HUAMANGA
DIRECCIÓN
MORA QUINUA
Doris Soledad Valdivia Santolalla
DIRECTORA
14/07/2016

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social

PRIMERA

ESCUELA DE
POSGRADO
Maestría en Gerencia Social



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DEL PERÚ

MGS-120/2016.8

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor **DOMINGO PALOMINO EWASO**,
Director del Centro Educativo N° 38039
Carretera Borde de la Carretera s/n, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,



Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social

Primaria

ESCUELA DE
POSGRADO
Maestría en Gerencia Social



PONTIFICIA
**UNIVERSIDAD
CATÓLICA**
DEL PERÚ

MEMO DE PARTES
Expediente N° 768
Fecha 11
Hora
Responsable S. O. S. a - P

MGS-120/2016.10

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor FREDDY AROSA GOSMANI
Director del Centro Educativo N° 38037 - Libertad de América
Jirón La Mar s/n, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,

Marcela Chuéca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social

PRIMADA

ESCUELA DE
POSGRADO
Maestría en Gerencia Social



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DEL PERÚ

MGS-120/2016.3

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor

Director del Centro Educativo ~~Patampampa~~ 38042 - Nuestra Sra. del Carmen
Patampampa s/n, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,

Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social

Recibí el 15-07-16
a las 11.30 a.m.

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social



MGS-120/2016.1

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor *MARGOT ROBLEZ CUADROS*
Director del Centro Educativo N° *336 303 - Incaical*
Plaza Principal, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,


Marcela Chueca Márquez

Directora
Maestría en Gerencia Social



Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social



MGS-120/2016.2

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor
Director del Centro Educativo Wiruypaqcha
Wiruypaqcha s/n, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,


Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social



Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social

MGS-120/2016.4

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor
Director del Centro Educativo Pampachacca ~~LA MASHOCCA~~
Carretera Principal - desvío, Quinua
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel Garcia Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito a usted tenga a bien brindar la autorización respectiva a nuestro alumno a fin de aplicar los siguientes instrumentos: i) entrevistas a docentes, directores, personal que manipula los alimentos, representantes del Comité de Alimentación Escolar y representantes de las APAFA; ii) encuestas a padres de familia y alumnos de su institución y; iii) ficha de observación de condiciones higiénico sanitarias de cocinas y almacenes, que se realizarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,



Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social



Prof. Maritza Quispe Sañe
DIRECTORA (e)

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social



MGS-120/2016.12

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor
Reginaldo García Huamán
Alcalde Distrital de Quinua
Presente.-



De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.

El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito tenga a bien brindar su autorización a fin de entrevistar a responsables o representantes del municipio que usted designe. Estos instrumentos se aplicarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,

Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social

Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social



MGS-120/2016.11

San Miguel, 07 de julio de 2016

Señor
Rafael Casas Sánchez
Jefe Unidad Territorial
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - Ayacucho
Presente.-

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y en mi calidad de Directora de la Maestría en Gerencia Social que brinda la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, presentar al señor Jose Miguel García Rojas, con código de estudiante 20146808, alumno de esta maestría.


El señor García ha elegido su institución como unidad de análisis para el desarrollo de su proyecto de tesis titulado: *Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos que se realizan en las instituciones educativas públicas, usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.*

En ese sentido, solicito tenga a bien concederle una entrevista personal, así como brindar su autorización a fin de entrevistar a monitores del Programa, estos instrumentos se aplicarán conforme a las normas académicas y al plan de tesis aprobado. Cabe señalar que los datos recogidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos.

Agradeciendo su gentil atención y valioso apoyo, me despido de usted.

Atentamente,


Marcela Chueca Márquez
Directora
Maestría en Gerencia Social

Recabido 15/07/2016


Av. Universitaria 1801, San Miguel
Complejo Mac Gregor 7mo. piso
T: 626 2000 anexos 5130, 5131, 5136
F: 626 2839

www.posgrado.pucp.edu.pe/gerencia-social

Anexo 05. Registro fotográfico
Ambientes en las IIEE destinados a la preparación de alimentos



Cocina a leña y malas condiciones de higiene



Ollas en malas condiciones y contaminación



Insumos para la preparación sobre el piso



Alimentos expuestos a presencia de plagas y roedores



Residuos sólidos expuestos y junto a cocina



Utensilios mal almacenados y antihigiénicos



Presencia de animales en ambiente para cocinar



Malas condiciones de higiene, lavaderos no adecuados



Malas prácticas de manipulación e higiene



Deficientes condiciones de higiene y orden en cocina



Contaminación de productos y utensilio (ollas)



Restos de comida y basura generan contaminación



Malas prácticas de manipulación



Desechos (latas de conserva) junto a cocina



Exposición de alimentos genera contaminación



Utensilios y menajería debajo de sumidero del lavadero



Piso y cocinas en mal estado de higiene



Malas condiciones de higiene para a preparación



Malas prácticas de higiene y utensilios inadecuados



Basura y animales junto al ambiente donde se cocina



Techos de cocina en malas condiciones



Contaminación con alimentos



Utensios y equipos (cocina) en malas condiciones



Manajería de plástico y en mals condiciones de higiene



Malas prácticas son un riesgo de contaminación



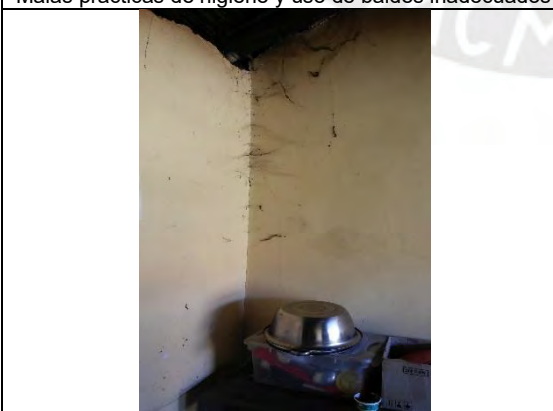
Malas practicas de higiene durante servido



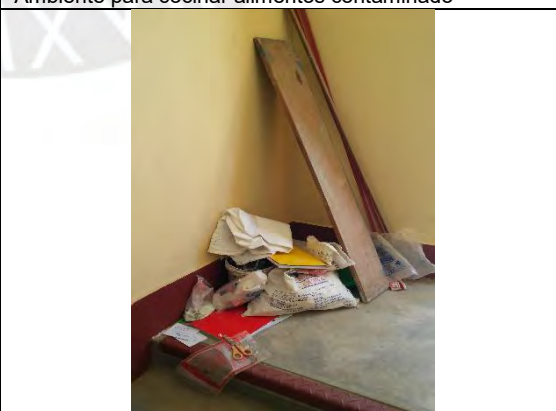
Malas prácticas de higiene y uso de baldes inadecuados



Ambiente para cocinar alimentos contaminado



Presencia de arañas y suciedad sobre menajería



Materiales de construcción y otros



Niños se encargan de trasladar alimentos a aulas



Lugar inapropiado para consumo de alimentos



Comedor de inicial acondicionado junto a residuos

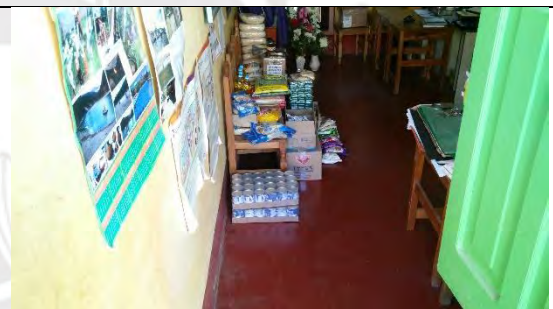


Lavado de manos

Ambientes en las IIEE destinados al almacenamiento de alimentos



Falta de orden en almacén



Ambiente acondicionado (Dirección) para almacén



Alimentos mal almacenados



Riesgo de contaminación por almacenamiento



Alimentos almacenados junto a útiles de los niños



Falta de orden y limpieza lugar acondicionado



Acondicionamiento para almacenar alimentos



Transporte de alimentos con una persona sobre ellos

Entrevistas y encuestas realizadas



Aplicación de encuesta (uso de instrumentos)



Encuesta en aulas



Encuestas



Encuestas



Encuestas y entrevistas a padres de familia con apoyo por idioma (Quechua)



Entrevistas y encuestas a padres de familia y alumnos