

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

ESCUELA DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GERENCIA SOCIAL



PUCP

Título

ANÁLISIS DE LOS SUB PROCESOS DE SERVIDO Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS DEL DESAYUNO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, EN EL DISTRITO DE CONCHAMARCA, PROVINCIA DE AMBO, REGIÓN HUÁNUCO

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

AUTOR

Braulio Manuel Trinidad Jaco

ASESORA

Cecilia Natividad Medina Ccoyllo

Agosto, 2019

RESUMEN EJECUTIVO

Según el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS (2012), el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma fue creado mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, el 31 de mayo del año 2012 con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, nutritivo, variado y balanceado a los estudiantes de las Instituciones Educativas públicas de nivel primaria (Midis 2012).

El Programa Qali Warma (2014), cuenta con un modelo de cogestión para los procesos del servicio alimentario, dicho modelo es, una estrategia de gestión centrado en la corresponsabilidad, en la que las municipalidades, autoridades educativas, gobernadores y la población, intervienen de manera articulada y coordinada, en la ejecución de Qali Warma (Qali Warma 2014: 02). Asimismo, el objetivo del modelo es el mejoramiento de las capacidades de los actores que participan activamente en la gestión del servicio alimentario.

Para la gestión del servicio alimentario el Programa Qali Warma a través de su modelo de cogestión, involucra la participación de los Comités de Compra - CC y los Comités de Alimentación Escolar – CAE.

El Comité de Compra se crea para la adquisición de raciones y productos para la alimentación de los niños y niñas, la cual, está conformado por gerentes de desarrollo social de las Municipalidades Provinciales, sub prefectos provinciales, representantes de redes de salud, padres y/o madres de familia (Qali Warma 2014:10). El Comité de Alimentación Escolar – CAE se crea para la vigilancia de la gestión del servicio alimentario en las Instituciones Educativas. Está conformado por el Director, un docente y tres padres o madres de familia (Qali Warma 2017).

El servicio del Programa Qali Warma (2017) tiene dos componentes: alimentario y educativo. El componente alimentario realiza las gestiones para la obtención de recursos necesarios para la gestión del servicio alimentario, como también, parámetros para su preparación de manera

diversificada a través de combinaciones. Productos que cuenten con características similares a los productos de la zona de intervención, esto, con la finalidad que sean agradables para su consumo por parte de los estudiantes y promover hábitos de consumo saludable (Qali Warma 2017).

Al respecto, el Programa Qali Warma entrega a las Instituciones Educativas dos tipos de raciones, desayuno y almuerzo. Esto dependiendo de la caracterización de la zona de pobreza en donde se encuentran ubicadas las Instituciones Educativas. Dos raciones (desayuno y almuerzo) a las Instituciones Educativas que se encuentran ubicadas en los Distritos declarados con mayor pobreza y una sola ración (desayuno) a los que están declarados con menor pobreza.

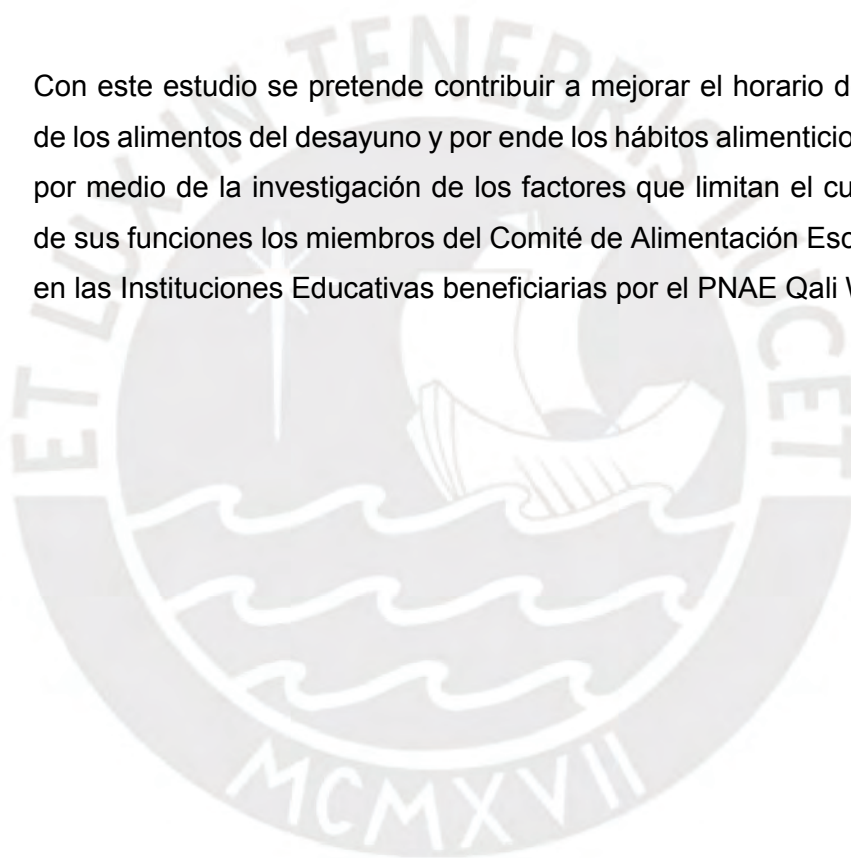
Por su parte, el componente educativo, promueve hábitos saludables de alimentación en los niños y niñas de las Instituciones Educativas, mediante las capacitaciones constantes a los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE y al Director de la I.E. Del mismo modo, personal del Programa realiza la asistencia técnica correspondiente durante las visitas a las Instituciones Educativas, con la finalidad de implementar y mejorar la atención del servicio alimentario, concientizar a los docentes y padres de familia la importancia del consumo de los alimentos que brinda el Programa Qali Warma (Qali Warma 2017).

Dentro de la gestión de servicio alimentario los monitores de gestión de servicio alimentario visitan a las instituciones educativas una sola vez cada tres meses generando con ello la poca supervisión y asistencia técnica a los miembros del comité de alimentación escolar - CAE, provocando la deficiente manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Por otro lado, se debe de indicar que existe una actual problemática relacionado al primer objetivo de PNAE Qali Warma, debido a que existen niños y niñas que no pueden concentrarse a la hora del desarrollo de clases. Esto porque existen alumnos que a pesar que asisten a la escuela tomando el desayuno en casa, tiene hambre antes que inicie las labores escolares.

El presente estudio trata sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Este tiene como objetivo analizar el grado de cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de la identificación de los factores que atribuyen al incumplimiento y análisis de percepciones de los actores, con la finalidad de promover medidas orientadas a mejorar los hábitos alimenticios en los alumnos.

Con este estudio se pretende contribuir a mejorar el horario de consumo de los alimentos del desayuno y por ende los hábitos alimenticios. Ello será por medio de la investigación de los factores que limitan el cumplimiento de sus funciones los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE en las Instituciones Educativas beneficiarias por el PNAE Qali Warma



ABSTRACT

According to the Ministry of Development and Social Inclusion - MIDIS (2012), the Qali Warma National School Feeding Program was created by Supreme Decree N ° 008-2012-MIDIS, on May 31, 2012 with the purpose of providing a service food quality, nutritious, varied and balanced to students of public educational institutions of primary level (Midis 2012).

The Qali Warma Program (2014), has a co-management model for food service processes, this model is a management strategy focused on co-responsibility, in which municipalities, educational authorities, governors and the population, intervene in articulated and coordinated way, in the execution of Qali Warma (Qali Warma 2014: 02). Likewise, the objective of the model is the improvement of the capacities of the actors that actively participate in the management of the food service.

For the management of the food service, the Qali Warma Program, through its co-management model, involves the participation of the Purchase Committees - CC and the School Feeding Committees - CAE

The Purchase Committee is created for the acquisition of rations and food products for children, which is made up of social development managers of the Provincial Municipalities, sub provincial prefects, representatives of health networks, parents and / or mothers of family (Qali Warma 2014: 10). The Committee of School Feeding - CAE is created for the monitoring of the management of the alimentary service in the Educational Institutions. It consists of the Director, a teacher and three parents or mothers (Qali Warma 2017).

The Qali Warma Program service (2017) has two components: food and education. The food component carries out the procedures to obtain the necessary resources for the management of the food service, as well as parameters for its preparation in a diversified way through combinations. Products that have similar characteristics to the products of the intervention

zone, this, with the purpose that they are pleasant for consumption by students and promote healthy consumption habits (Qali Warma 2017).

In this regard, the Qali Warma Program provides the Educational Institutions with two types of rations, breakfast and lunch. This depends on the characterization of the poverty zone where the Educational Institutions are located. Two servings (breakfast and lunch) to the Educational Institutions that are located in the declared districts with the greatest poverty and a single ration (breakfast) to those who are declared to have the least poverty.

For its part, the educational component promotes healthy eating habits in the children of the Educational Institutions, through constant training to the members of the School Feeding Committee - CAE and the Director of the I.E. In the same way, personnel of the Program carry out the corresponding technical assistance during the visits to the Educational Institutions, with the purpose of implementing and improving the attention of the food service, raising the awareness of the teachers and parents of the importance of the consumption of the food that it provides. The Qali Warma Program (Qali Warma 2017).

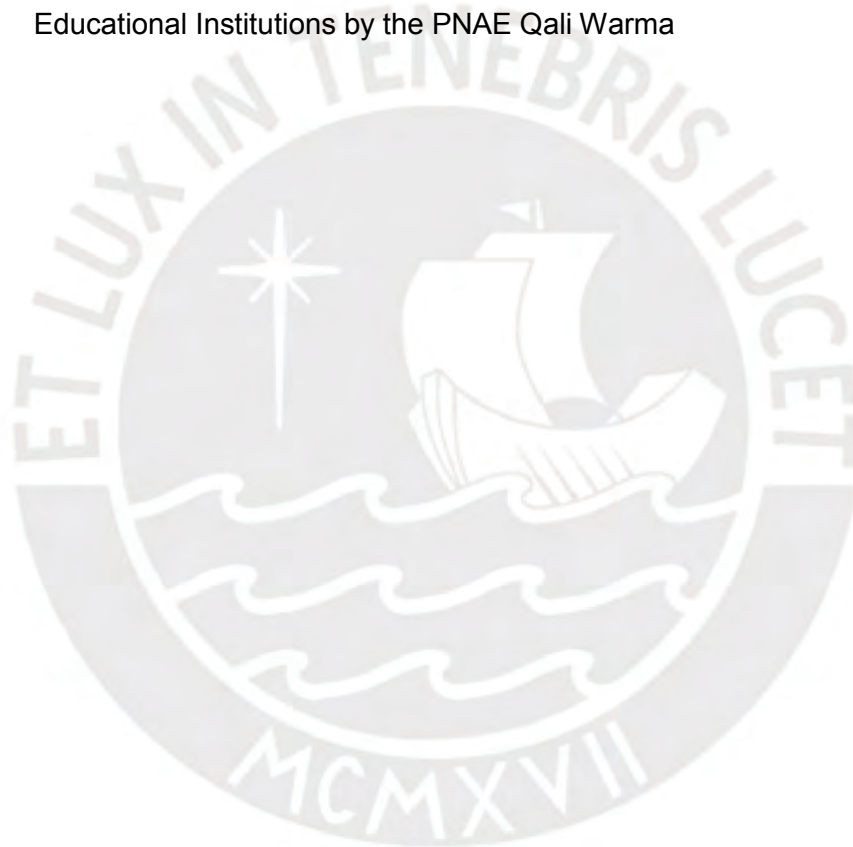
Within food service management, food service management monitors visit educational institutions only once every three months, thus generating little supervision and technical assistance to members of the school feeding committee - CAE, causing poor handling, storage and distribution of food.

On the other hand, it should be noted that there is a current problem related to the first objective of PNAE Qali Warma, because there are children who can not concentrate at the time of class development. This is because there are students who despite attending school eating breakfast at home, are hungry before school starts.

The present study deals with the sub-processes of serving and consumption of breakfast foods in the beneficiary Educational Institutions of the National School Feeding Program Qali Warma. The objective of this study is to analyze the degree of compliance of the sub-processes of

servicing and consumption of breakfast foods in the beneficiary educational institutions of the National Qali Warma School Feeding Program, through the identification of the factors that they attribute to non-compliance and analysis. of perceptions of the actors, with the purpose of promoting measures oriented to improve the alimentary habits in the students.

This study aims to contribute to improving the time of consumption of breakfast foods and therefore eating habits. This will be through the investigation of the factors that limit the fulfillment of their functions the members of the School Feeding Committee - CAE in the beneficiary Educational Institutions by the PNAE Qali Warma

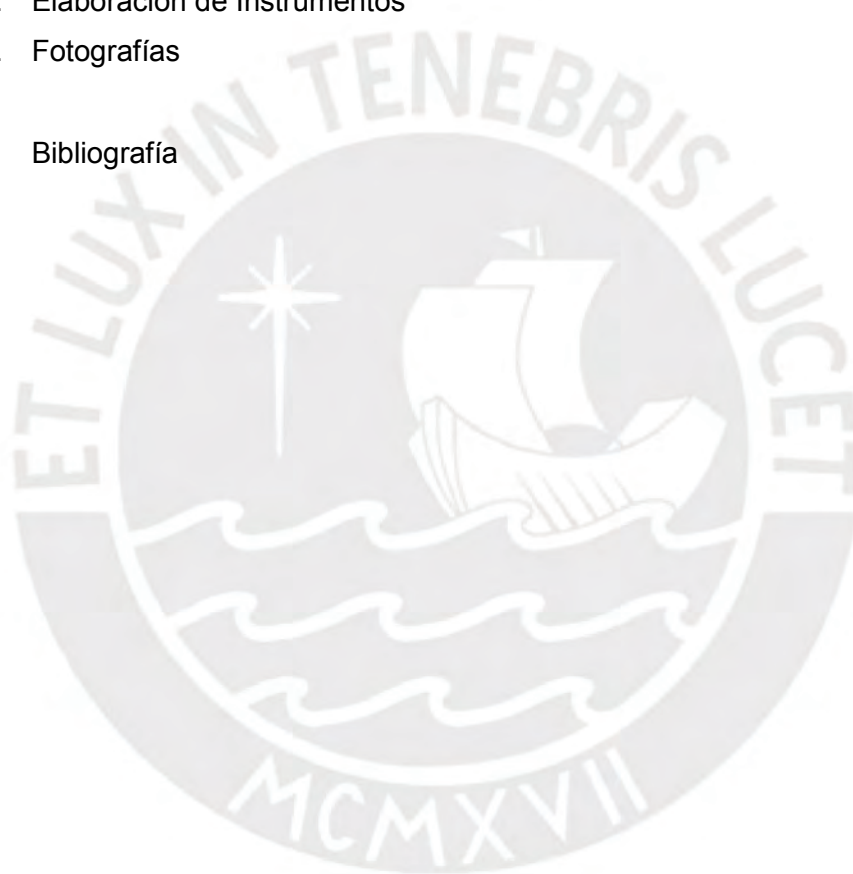


ÍNDICE

	Pág.
Resumen Ejecutivo	02
Abstract	05
Índice	08
Agradecimientos	11
Dedicatoria	12
Siglas y abreviatura	13
Título	14
1. CAPÍTULO I	14
1.1. Introducción	14
1.2. Planteamiento del problema	17
1.3. Preguntas de investigación	19
1.3.1. Pregunta general	19
1.3.2. Preguntas específicas	19
1.4. Justificación	19
1.5. Objetivos	21
1.5.1. Objetivo general	21
1.5.2. Objetivos específicos	21
2. CAPÍTULO II	22
2.1. Marco teórico referencial	22
2.1.1. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	22
2.2. Principales enfoques de desarrollo	31
2.2.1. Enfoque de desarrollo a la alimentación	31
2.2.2. Seguridad alimentaria	31
2.3. Caracterización de la zona	32
2.4. Documentos normativos y de política	34
2.5. Investigaciones relacionadas	35

2.5.1. Programa Nacional Cuna Más	35
2.5.2. Programa Vaso de Leche	36
2.5.3. Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil	37
2.5.4. Investigaciones y publicaciones sobre hábitos alimenticios	37
2.5.5. Objetivos de desarrollo sostenible – ODS	40
2.6. Conceptos claves	41
2.6.1. El desayuno en los escolares	41
2.6.2. Gestión	43
2.6. Preguntas específicas, variables e indicadores	44
2.6.1. Preguntas específicas y variables	44
2.6.2. Variables con su definición	44
2.6.3. Variables e indicadores	50
3. CAPÍTULO III	46
3.1. Diseño de la investigación	46
3.1.1. Naturaleza de la investigación	46
3.1.2. Forma de investigación	46
3.1.3. Fuentes de información	47
3.1.4. Universo	47
3.1.5. Muestra	47
3.1.6. Procedimiento (técnicas) para el recojo de información	47
3.1.7. Instrumentos de recojo de información	48
3.2. Caso de estudio: Programa Qali Warma en Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca	48
3.3. Plan de trabajo y cronograma	49
4. CAPÍTULO IV	50
4.1 Presentación, análisis e interpretación de los resultados	50
4.1.1. Lineamiento 1.	51
4.1.2. Lineamiento 2.	55
4.1.3. Lineamiento 3.	58
4.2.4. Lineamiento 4.	61

5. <i>CAPÍTULO V</i>	68
5.1. Conclusiones	68
5.2. Recomendaciones	75
5.3. Propuesta de mejora	80
6. <i>CAPÍTULO VI</i>	
Secciones de referencia – Anexos	85
6.1. Columna vertebral con variables e indicadores	86
6.2. Columna vertebral con fuentes e instrumentos	90
6.3. Elaboración de Instrumentos	91
6.4. Fotografías	94
7. Bibliografía	100



AGRADECIMIENTOS

A Dios por la vida y poner personas valiosas en mi camino que me ayudan a seguir aprendiendo.

A mis padres y esposa, por el invaluable apoyo que siempre me brindaron.

A mi asesora, Cecilia Natividad Medina Ccoyllo por su paciencia, comprensión, apoyo y aliento para el desarrollo y culminación de la tesis.

A los docentes de la Escuela de Posgrado de la Maestría en Gerencia Social, por brindarme sus consejos, enseñanza y dedicación incondicional.

Al Monitor de Gestión Local del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Azan Santos Lucas por su apoyo en la ejecución del presente trabajo de investigación.

A los Directores, docentes y madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, por su tiempo y por la información importante que brindaron para la elaboración de la tesis.

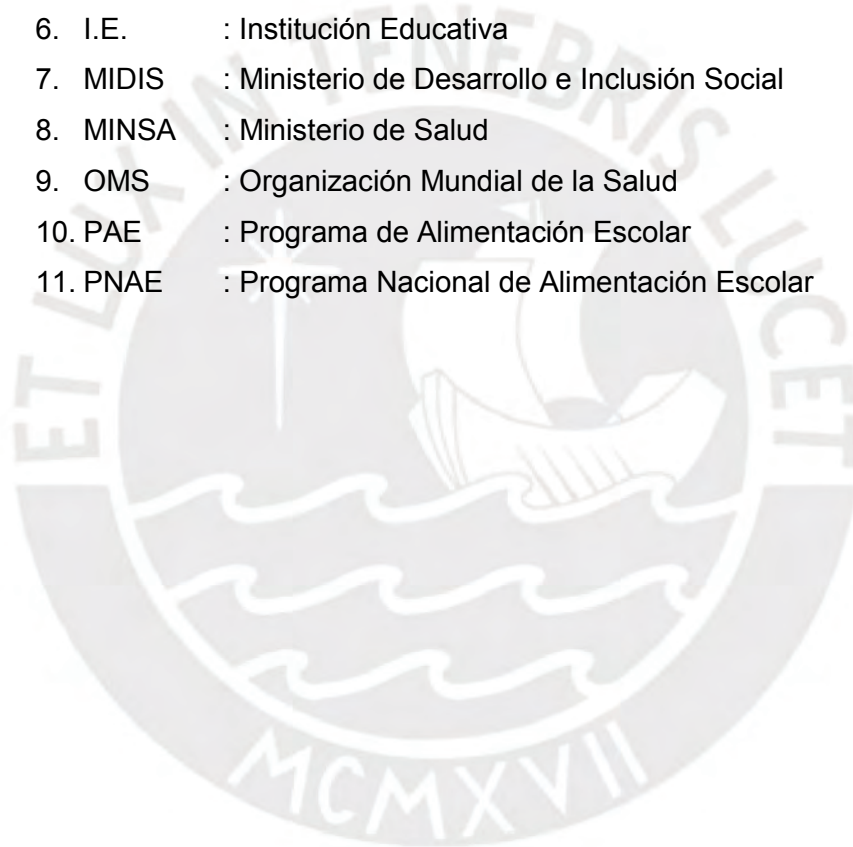
DEDICATORIA

A mis padres, por su eterno apoyo incondicional



SIGLAS Y ABREVIATURAS

1. CAE : Comité de Alimentación Escolar
2. CMA : Cumbre Mundial de la Alimentación
3. CONEI : Consejo Educativo Institucional
4. DHA : Derechos Humanos a la Alimentación
5. FAO : Organización de las Naciones Unidas para la
Agricultura y la Alimentación
6. I.E. : Institución Educativa
7. MIDIS : Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
8. MINSA : Ministerio de Salud
9. OMS : Organización Mundial de la Salud
10. PAE : Programa de Alimentación Escolar
11. PNAE : Programa Nacional de Alimentación Escolar



ANÁLISIS DE LOS SUB PROCESOS DE SERVIDO Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS DEL DESAYUNO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, EN EL DISTRITO DE CONCHAMARCA, PROVINCIA DE AMBO, REGIÓN HUÁNUCO

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

El presente estudio trata sobre el análisis de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Para el desarrollo, se realizó a través de un estudio de caso, con una metodología basado en la percepción y opinión de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, madres de familia y escolares de 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca. Con la información obtenida, se procederá a determinar si los miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, con qué tipo de recursos cuentan las Instituciones Educativas para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma, si realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno y por último el nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes.

Con los hallazgos obtenidos se realizará una serie de conclusiones y recomendaciones para luego realizar propuestas de mejora, en los sub procesos de servido y consumo de la gestión del servicio alimentario.

La Naturaleza de la investigación es cualitativa ya que se realizara indagaciones sobre percepciones, opiniones, empoderamiento y capacidades a todos los involucrados del presente estudio, en relación a los sub procesos de servido y consumo establecido por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Publicas beneficiarias.

La forma de investigación es un estudio de caso que se realizó en 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, ya que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda un servicio alimentario con un modelo de cogestión, que consiste en involucrar a las madres de familia en la preparación y servidos de los alimentos, cada región de intervención presenta una población socioculturalmente diferente, por lo que existen distintas interpretaciones sobre el mismo a nivel nacional, por tener un carácter controversial.

La tesis está organizada en 06 capítulos. En el primer capítulo, se desarrolla la introducción y el planteamiento del problema precisando las preguntas de investigación, la justificación, los objetivos, las variables con su definición y las variables e indicadores.

En el segundo capítulo se presentan el marco teórica referencial donde se tiene como contenidos el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los principales enfoques de desarrollo, la caracterización de la zona donde se ha realizado la investigación, los documentos normativos y de política, las investigaciones relacionadas y conceptos claves.

En el tercer capítulo se desarrolla el diseño de la investigación, el plan de trabajo y cronograma, la naturaleza de la investigación, que incluye la forma de investigación, las fuentes de información, el universo, la muestra, los procedimiento (técnicas) para el recojo de información, los instrumentos de recojo de información y el caso de estudio: PNAE Qali Warma en el Distrito de Conchamarca, Provincia de Ambo, Región Huánuco.

En el cuarto capítulo se presenta el análisis e interpretación de los resultados y los lineamientos de la investigación.

En el quinto capítulo se presenta las conclusiones, las recomendaciones y las propuestas de mejora.

En el sexto capítulo se presentan la sección de referencias – Anexos.



1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, menciona que los programas sociales de alimentación escolar son primordiales para mejorar el régimen alimenticio y los hábitos alimentarios en los niños y niñas, mediante la entrega de alimentos para la preparación de desayunos y/o almuerzos, que propician el derecho a la alimentación, salud y educación (Fao 2018).

Al respecto, mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS fue creado el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el 31 de mayo del año 2012 con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, nutritivo, variado y balanceado a los estudiantes de las Instituciones Educativas públicas de nivel primaria (Midis 2012).

El modelo de atención alimentaria del Programa Qali Warma en coordinación con el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, establecieron que los aportes de energía y nutrientes que deben de cumplir los alimentos que se entregan a las Instituciones Educativas públicas, mediante el Programa Qali Warma (2018), el 25 % de las necesidades básicas de energía y proteína los brindan los alimentos del desayuno, mientras que el 35 % los brinda el almuerzo, en ambos momentos con los requerimientos necesarios de minerales y vitaminas (Qali Warma 2018).

Los productos alimenticios que brinda el Programa Qali Warma son diversificados de acuerdo a los costumbres de cada localidad, con la finalidad de que los niños no tengan dificultad al momento de consumirlos. La canasta de alimentos del Programa Qali Warma lo conforman un total de 23 productos (Arroz, Azúcar, Aceite, Leche, quinua, harina de plátano, conservas de pescado y pollo, entre otros) en la Unidad Territorial de Huánuco.

La participación de las madres de familia en el modelo de cogestión del Programa Qali Warma es fundamental, debido a que las madres de familia son las encargadas de preparar y servir el menú escolar con los productos que ofrece el programa. De acuerdo al Programa Qali Warma (2018), Los

menús que se entregan a los niños y niñas beneficiarias, cumplen con estándares de calidad e inocuidad, como también de parámetros para su preparación de manera diversificada a través de combinaciones, esto, con la finalidad que sean agradables para su consumo por parte de los estudiantes y promover hábitos de consumo saludable. Para ello, el Programa Qali Warma realiza una serie de capacitaciones a las madres de familia con la finalidad de empoderarlos en la gestión del servicio alimentario, brindándoles los recursos y conocimientos necesarios para la preparación de los alimentos a través de los tipos de combinaciones para asegurar un total consumo por parte de los estudiantes (Qali Warma: 2018). Sin embargo, existen instituciones educativas que no cumplen con el procedimiento de servido y horario de consumo de los alimentos establecidas por el Programa Qali Warma, debido a que la mayoría de las madres no saben leer ni escribir, generando a que no entiendan el manejo de los procedimientos de preparación y servido de los alimentos del desayuno.

En ese sentido, el presente trabajo de investigación, analizará el grado de cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas públicas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de la identificación de los factores que atribuyen al incumplimiento y análisis de percepciones de los actores, con la finalidad de promover medidas orientadas a mejorar los hábitos alimenticios en los alumnos, entre otros.

1.2. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

Pregunta general de investigación

¿Las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca cumplen con los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno como beneficiarias del Programa Nacional de alimentación Escolar Qali Warma?

Preguntas específicas de investigación

- ¿Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?
- ¿Las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, establecido por el Programa Qali Warma?
- ¿Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca, realizan el seguimiento y control a los subprocesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?

1.3. JUSTIFICACIÓN

La propuesta del presente investigación es de brindar propuestas de mejora en el desempeño que realizan los directores, docentes y madres de familia como miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE, mediante el desarrollo de un estudio sobre los factores que estarían limitando el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de la identificación de los factores que atribuyen al incumplimiento y análisis de percepciones de los actores, con la finalidad de promover medidas orientadas a mejorar los hábitos alimenticios en los estudiantes.

A través del presente estudio, se pretende fortalecer el conocimiento y concientización a los directores, docentes, padres y madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca sobre la importancia del horario de servido y consumo de los alimentos del

desayuno establecido por el Programa Qali Warma. Esto, con la finalidad de mejorar los hábitos alimenticios de los estudiantes, a través de la aplicación de estrategias estandarizadas para la promoción de aprendizaje y prácticas saludables de alimentación e higiene. Como también, educación nutricional.

Así mismo, la presente investigación se enmarca en la acción de la Gerencia Social porque permitirá investigar el grado de compromiso que tienen los actores involucrados, en el cumplimiento de la gestión del servicio alimentario en los sub procesos de servido y consumo, para promover un servicio de calidad a los estudiantes, como parte del desarrollo del Programa Qali Warma. Con compromiso ético, basado en la equidad y democracia, demostrando respecto e interés por la alimentación y salud de los estudiantes.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, menciona que los niños y niñas que estudian en las Instituciones Educativas consumen energía durante las horas académicas porque aprenden y están físicamente activos, es por eso que requieren de una alimentación balanceada para desarrollarse, crecer y estar protegidos contra las enfermedades (Fao 2018).

Del mismo modo, los programas sociales de alimentación escolar son primordiales para mejorar su régimen alimenticio y los hábitos alimentarios en los niños y niñas, mediante la entrega de alimentos para la preparación de desayunos y/o almuerzos, propiciando el derecho a la alimentación, salud y educación (Fao 2018).

Al respecto, el Programa Nacional de Alimentación Escolar ayuda a minimizar la inseguridad alimentaria, debido a que brinda un servicio alimentario, nutritivo y variado a los niños y niñas de las Instituciones Educativas Públicas beneficiarias. Es por ello, que es necesario investigar los factores que limitan el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Por tales motivos, conscientes de la situación en la que nos encontramos, tanto local, como nacional y con el deseo de mejorar la gestión del servicio alimentario en las Instituciones Educativas Beneficiarias del Programa Qali Warma, proponemos soluciones teórico-práctico al tema de investigación a través de la concientización, motivación e información a los actores involucrados directamente, utilizando métodos de enseñanza enfocados en investigación en Gerencia Social. Tomando como base de estudio a las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca de la Provincia de Ambo, Región Huánuco.

1.4. OBJETIVOS

Objetivo General

Analizar el grado de cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, en 03 Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, del Distrito de Conchamarca, en la Provincia de Ambo, Región Huánuco, en el año 2017, a través de la identificación de los factores que atribuyen al incumplimiento y las percepciones que tienen los miembros del CAE, esto con la finalidad de promover medidas orientadas a mejorar los hábitos alimenticios en los alumnos.

Objetivos Específicos

- Determinar si los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno
- Identificar si las madres de familia, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma.
- Determinar si los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

CAPÍTULO II

2.1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

En el presente capítulo se presentan el marco teórico referencial, en la cual se mencionan los siguientes contenidos: el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el enfoque de derecho a la alimentación, seguridad alimentaria, la caracterización de la zona donde se ha realizado la investigación y los documentos normativos.

2.1.1. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Según el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS (2012), el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma fue creado mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, el 31 de mayo del año 2012 con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, nutritivo, variado y balanceado a los estudiantes de las Instituciones Educativas públicas de nivel primaria (Midis 2012).

Objetivos del Programa

Los objetivos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma son:

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa (Qali Warma 2017).

Misión, visión y código de ética del programa

La misión y visión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma son:

Misión

El Programa Qali Warma pertenece al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS y tiene como misión:

Brindar un servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria, y de secundaria de las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local (Qali Warma 2017).

Visión

El Programa Qali Warma tiene como visión:

Qali Warma es un Programa Nacional de Alimentación Escolar eficiente, eficaz y articulado, que promueve el desarrollo humano a través del servicio alimentario de calidad en cogestión con la comunidad local (Qali Warma 2017).

Descripción de productos o servicios:

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda un servicio alimentario mediante dos componentes: el alimentario y educativo. Las cuales se mencionan a continuación:

Componente alimentario

El Programa Qali Warma (2017) menciona, que el componente alimentario realiza las gestiones para la obtención de recursos necesarios para la gestión del servicio alimentario, como también, parámetros para su preparación de manera diversificada a través de combinaciones. Productos que cuenten con características similares a los productos de la zona de intervención, esto, con la finalidad que sean agradables para su consumo por parte de los estudiantes y promover hábitos de consumo saludable (Qali Warma 2017).

Al respecto, el Programa Qali Warma entrega a las Instituciones Educativas dos tipos de raciones, desayuno y almuerzo. Esto dependiendo de la caracterización de la zona de pobreza en donde se encuentran

ubicadas las Instituciones Educativas. Dos raciones (desayuno y almuerzo) a las Instituciones Educativas que se encuentran ubicadas en los Distritos declarados con mayor pobreza y una sola ración (desayuno) a los que están declarados con menor pobreza.

Planificación del menú escolar

El modelo de atención alimentaria del Programa Qali Warma en coordinación con el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, establecieron que los aportes de energía y nutrientes que deben de cumplir los alimentos que se entregan a las Instituciones Educativas públicas, mediante el Programa Qali Warma (2018), el 25 % de las necesidades básicas de energía y proteína los brindan los alimentos del desayuno, mientras que el 35 % los brinda el almuerzo, en ambos momentos con los requerimientos necesarios de minerales y vitaminas (Qali Warma 2018).

Los productos alimenticios que brinda el Programa Qali Warma son diversificados de acuerdo a los costumbres de cada localidad, con la finalidad de que los niños no tengan dificultad al momento de consumirlos. La canasta de alimentos del Programa Qali Warma lo conforman un total de 23 productos (Arroz, Azúcar, Aceite, Leche, quinua, harina de plátano, conservas de pescado y pollo, entre otros) en la Unidad Territorial de Huánuco.

Características de los desayunos

El Programa Qali Warma (2017), menciona que el desayuno está compuesto por un bebible y un componente sólido. En la cual, los bebibles son preparados en las Instituciones Educativas, mientras que los componentes sólidos, que pueden ser galletas y productos para preparar los segundos (cereales, conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en salsa de tomate, conserva de carne de pollo, mezcla en polvo a base de huevo, entre otros), son entregados por los proveedores contratados por el Programa (Qali Warma 2017).

Componente educativo

Según el Programa Qali Warma (2017), el componente educativo, promueve hábitos saludables de alimentación en los niños y niñas de las Instituciones Educativas, mediante las capacitaciones constantes a los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE y al Director de la I.E. Del mismo modo, personal del Programa realiza la asistencia técnica correspondiente durante las visitas a las Instituciones Educativas, con la finalidad de implementar y mejorar la atención del servicio alimentario, concientizar a los docentes y padres de familia la importancia del consumo de los alimentos que brinda el Programa Qali Warma (Qali Warma 2017).

El Componente Educativo desarrolla tres estrategias: Capacitación, Asistencia técnica y Herramientas educativas:

Capacitación.

El Programa Qali Warma a través de su personal calificado realiza una serie de capacitaciones a los miembros del Comité de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas Públicas beneficiarias, con la finalidad de fortalecer capacidades y crear condiciones básicas para mantener y mejorar la gestión del servicio alimentario.

Asistencia Técnica

La asistencia técnica está referida a las acciones que fortalecen las capacidades de los integrantes de los Comités de Compra, Comités de Alimentación Escolar y Equipos Técnicos.

Según el Programa Qali Warma (2017), entre las acciones que fortalecen las capacidades de los Comités de Compra, Comités de Alimentación Escolar y Equipos Técnicos tenemos:

- a) **Talleres de Capacitación:** Se realizan talleres de inducción y talleres temáticos.
- b) **Acciones de intercambio de experiencias:** Se realizan pasantías, Encuentros Macro Regionales y Nacionales.
- c) **Acompañamiento en la práctica:** Visitas de Asistencia Técnica a los Comités de Compra, Comités de Alimentación Escolar y reuniones de Asistencia Técnica (Qali Warma 2017).

Herramientas Educativas

Las herramientas educativas son recursos adicionales que ayudan en la enseñanza de los procesos operativos del Programa, las cuales, según el Programa Qali Warma (2017) son:

- **Herramientas de apoyo al docente para fortalecer las acciones pedagógicas en los contenidos de nutrición y hábitos saludables en los niños, niñas y sus familias.**

Responden a la necesidad de fortalecer estrategias educativas como prácticas de educación en salud, kioscos saludables, huertos escolares y otras que fortalezcan a la escuela como un espacio permanente de educación alimentaria y ambiental (Qali Warma 2017).

- **Herramientas para el aprendizaje adulto, para fortalecer capacidades en los operadores del servicio y complementar acciones de información, sensibilización y educación.**

El componente educativo ha producido manuales, guías y recursos interactivos (lúdicos y comunicacionales) para la capacitación de adultos (Qali Warma 2017).

Prestación del servicio alimentario

Según el Programa Qali Warma (2015), la atención del servicio alimentario se realiza en dos modalidades:

Modalidad de Raciones

Se identifican por la entrega de desayunos preparados a través de empresas contratadas por el programa. Son desayunos listos para su consumo inmediato o envasado industrialmente, elaborados de acuerdo a una serie de características técnicas autorizado por el PNAE Qali Warma. Esta modalidad comprende 3 sub procesos: recepción, distribución, consumo (Qali Warma 2015:06).

Modalidad de Productos

Se identifican por la entrega de productos alimenticios no perecibles de origen primario e industrializado entregados a las Instituciones Educativas mediante empresas contratadas por el programa. Los productos tienen que cumplir con una serie de características técnicas autorizado por el PNAE

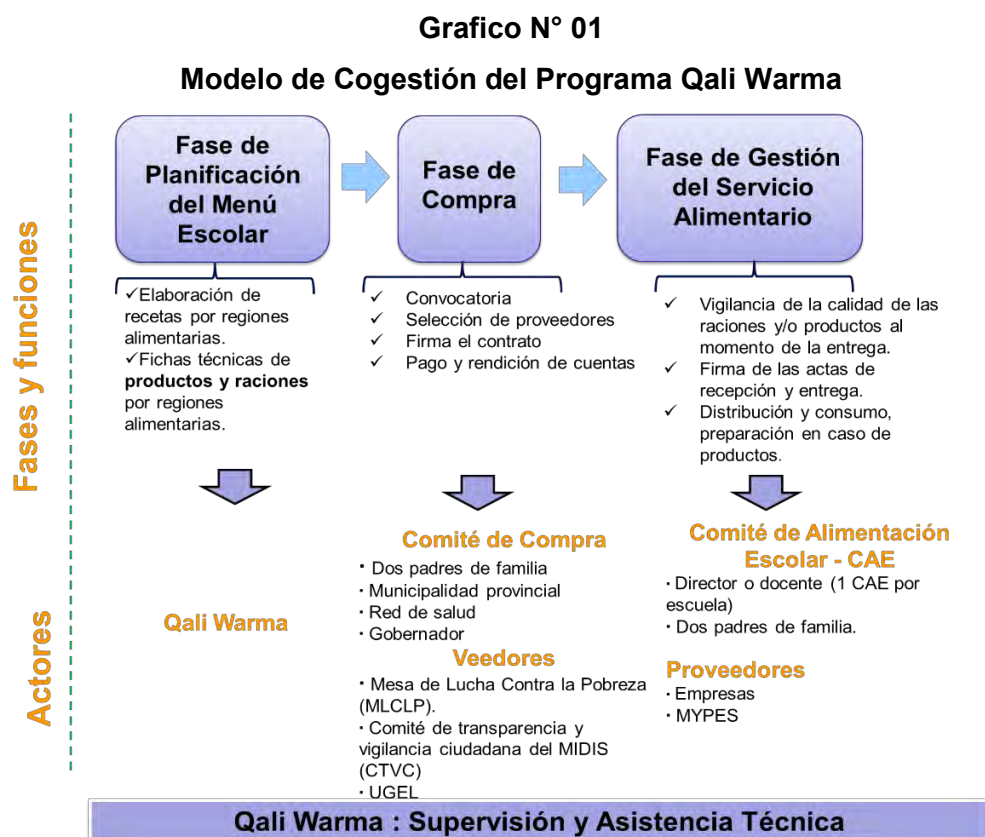
Qali Warma. Los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE, utilizan estos productos para la preparación de desayunos y/o almuerzos; de acuerdo al Programa Qali Warma (2016), esta modalidad comprende 06 sub procesos:

1. **Recepción:** En este sub proceso los miembros del CAE deben de verificar que el vehículo sea de uso exclusivo para transportar alimentos, en caso contrario no recepcionarlos. Verificar el buen estado de los alimentos, separando aquellos que presenten manchas, abolladuras, derrames, etc. Verificar que los alimentos recepcionados, coincidan con lo descrito en el acta de entrega y recepción de productos. Firmar el acta de entrega y recepción de productos en señal de conformidad.
2. **Almacenamiento:** Disponer de un ambiente exclusivo, limpio, iluminado, que cuente con ventanas protegidas con mallas, mesas, tarimas o anaqueles donde se coloquen los alimentos. Ordenar los alimentos separándolos por grupos similares, de acuerdo a su fecha de vencimiento. Verificar con frecuencia el estado de los productos, los cuales deben de mantener en empaques y envases cerrados, con sus etiquetas originales y legibles.
3. **Preparación:** Asegurar un ambiente adecuado, exclusivo, limpio, ventilado e iluminado para la preparación de los alimentos. Utilizar mandil, gorros, tapaboca y guantes. Lavarse las manos frecuentemente. Seguir las indicaciones establecidas por Qali Warma sobre los tipos de combinaciones por grupo de alimentos.
4. **Servido:** Probar los alimentos antes de servir para verificar olor, sabor, color y consistencia. Utilizar mandil, guantes, tapaboca que cubra la nariz y gorra que oculte el cabello. Evitar el uso de joyas, celulares y relojes. Servir los alimentos de acuerdo a lo indicado por Qali Warma, en los horarios establecidos.
5. **Distribución:** Verificar que los escolares se laven las manos con agua y jabón. Entregar los alimentos de forma inmediata, en un espacio limpio y ordenado.
6. **Consumo:** Presentar la ración del día, sea desayuno o almuerzo. Promover buenos hábitos (comer sentados, en orden, consumir la ración completa, usar individuales, servilletas y desechar los desperdicios en el tacho de basura). Verificar el consumo inmediato de los alimentos en la Institución educativa (Qali Warma 2016).

Modelo de Gestión

El Programa Qali Warma (2014), cuenta con un modelo de cogestión para los procesos del servicio alimentario, dicho modelo es, una estrategia de gestión centrado en la corresponsabilidad, en la que las municipalidades, autoridades educativas, gobernadores y la población, intervienen de manera articulada y coordinada, en la ejecución de Qali Warma (Qali Warma 2014: 02). Asimismo, el objetivo del modelo es el mejoramiento de las capacidades de los actores que participan activamente en la gestión del servicio alimentario.

Según el Programa Qali Warma (2014), su modelo de cogestión para la gestión del servicio alimentario, comprende tres fases, tal como se muestra en el siguiente gráfico:



FUENTE: Componente educativo del PNAEQW-UT Huánuco, 2014

Para la gestión del servicio alimentario el Programa Qali Warma a través de su modelo de cogestión, involucra la participación de los Comités de

Compra - CC y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, las cuales se mencionan a continuación:

Comités de Compras

El Programa Qali Warma (2014) menciona que el comité de compra se crea para la adquisición de raciones y productos para la alimentación de los niños y niñas. El Comité de Compras está conformado por gerentes de desarrollo social de las Municipalidades Provinciales, sub prefectos provinciales representantes de redes de salud, padres y/o madres de familia (Qali Warma 2014:10).

Comité de Alimentación Escolar (CAE)

Según el Programa Qali Warma (2017), el Comité de Alimentación Escolar – CAE se crea para la vigilancia de la gestión del servicio alimentario en las Instituciones Educativas. El CAE es una institución constituida por representantes de las Instituciones Educativas (directores y docentes), padres y madres de familia, como máximo por cinco participantes: El Director, un docente y tres padres o madres de familia. El CAE se conforma por cada nivel en la Institución Educativa (Qali Warma 2017).

Disposiciones Específicas

A través de la Resolución Ministerial N° 0201-2013-ED, de fecha 23 de abril de 2013, se aprueba la Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE denominada “Normas y orientaciones para la cogestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social” (Minedu 2013), en donde se establece lo siguiente:

El Director de la Institución Educativa es responsable de:

- Conformar el CAE.
- Supervisar que el CAE cumpla con las funciones que esta Directiva le señala.
- Asegurar que las raciones se entreguen en los horarios dispuestos en la presente directiva.

- Fomentar en la Institución Educativa, buenas prácticas de alimentación e higiene escolar (Minedu 2013).

De la Distribución y el servido de los alimentos

- Los miembros del CAE fomentara que los padres y madres de familia envíen a sus hijos e hijas con anticipación a la Institución Educativa, para el consumo de las raciones.
- El servido del desayuno deberá realizarse media hora antes del inicio de la jornada escolar (Minedu 2013).

De la vigilancia del consumo de los alimentos

- Los miembros del CAE deberán de impulsar prácticas de higiene y hábitos de alimentación para un consumo completa de las raciones. Como también, implementar estrategias para el desecho de desperdicios (Minedu 2013).

De la participación en las capacitaciones, cursos y talleres

- El director como presidente del CAE deberá de garantizar su asistencia en las capacitaciones y talleres programadas por el programa Qali Warma, sin perder horas académicas.
- El CAE impulsara la asistencia de los padres y madres de familia a las capacitaciones y talleres programadas por el programa Qali Warma (Minedu 2013).

2.2. PRINCIPALES ENFOQUES DE DESARROLLO

2.2.1. Enfoque de derecho a la alimentación

El enfoque de la investigación está orientado al derecho a la alimentación. En ese sentido, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma debe de intervenir en responsabilizarse en la seguridad alimentaria de los niños y niñas de las Instituciones Públicas beneficiarias.

El Ministerio de Salud (2017), en su artículo 10 de la ley general de la salud menciona que, “toda persona tiene derecho a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas (...). En los programas de nutrición y asistencia alimentaria, el Estado brinda atención preferente al niño, a la madre gestante y lactante, al adolescente y al anciano en situación de abandono social” (Minsa 2017).

Al respecto, a través del Decreto Supremo N° 118-2002-PCM, se crea la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria, en donde en el artículo 4, en el punto d (2017), menciona que uno de sus funciones es que los programas y proyectos sociales trabajen de manera articulada y coordinada para no duplicar esfuerzos en el marco de la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria (Congreso de la Republica 2017).

2.2.2. Seguridad Alimentaria

Las Organizaciones de las Naciones Unidas (2017) menciona, que la seguridad alimentaria es una condición en donde los individuos tienen acceso de manera oportuna, social y económica a los alimentos que necesitamos que cumplan con las características de calidad, nutritivo, cantidad y seguro para complacer las necesidades biológicas con el fin de tener una vida sana y activa que ayude a la obtención del desarrollo humano (Fao 2017).

2.3. CARACTERIZACIÓN DE LA ZONA

El presente estudio se realizó en las Instituciones Educativas públicas, ubicadas en el Distrito de Conchamarca, Provincia de Ambo y Departamento de Huánuco. Según Wikipedia (2017), el Distrito de Conchamarca fue creado el 05 de setiembre de 1940 durante el gobierno del Presidente Manuel Prado Ugarteche, por Ley N° 9165, tiene como limites, por el norte con la Provincia de Huánuco, por el sur con los Distritos de Tomaykichwa, Ambo y Huacar, por el este con la Provincia de Pachitea y por el oeste con la Provincia de Huánuco (Wikipedia 2017).

Figura N° 01

Ubicación geográfica del Distrito de Conchamarca



Fuente: Escale. Mapa de escuelas: <http://sigmed.minedu.gob.pe/mapaeducativo/>

Según la Dirección Regional de Salud (2017), el Distrito de Conchamarca está ubicado a 13.5 Km del Distrito de Ambo y 18 Km de la Ciudad de Huánuco. Así mismo, el área de viviendas en el Distrito de Conchamarca en la zona rural es de 79.4 %, mientras que la urbana solo es el 20.6 % de la población total (Diresa 2017).

**Cuadro N° 01:
Extensión territorial por localidades según región natural en el
Distrito Conchamarca 2014**

Ord	Provincia	Distrito	Centro poblado/ localidades	Región natural	Superficie (km)
1	Ambo	Conchamarca	Conchamarca	Sierra	1
2			Nausilla	Sierra	5
3			Unguymaran	Sierra	3
4			Cuchicancha	Sierra	1
5			Jatunsequia	Sierra	4
6			Huacchacancha	Sierra	5
7			Coconan	Sierra	6
8			Yaurin	Sierra	6
9			Huamangaga	Sierra	5
10			Santa Rosa	Sierra	7
11			Choquicocha	Sierra	7
12			Libertad	Sierra	9
13			Pichipampa	Sierra	25.9
14			Sancarragra	Sierra	3

FUENTE: Municipalidad Distrital de Conchamarca

Del mismo modo, el Congreso de la República (2018) menciona, que la situación de la educación rural en el Perú, en la mayoría de los diagnósticos realizados coinciden en señalar que el principal problema que tienen todos los Distritos, es la carencia de servicios básicos como electricidad, agua y desagüe. (Congreso de la República 2018).

La situación precaria que se encuentran las infraestructuras de las Instituciones Educativas y el poco o casi nada equipamiento de mobiliarios y materiales pedagógicos, sumado a ello, maestros carentes de preparación. También, el limitado programas educativos coherente con la realidad. (Congreso de la República 2018).

Por otro lado, el problema fundamental en la cual la educación rural en el Perú es limitado, es por la ubicación geográfica en la que se encuentran las Instituciones Educativas, debido a su acceso, aislado de los grupos poblacionales y la dispersión en la que se encuentran las familias; como también, la carencia de medio y vías de comunicación. Población que se encuentran en situación de extrema pobreza (Congreso de la República 2018).

Así mismo, el Instituto Peruano de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Básica – IPEBA (2011) menciona, que en el año 2018, aproximadamente el 80 % de las Instituciones Educativas rurales, se encuentran situadas en los centros poblados con cantidad menor de 350 habitantes y el 20 % viven sobre los 3,500 msnm. Existe una dispersión de familias que viven lejos de las Instituciones Educativas, lo cual genera que los niños y niñas de 6 a 11 años de edad que viven en estas zonas rurales, que son el 25 %, tienen dificultad para asistir a la escuela (Ipeba 2011:23).

2.4. DOCUMENTOS NORMATIVOS Y DE POLITICA

Para el presente estudio, se tomó como documentos normativos y de política la normatividad del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Programa Qali Warma y otros, las cuales se detallan a continuación:

- Ley N° 29792. Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social,
- Ley N° 29951. Ley de Presupuesto para el Año Fiscal 2013.
- Decreto Supremo N° 011-2012-MIDIS. Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
- Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS. Decreto Supremo que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
- Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS. Resolución Ministerial que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Decreto Supremo N° 118-2002-PCM, “creación de la comisión multisectorial de seguridad alimentaria”.
- Resolución Ministerial N° 0201-2013-ED, aprueba la Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE denominada “Normas y orientaciones para la cogestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”

2.5. INVESTIGACIONES RELACIONADAS

Se mencionan a otros programas de alimentación, como el Programa Nacional Cuna Más y el Programa de Vaso de Leche en el Perú. Como también, programas de alimentación escolar de otros países.

2.5.1. Programa Nacional Cuna Más

El Programa Nacional Cuna Más, pertenece al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS, cuyo población objetiva son los niños y niñas menores de 06 a 36 meses de edad que viven en condiciones socioeconómicas de pobre y pobre extremo.

El Programa Cuna Más, es un programa social “cuyo objetivo es mejorar el desarrollo infantil de niñas y niños menores de 3 años de edad en zonas de pobreza y pobreza extrema, para superar las brechas en su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional” (Cuna Más 2018).

Según el Programa Cuna Más (2018), los servicios que se ofrecen en los centros infantiles son los siguientes:

Atención alimentaria y nutricional

El objetivo es asegurar la atención alimentaria apropiado y de calidad en los centros, con la finalidad de mejorar la alimentación de los niños y niñas para un ideal desarrollo y crecimiento. Como también, impulsar prácticas saludables de alimentación en los hogares de los usuarios, a través de la experiencia captada por el niño o niña (Cuna Más 2018).

Cuidado integral de la salud infantil

El objetivo es aportar a mejorar los niveles culturales en cuanto a la salud que aprenden dentro del hogar los niños y niñas, como también, realizar seguimiento y vigilancia al desarrollo, estado de salud y crecimiento (Cuna Más 2018).

Trabajar de manera articulada con los gobiernos locales, centros de salud, centros de atención emergencia mujer, entre otros, con la finalidad de trabajar en entornos saludables y protección contra la violencia infantil en corresponsabilidad con la familia y sociedad.

Aprendizaje infantil

A través del aprendizaje infantil el Programa Cuna Más, busca que los niños y niñas mejoren su grado de desarrollo en las siguientes dimensiones: motora, cognitiva, social, emocional y comunicativa.

Trabajo con familias

El Programa Cuna Más, busca consolidar la participación de las familias en el desarrollo integral de los niños y niñas que participan en el servicio de cuidado diurno.

Infraestructura y equipamiento

El objetivo es establecer ambientes seguros y saludables que cuenten con las condiciones necesarias de seguridad para que los niños y niñas usuarios del programa puedan tener un desarrollo integral.

2.5.2. Programa Vaso de Leche

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2018), menciona que el Programa Vaso de Leche entrega una porción diaria de alimentos como por ejemplo leche en cualquier presentación y otro producto, a una población que viven en condiciones de pobreza y extrema pobreza (Midis 2018).

“Su objetivo es mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada” (Midis 2018).

El Programa Vaso de leche (2018), son manejadas por las Municipalidades y su población “como primera prioridad son los niños y niñas de 0 a 6 años, madres gestantes y madres en periodo de lactancia. Como segunda prioridad son los niños y niñas de 7 a 13 años, ancianos y personas afectadas por TBC” (Midis 2018).

2.5.3. Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO (2017), el Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil, tiene como objetivo principal, “contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, el aprendizaje, rendimiento escolar y a la formación de hábitos alimentarios saludables de los estudiantes, a través del acciones de educación alimentaria y nutricional y el suministro de alimentos para cubrir sus necesidades nutricionales durante el año escolar” (Fao 2017).

Macro estrategias de acción del PNAE Brasil

El Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil, brinda el servicio alimentario a través de dos macro estrategias las cuales se mencionan a continuación:

Educación alimentaria y nutricional: a través de proyectos y huertos escolares.

Oferta de comida: Mediante restricciones nutricionales, nutricionistas responsables y técnicos por municipio.

2.5.4. Investigaciones y publicaciones sobre hábitos alimenticios

Como parte de las investigaciones y publicaciones sobre hábitos alimenticios, Hidalgo (2011) menciona que los hábitos se adquieren a través de nuestras tradiciones, creencias, medio geográfico y convivencia, alrededor de nuestra vida cotidiana, que marcan nuestros hábitos alimenticios (Hidalgo 2011).

Los hábitos alimenticios deben de iniciarse en una temprana edad porque esto marcará a los largo de toda su vida, es primordial que los hábitos sean determinados de manera apropiada y correcta. Al respecto, Marqués (2009), menciona que la dieta alimenticia debe de ser diversificada y balanceada en donde se tiene que provocar el consumo de productos de origen animal, hidrobiológico y vegetal, como también, frutas, verduras, cereales, legumbres, hortalizas, etc. Evitar de consumir con regularidad alimentos con alto contenido de azúcar (Marqués 2009)

Cuando empezar los hábitos alimenticios

Según Serafín (2012), los hábitos alimenticios comienzan desde el primer día de alimentación, desde que reciben la leche materna y se comienza a establecer desde los 24 meses de nacido, los niños y niñas aprenden de la experiencia y la imitación, dependerá de los hábitos que tienes sus padres, porque ellos imitaran todo lo que consumen sus padres. Es por ello, que los padres y madres tienen que generar buenos ejemplos de hábitos alimenticios, ya que marcara al niño o niña para toda su vida. Si los padres consumen sus alimentos en horarios diferentes a la de sus hijos, por lo general el niño o niña difícilmente llegara adquirir una adecuada alimentación. Los hábitos alimenticios deben de practicarse y habituarse de manera paulatina, consumiendo los alimentos como familia, para evitar enfermedades nutricionales en la etapa adulta (Serafin 2012).

Establecimiento de hábitos alimenticios

Los hábitos alimenticios son importantes para la generación de una dieta saludable y posteriormente para un correcto crecimiento. En ese sentido, Serafin (2012), menciona una serie de consideraciones, las cuales mencionaremos a continuación:

- a) La dieta debe ser variada, por lo general las familias tienen una dieta rutinaria que no varían y no balancean los alimentos, trayendo como consecuencia trastornos nutricionales ya sea por falta o exceso.
- b) Establecer un parámetro de reparto de comidas, dependerá de la edad que tenga el niño o niña y de la cultura alimentaria que tiene la familia, las cuales pueden ser de 3 a 5 comidas diarias. Donde el consumo del desayuno es importante, porque contribuye al valor energético y nutricional de la dieta diaria. “Está demostrado que cuando el niño no desayuna o este es insuficiente puede ocasionar una hipoglucemia secundaria que afectara en el rendimiento escolar y su comportamiento” (Serafin 2012).
- c) Estimular el consumo de productos vegetales y reducir el consumo de alimentos altos en azúcares.

Horarios de comida

Es fundamental establecer horarios fijos para cada comida, los niños y niñas van generando hábitos de consumo de los alimentos. Respetando cada hora, evitan consumir alimentos de poco a poco (hábito de picar) en tiempos cortos e indeterminados. Al respecto, Jiménez (2008) menciona que el hábito de picar generalmente los niños y niñas aprende cuando comparten alimentos con los adultos, debido a que los adultos en su mayoría consumen alimentos fuera de los horarios de comida. Cuando en los horarios establecidos de comida, no están lista los alimentos, los niños y niñas tendrán la necesidad de saciar su hambre consumiendo pequeñas cantidades de comida en horarios diferentes, generando con ello un desorden alimenticio y llevando a una dieta desequilibrada (Jiménez 2008).

Los principales errores alimenticios

Para Hidalgo (2011), los errores más comunes que comenten la población infantil son:

1. No desayunar, al no consumir alimentos después de haber estado sin ingerir alimentos aproximadamente 8 a 10 horas, afecta su comportamiento, síntomas de fatiga, sueño y trae como consecuencias bajo rendimiento escolar.
2. Desayunar fuera del horario establecido, el cuerpo no adsorbe eficientemente los nutrientes que aporta los alimentos y como consecuencia un desorden alimenticio.
3. Los alimentos que se venden en los kioscos, son espacios en los que el niño tiene a su alcance cualquier tipo de dulces, galletas, snack, entre otras cosas, en donde no tienen ninguna supervisión de parte de los docentes, durante todo el año escolar. Afectando el estado nutricional y hábitos alimenticios de los niños y niñas (Hidalgo 2011).

2.5.5. Objetivos de desarrollo sostenible (ODS)

Los objetivos de desarrollo sostenible que se abordan son los siguientes:

Objetivo 2: hambre cero

Según Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo – PNUD (2018), los objetivos de desarrollo sostenible buscan terminar con todas las formas de hambre y desnutrición para 2030 y velar por el acceso de todas las personas, en especial los niños, a una alimentación suficiente y nutritiva durante todo el año (PNUD 2018).

Para ello, es necesario impulsar las buenas prácticas agrícolas a los productores a través de generación de mercados y tecnologías nuevas con entrega equitativa de tierras y soporte a los pequeños agricultores.

Objetivo 4: Educación de Calidad

El Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo – PNUD (2018), menciona que el presente objetivo “busca asegurar que todas las niñas y niños completen su educación primaria y secundaria gratuita para 2030 [...], además de lograr el acceso universal a la educación superior de calidad” (PNUD 2018).

Con el presente objetivo, se busca que todos los niños y jóvenes tengan las mismas y mayores oportunidades en materia de educación, con la finalidad de eliminar la exclusión a la educación por problemas económicos y de género.

2.6. CONCEPTOS CLAVES

2.6.1. El desayuno en los escolares

El desayuno es uno de los alimentos más importantes del día y el abstenerse de esta comida no es recomendable. “Algunas personas pueden pensar que el no tomar desayuno no les afecta en nada y esto lo pueden reemplazar con una merienda, sin embargo cuando una persona no desayuna su cuerpo empieza a ayunar”

Como también: “Al no ingerir la alimentación adecuada para comenzar nuestro día, nuestro organismo lo que hace es recurrir a la reserva de energía que posee y con ello vemos afectado nuestro rendimiento. Puede que nuestro organismo funcione al tope, pero en algún momento sentirá todo esa carga, provocando el cansancio por la tarde”

Por lo tanto, “los niños que van a la escuela sin desayunar muestran una disminución de sus capacidad física máxima, de su resistencia al esfuerzo, de su fuerza muscular, de su capacidad de concentración y de su capacidad de aprendizaje” (Carbajal 2006:35).

Por otro lado, en relación a la importancia del desayuno con el rendimiento escolar, Gonzales (2015) menciona que entre los tres momentos de consumo de los alimentos, el desayuno es el más importante, porque es el primer alimento que se ingiere después de aproximadamente ocho horas de descanso, es el que nos brinda las energías necesarias para el comienzo del día (Gonzales 2015:9).

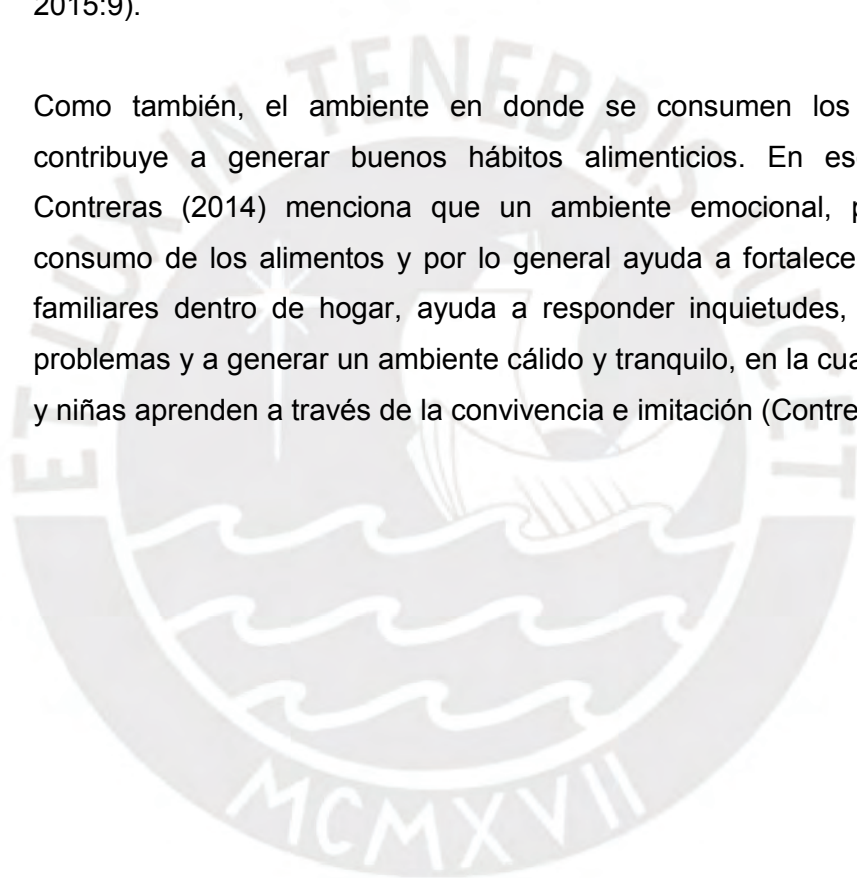
Los niños y niñas en su mayoría son cambiante en relación a lo que quieren comer, fuera y dentro de la Institución Educativa, y de acuerdo a esta etapa, Gonzales (2015) menciona que los encargados de administrar los alimentos dentro de la Institución Educativa son los docentes y padres de familia, ellos son los responsables de qué tipo de alimentos se ofrecen. Por otro lado, los niños y niñas son responsables de lo que quieren comer (Gonzales 2015:9).

En las Instituciones educativas rurales en su mayoría se observa deserción escolar, estudiantes que no tienen concentración a la hora del desarrollo de las clases académicas, niños y niñas sin energía, con sueño, apáticas

y molestas. El problema es la deficiente alimentación que tienen y en otros casos la falta de nutrientes necesarios que ayuden a estar activos durante todo el día escolar.

Al respecto, Gonzales (2015) menciona que por lo general los niños y niñas asisten a las Instituciones Educativas con el estómago vacío debido a que las madres de familia no programan temprano el desayuno y en otros casos los desayunos son de baja calidad en nutrientes, generando un rendimiento académico bajo y malos hábitos alimenticios (Gonzales 2015:9).

Como también, el ambiente en donde se consumen los alimentos contribuye a generar buenos hábitos alimenticios. En ese sentido, Contreras (2014) menciona que un ambiente emocional, propicia el consumo de los alimentos y por lo general ayuda a fortalecer los lazos familiares dentro de hogar, ayuda a responder inquietudes, solucionar problemas y a generar un ambiente cálido y tranquilo, en la cual los niños y niñas aprenden a través de la convivencia e imitación (Contreras 2014).



2.6.2. Gestión

Según Percy Bobadilla menciona, que gestionar es lograr resultados mediante la acción coordinada con otras personas a las que se les proporciona el ambiente propicio para toma de decisiones.

Es así que la gestión o gerencia se define desde sus inicios como la organización y ejecución de esfuerzos de un determinado grupo o colectivo para la consecución o logro de resultados, entendidos estos como objetivos o fines compartidos, donde los requisitos básicos fundamentales para la eficiente, eficaz y oportuna toma de decisiones a partir de mecanismos de coordinación efectivos son contar con un ambiente propicio que facilite y sienta las condiciones materiales, humanas y económicas necesarias para llevar adelante una organización o empresa. Este ambiente propicio está relacionado con el modelo de gestión que la organización diseñe de acuerdo con los bienes y servicios que administre y los objetivos que persiga (Bobadilla 2014).

Por otro lado, Henry Fayol definió las cuatro funciones básicas de la gestión de la siguiente manera:

Planeación o provisión: los gestores usan la lógica y los métodos para proponer y analizar metas y acciones.

Organización: los gestores ordenan y asignan el trabajo, la autoridad y los recursos para alcanzar las metas organizacionales.

Dirección o mando o coordinación: los gestores dirigen, influyen y motivan a los empleados para que realicen las tareas esenciales.

Control: los gestores se aseguran de que la organización se dirige hacia los objetivos organizacionales (Bobadilla 2014).

2.7. Preguntas específicas, variables e indicadores

2.7.1. Preguntas específicas y variables

Cuadro N° 02

Preguntas específicas y variables

PREGUNTAS ESPECÍFICAS	VARIABLES
¿Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?	Conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca
¿Las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, establecido por el Programa Qali Warma?	Acceso a recursos por parte de las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno
¿Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca, realizan el seguimiento y control a los subprocesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?	Seguimiento y control a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno

Fuente: Elaboración propia

2.7.2. Variables con su definición

Cuadro N° 03

Variables con su definición

VARIABLES	DEFINICIÓN
Conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca	Se refiere a los conocimientos adquiridos de los miembros del CAE en relación a los subprocesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, a través de las capacitaciones organizados por el Programa Qali Warma
Acceso a recursos por parte de las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno	Se refiere al acceso de recursos como utensilios, combustible, aditivos, cocina, etc.
Seguimiento y control a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno	Se refiere al seguimiento y control de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno

Fuente: Elaboración propia

2.7.3. Variables e indicadores

Cuadro N° 04
Variables e indicadores

VARIABLES	INDICADORES
Conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca	Nivel de conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca
	Nivel de participación de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca en las capacitaciones organizado por el Programa Qali Warma.
Acceso a recursos por parte de las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno	Tipo de recursos que cuenta las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno
Seguimiento y control a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno	Frecuencia con la que realizan el seguimiento y control Los miembros del CAE a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno
	Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO III

3.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1. Naturaleza de la investigación

La naturaleza de la investigación es cualitativa, ya que se realizara indagaciones sobre percepciones, opiniones, empoderamiento y capacidades a todos los involucrados del presente estudio, en relación a los sub procesos de servido y consumo establecido por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Publicas beneficiarias del Distrito de Conchamarca, en la Provincia de Ambo, Región Huánuco.

3.1.2. Forma de investigación

Para el presente estudio, la forma de investigación será LOS ESTUDIOS DE CASO.

Se ha optado por esta forma de investigación debido a las siguientes razones:

- Porque a nivel local, regional y nacional existe una serie de casos idénticos a los que estamos estudiando, por lo que se podría posteriormente comprender en conjunto.
- El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda un servicio alimentario de calidad con un modelo de cogestión, que consiste en involucrar a las madres de familia en la preparación y servidos de los alimentos, cada región de intervención presenta una población socioculturalmente diferente, por lo que existen distintas interpretaciones sobre el mismo a nivel nacional, por tener un carácter controversial.
- Por ser un caso complejo, debido a que involucra en gran medida a todos los actores sociales.
- Por tratarse de un caso disponible y es accesible.

La zona de intervención será a 03 Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Distrito de Distrito de Conchamarca, en la Provincia de Ambo, Región Huánuco.

3.1.3. Fuentes de información

- Miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE
- Madres de familia
- Estudiantes
- Revisión documental

3.1.4. Universo

El universo está conformado por:

- 15 miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE de 03 Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Qali Warma del Distrito de Conchamarca.
- 155 escolares de primero a sexto grado de nivel primaria de 03 Instituciones Educativas beneficiarias del Programa Qali Warma del Distrito de Conchamarca.
- Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

3.1.5. Muestra

La muestra ha sido seleccionada por Juicio y Conveniencia, tomando lo siguiente:

- 09 miembros del CAE
- 30 madres de familia
- 60 escolares

3.1.6. Procedimiento (técnica) para el recojo de información:

- Entrevista semiestructurada
 - Miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE: 09 entrevistas
 - Escolares: 60 entrevistas
- Talleres participativos
 - Madres de familia: 03 talleres (10 madres por taller)
- Revisión documental
- Observación

3.1.7. Instrumento de recojo de información

- Guía de preguntas para entrevista a profundidad a los Directores miembros de los Comités de Alimentación Escolar – CAE.
- Guía de preguntas para entrevista a profundidad a los Docentes miembros de los Comités de Alimentación Escolar – CAE.
- Guía de preguntas para entrevista a profundidad a las madres de familia miembros de los Comités de Alimentación Escolar – CAE.
- Guía de preguntas para los alumnos.
- Diseño metodológico para realizar talleres con las madres de familia que no son miembros del CAE.
- Matriz de revisión documental
- Ficha de registro

3.2. Caso de estudio: Programa Nacional de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca de la Provincia de Ambo, Región Huánuco.

En el cuadro N° 05, se muestran la relación de las Instituciones Educativas

Cuadro N° 05
Relación de Instituciones Educativas

Institución Educativa	Código modular	Centro poblado	Dirección	Nivel	Usuarios
32012 José de San Martín	0288795	La libertad	La libertad s/n	Primaria	56
32655	0293803	Canchaparan	Canchaparan s/n	Primaria	48
32044	0289009	Santa rosa	Santa rosa	Primaria	51

Fuente: Elaboración propia según consulta a cada Director de las IIEE

3.3. Plan de trabajo y cronograma

Cuadro N°06:
Plan de trabajo y cronograma

Etapas y tareas	AÑO 2017											
	Ene y Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic	
Afinar plan de tesis	X											
RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN												
Contacto global con la población		X										
Elaboración de instrumentos y técnicas de recolección		X	X									
Prueba Piloto			X									
Aplicación de técnicas-Recojo de la información				X								
Ordenamiento de la información recolectada					X	X						
PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS												
Codificación y categorización						X						
Examen de consistencia de información recolectada						X						
Procesamiento de la informa.							X					
Ordenamiento y cruces							X					
Triangulación y análisis. Contrastación con hipótesis y preocupaciones iniciales								X				
REDACCION												
Versión preliminar de análisis y propuesta de GS								X				
Revisión y retroalimentación									X			
Versión final del informe										X	X	

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO IV

4.1. PRESENTACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

El trabajo de campo, el procesamiento y análisis de información obtenidos permiten determinar el grado de conocimiento de los miembros del CAE en relación a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, establecido por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Como también, la frecuencia con la que realizan el seguimiento y control a dichos sub procesos. Por otro lado, permiten identificar los tipos de recursos que cuentan las 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo.

En ese sentido, los resultados del trabajo de campo se presentan en función a los objetivos planteados para la presente tesis y responden a las preguntas de investigación, las variables y los indicadores del estudio, las cuales están orientadas en los siguientes lineamientos.

1. Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.
2. Tipo de recursos que cuentan las Instituciones Educativas para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma.
3. Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.
4. Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes

Para el presente estudio, se tomó a 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca de nivel primario para el recojo de información. En la cual, se realizaron 09 entrevistas semiestructurada a los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE (03 Directores, 03 docentes y 03 madres de familia), 60 entrevistas estructuradas a los alumnos (20 alumnos por

Institución Educativa) y 03 talleres de participativos con madres de familia que no son miembros del CAE (con 10 madres de familia por Institución Educativa). Del mismo modo, se analizó 03 documentos del Programa Qali Warma y se aplicó una ficha de registro de verificación de equipamiento de menajes.

Al respecto, según la información recogida en campo y la triangulación de dicha información, a continuación se detalla cada lineamiento:

4.1.1. Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

El lineamiento tiene como objetivo determinar el grado de conocimiento que tienen los miembros del comité de alimentación escolar – CAE en relación a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, establecido por el Programa Qali Warma.

A continuación se presentan los cuadros de interpretación de la información de las entrevistas realizadas a los Directores, docentes y madres de familia miembros del CAE:

Cuadro N° 07
Información brindada por los miembros del CAE sobre los conocimientos de los sub procesos de servido y consumo

Miembros del CAE entrevistados	¿Ha recibido capacitación sobre los procesos de la gestión del servicio alimentario de parte del Programa Qali Warma?	¿Le proporcionaron documentos relacionados a la cogestión del servicio alimentario del Programa Qali Warma?	¿En su Institución Educativa quienes integran el CAE?
Si, a inicios de este año	4		
Si, el año pasado	3		
Hasta el momento todavía no	2		
La normatividad, modelo Kardex, cuadernillo de cómo preparar los alimentos y afiches		5	
Hasta el momento ningún documento		2	
No sabe/no se acuerda		2	
Director, docente y madre de familia			5
No se quienes integran el CAE			4
Total	9	9	9

Fuente: Elaboración propia

En el presente cuadro muestra si los miembros del comité de alimentación escolar – CAE entrevistados, han recibido capacitación sobre los procesos de la gestión del servicio alimentario por parte del Programa Qali Warma, que documentos le proporcionaron y quienes integran el CAE en su Institución Educativa.

Al respecto, se tiene la siguiente información:

- 04 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que si recibieron capacitación por parte del Programa Qali Warma a inicios del año.
- 03 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que si recibieron capacitación por parte del Programa Qali Warma el año pasado.
- 05 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que en la capacitación le proporcionaron la normatividad, modelo Kardex, cuadernillo de cómo preparar los alimentos y afiches.
- 05 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que el Director, docente y madre de familia integran el Comité de Alimentación Escolar CAE.

Toda la información, muestra que la mayoría de los miembros del comité de alimentación escolar – CAE entrevistados, fueron capacitados sobre los procesos de gestión del servicio alimentario de parte de Programa Qali Warma, ya sea el año pasado (2016) o a inicios del presente año (2017). Que en dicha capacitación les proporcionaron la normatividad, el modelo Kardex, un cuadernillo de cómo preparar los alimentos y afiches. También han opinado que los miembros del CAE en las Instituciones Educativas los integran el Director, docente y madre de familia.

Por otro lado, de acuerdo a la revisión documentaria analizado para la presente investigación. En el MEMORANDUM N° 468-2015-MIDIS/PNAEQW-UTHNC, de fecha 22 de mayo de 2015, con asunto remisión de informe de consolidado de talleres de capacitación ejecutados en la UT Huánuco, menciona que en el Distrito de Conchamarca se capacitaron a un total de 16 Instituciones Educativas, 30 miembros del CAE (15 Directores, 0 docentes y 15 madres de familia). Según la

Resolución de Dirección Ejecutiva N° 3132, el Programa Qali Warma brinda el servicio alimentario en el Distrito de Conchamarca a un total de 16 Instituciones Educativas.

Del mismo modo, en la Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE, menciona que el director como presidente del CAE deberá de garantizar su asistencia en las capacitaciones y talleres programadas por el programa Qali Warma, sin perder horas académicas (Minedu 2013).

En ese sentido, los directores, docentes, padres y madres de familia si cumplen sus funciones como miembros del CAE, en participar de las capacitaciones programadas por el Programa Qali Warma.

También se les pregunto a los miembros del CAE, sobre las funciones que cumplen las madres de familia y los docentes en relación al servido y consumo de los alimentos del desayuno, por lo que respondieron de la siguiente manera:

- El 100 % que representa a 09 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que las funciones que cumplen las madres de familia en relación a los sub procesos de servido y consumo es de preparar y servir los alimentos del desayuno. Del mismo modo, los docentes cumplen la función de recibir los alimentos del proveedor, supervisar y monitorear la preparación, servido y consumo de los alimentos del desayuno.

Al respecto, las funciones que cumplen los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE en relación a los sub procesos de servido y consumo del servicio alimentario, se comparan con el marco teórico en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 08

Funciones del CAE en relación a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos

Sub procesos de la gestión del servicio alimentario	Funciones del CAE según el Programa Qali Warma	Funciones del CAE según recojo de información en campo		
		Director	Docente	Madre de familia
Servido y distribución de alimentos	Entregar y distribuir los alimentos a los usuarios de Qali Warma en la institución educativa pública.	Los 03 Directores entrevistados, respondieron que cada vez que entregan y distribuyen los alimentos para su preparación a las madres de familia, siempre le dan indicaciones de cómo deben de preparar los alimentos. Visitan la cocina, para ver cómo están preparando e indican la hora del servido. Luego se sientan a consumir los alimentos con los niños hasta que se termine.	El 89 % que representa a 08 miembros del CAE entrevistados, respondieron que los docentes cumplen la función de supervisar y monitorear la preparación, servido y consumo de los alimentos	El 100 % que representa a 09 miembros del CAE entrevistados, respondieron que las madres de familia cumplen la función de preparar y servir los alimentos del desayuno
Consumo de alimentos	Organizar la vigilancia del consumo de los alimentos por parte de los usuarios de Qali Warma en la institución educativa pública.			

Fuente: Elaboración propia

En ese sentido, los Directores, docentes y padres de familia, cumplen sus funciones como miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE, en:

- Repartir los alimentos del desayuno a los niños y niñas usuarios del Programa Qali Warma, en el comedor de la Institución Educativa.
- Planificar la vigilancia del consumo de los alimentos del desayuno a los niños y niñas usuarios del Programa Qali Warma.

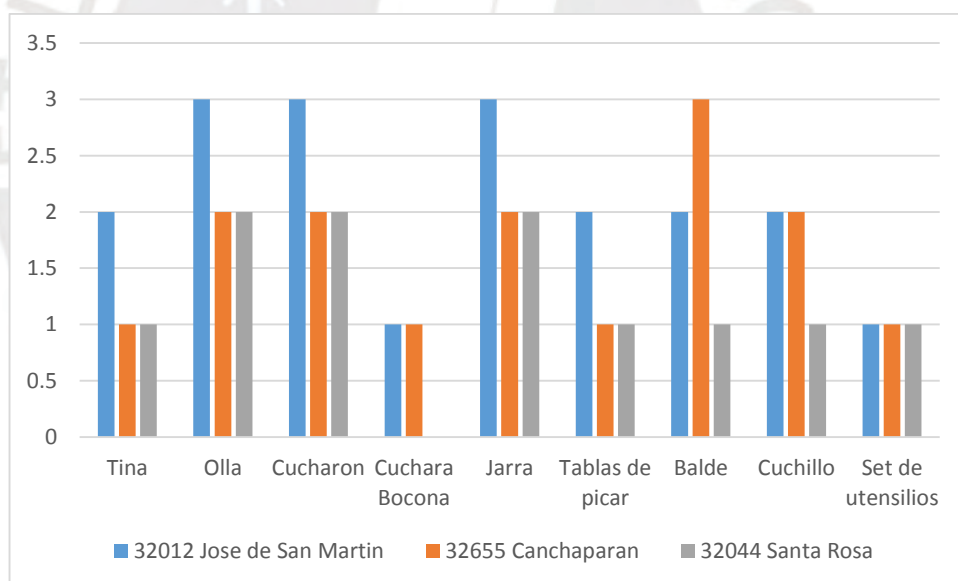
De todo lo expuesto, se puede afirmar que los miembros del CAE, si conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

4.1.2. Tipo de recursos que cuentan las Instituciones Educativas para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma.

El lineamiento tiene como objetivo identificar los tipos de recursos que cuentan las Instituciones Educativas para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

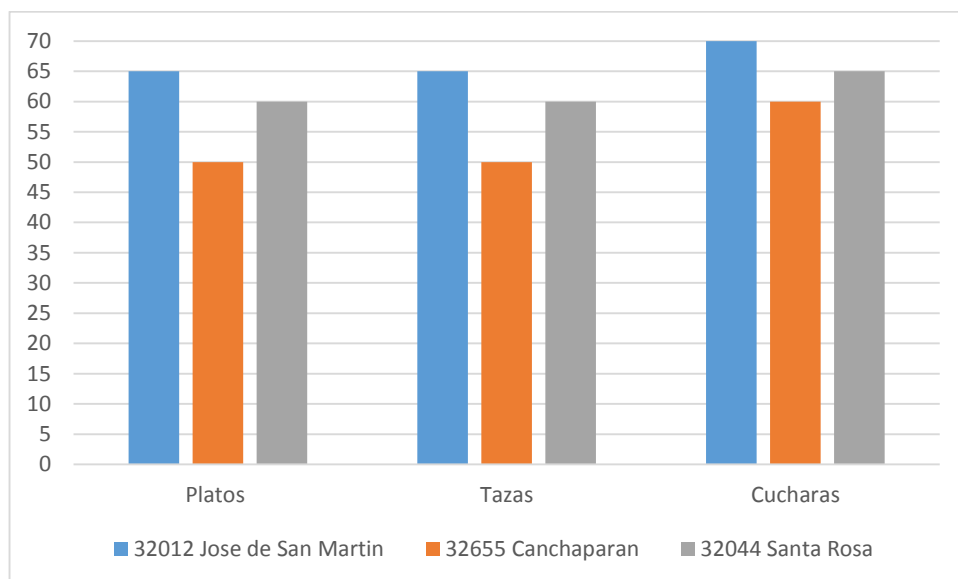
A continuación se presentan los gráficos con los resultados de la observación realizada a los ambientes de cocina y comedor de las 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca. Como también, el cuadro con los resultados de equipamiento y ambiente básico.

Gráfico N° 02
Numero de menajes por Institución Educativa para la preparación y servido de los alimentos



Fuente: Elaboración propia

Grafico N° 03
Numero de menajes por Institución Educativa para el consumo de los alimentos



Fuente: Elaboración propia

Cuadro N° 09
Resultado de la observación a los ambientes almacén, cocina y comedor de las Instituciones Educativas

Institución Educativa	La IE dispone de los siguientes ambientes			OBSERVACIONES
	Almacén	cocina	comedor	
32012 José de San Martin	SI	SI	SI	Los ambientes son exclusivos
32655 Canchamaran	SI	SI	NO	Los alumnos consumen los alimentos en las aulas de clase
32044 Santa Rosa	SI	SI	NO	Los alumnos consumen los alimentos en las aulas de clase

Fuente: Elaboración propia

En los gráficos N° 02, 03 y el cuadro N° 09 muestran los resultados de la aplicación de la ficha de registro de verificación de equipamiento de menajes, las cuales se mencionan a continuación:

- Las 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca (32012 José de San Martin, 32655 Canchamaran y 32044 Santa Rosa) cuentan con 01 menaje como mínimo y 03 como Máximo, para la

preparación y servido de los alimentos, las cuales son: Tina, Olla, Cucharones, Jarra, Tablas de picar, balde, cuchillo y set de utensilios.

- Las 03 Instituciones Educativas tienen mayor cantidad de platos, tazas y cucharas para el consumo de los alimentos en relación a la cantidad de alumnos.
- Las 03 Instituciones Educativas cuentan con ambientes de almacén y cocina.
- Las Instituciones Educativas 32655 Canchapan y 32044 Santa Rosa, no cuenta con ambientes de comedor

También, a través de la ficha de registro de verificación de menajes, se pudo observar que las 03 Instituciones Educativas cuentan con cocina semi industrial a gas.

Po otro lado, de acuerdo a la revisión documentaria, en el INFORME N° 267-2014-MIDIS/PNAEQW-UTHNC-CSM, de fecha 30 de julio de 2014, con asunto informe final de la verificación de la entrega de equipamiento de menajes del PNAE Qali Warma, periodo 2013-2014, a través del cuadro N° 10, se detalla la relación de los kit de cocina entregados a las 03 Instituciones Educativas

Cuadro N° 10
Relación de kit de cocina que recibieron las 03 Instituciones
Educativas

Kit de Cocina	Cantidad por IE		
	32012	32655	32044
Tinas de plástico de 86-100 litros	1	1	1
Ollas de aluminio 30 litros	1	1	1
Cucharon de aluminio chico	1	1	1
Cuchara Bocona	1	1	1
Jarra medidora	1	1	1
Jarra de 3 litros	1	1	1
Tablas de picar	2	2	2
Tapers con Tapa de Plástico	50	40	50
Tazas de plástico de polipropileno	50	40	50
Cucharadas de acero inoxidable de 18 cm de mesa	50	40	50
Balde de polipropileno de 20 litros con caño	1	1	1
Cuchillo de acero inoxidable de mango de plástico de 10" uso profesional	1	1	1
Set de utensilios	1	1	1

Fuente: Anexo del INFORME N° 267-2014-MIDIS/PNAEQW-UTHNC-CSM

En ese sentido, las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, tienen acceso a los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo. Dichos recursos son: Cocina semi industrial a gas, tina, Olla, Cucharones, Jarra, Tablas de picar, balde, cuchillo y set de utensilios.

4.1.3. Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

El lineamiento tiene como objetivo determinar el nivel de seguimiento y control por parte del Programa Qali Warma y los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE a las etapas de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno

A continuación se presenta el cuadro N° 11, donde se muestra la interpretación de la información de las entrevistas realizadas a los Directores, docentes y madres de familia miembros del CAE:

Cuadro N° 11

Información brindada por los miembros del CAE, sobre el acompañamiento y vigilancia los sub procesos de servido y consumo

Miembros del CAE entrevistados	¿Cómo y con qué frecuencia, acompaña y vigila a las madres de familia durante el servido de los alimentos?	¿Qué actividades realiza usted para propiciar y generar un ambiente para el consumo de los alimentos?
Realizo constantemente la verificación de la preparación y servido de los alimentos, de tiempo en tiempo, nos damos una vuelta por la cocina (Director y docentes)	6	
Verifico como están preparando los alimentos inter diario (madre de familia)	1	
Cuando me toca cocinar (madre de familia)	2	
Nos sentamos a consumir los alimentos con los niños (Director)		2
Que entren de forma ordenada y se consuman todos los alimentos. Como también en hora de clase se le habla de los alimentos nutritivos (docente)		3
Ninguna actividad (madre de familia y Director)		4
Total	9	9

Fuente: Elaboración propia

En el presente cuadro muestra los resultados de las entrevistas realizados a los miembros del CAE, en relación a la frecuencia que realizan el acompañamiento y vigilancia a las madres de familia durante los sub procesos de servido y consumo. Como también, las actividades que realizan para propiciar y generar un ambiente de consumo de los alimentos del desayuno.

Al respecto, se tiene la siguiente información:

- 06 personas miembros del CAE, entrevistados ha respondido que realizan constantemente la verificación de la preparación y servido de los alimentos, de tiempo en tiempo se dan una vuelta por la cocina.

- 02 personas miembros del CAE, entrevistados ha respondido que para propiciar y generar un ambiente de consumo, se sientan con sus niños y niñas para consumir los alimentos del desayuno.
- 03 personas miembros del CAE, entrevistados ha respondido que para propiciar y generar un ambiente de consumo, ordenan a los niños y niñas para que ingresen al comedor o aula de clase, de forma ordenada y se consuma todos los alimentos del desayuno. Como también le hablan en hora de clase sobre los alimentos nutritivos.

Por otro lado, Gonzales (2015) menciona que los encargados de administrar los alimentos dentro de la Institución Educativa son los docentes y padres de familia, ellos son los responsables de qué tipo de alimentos se ofrecen. Como también, los niños y niñas son responsables de lo que quieren comer (Gonzales 2015:9).

En ese sentido, en el marco del Modelo de Cogestión del Programa Qali Warma. En relación al seguimiento y control de los sub procesos de servido y consumo. Los Directores, docentes, padres y madres de familia, miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE, son los responsables que se cumpla los objetivos establecidos por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Sin embargo, 67 % que representa a 06 personas miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE, mencionan que constantemente realizan la verificación de la preparación y servido de los alimentos. Cumplen la función de planificar la vigilancia del consumo de los alimentos del desayuno a los niños y niñas usuarios del Programa Qali Warma.

En relación a las actividades que realizan los miembros del CAE para propiciar y generar un ambiente para el consumo de los alimentos, Contreras (2014) menciona que un ambiente emocional, propicia el consumo de los alimentos y por lo general ayuda a fortalecer los lazos familiares dentro de hogar, ayuda a responder inquietudes, solucionar problemas y a generar un ambiente cálido y tranquilo, en la cual los niños y niñas aprenden a través de la convivencia e imitación (Contreras 2014).

Al respecto, 57 % que representa a 05 personas miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE, mencionan que para propiciar y generar un ambiente de consumo, se sientan con sus niños y niñas para consumir los alimentos del desayuno. Ordenan a los niños y niñas para que ingresen al comedor o aula de clase, de forma ordenada y se consuma todos los alimentos del desayuno. Como también le hablan en hora de clase sobre los alimentos nutritivos.

4.1.4. Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes

Para el estudio del presente punto, se les pregunto a todos los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE sobre la hora en la cual se sirve y consumo los alimentos del desayuno en la Institución Educativas por lo que respondieron de la siguiente manera:

- El 100% que representa a 09 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que los alimentos del desayuno se sirven y consumen a la hora del recreo (10:00 – 10:30 am)

Por otro lado, se realizó una encuesta estructurada a 60 estudiantes de las 03 Instituciones Educativas, en relación al consumo de los alimentos del desayuno, por lo que respondieron de la siguiente manera:

- El 100 % que representa a 60 estudiantes entrevistados ha respondido que siempre desayunan en casa antes de asistir a la escuela.

Esta información muestra que la mayoría de los estudiantes asisten a la escuela tomando el desayuno en casa. Sin embargo, existen estudiantes que tienen hambre antes que inicie las labores académicas. Para tener un acercamiento más específico se presenta el siguiente cuadro:

Cuadro N° 12

Información brindada por los alumnos sobre el consumo del desayuno

Alumnos entrevistados (SONDEO)	¿Tiene hambre antes que inicie las clases en la escuela?	%	¿Le gusta el desayuno que le sirven en la escuela?	%
Siempre	9	15.0%		
Algunas veces	39	65.0%		
Nunca	12	20.0%		
Siempre			52	86.7%
Algunas veces			8	13.3%
Nunca			0	
Total	60	100%	60	100.0%

Fuente: Elaboración propia

En el presente cuadro muestra los resultados de las entrevistas realizados a los estudiantes, en relación si tienen hambre antes que inicie las clases en la escuela y si les gusta el desayuno que le sirven.

Al respecto, se tiene la siguiente información:

- El 65 % que representa a 39 estudiantes entrevistados ha respondido que algunas veces tienen hambre antes que inicie las clases en la escuela.
- El 86.7% que representa a 52 estudiantes entrevistados ha respondido que siempre les gusta el desayuno que le sirven en la escuela.

Al respecto, Gonzales (2015) menciona que por lo general los niños y niñas asisten a las Instituciones Educativas con el estómago vacío debido a que las madres de familia no programan temprano el desayuno y en otros casos los desayunos son de baja calidad en nutrientes, generando un rendimiento académico bajo y malos hábitos alimenticios (Gonzales 2015:9).

Por lo tanto, “los niños que van a la escuela sin desayunar muestran una disminución de sus capacidad física máxima, de su resistencia al esfuerzo, de su fuerza muscular, de su capacidad de concentración y de su capacidad de aprendizaje” (Carbajal 2006:35).

Por otro lado, en los 03 talleres participativos realizado con las madres de familia que no son miembros del CAE (con 10 madres de familia por Institución Educativa), se obtuvo información en relación a la importancia del consumo del desayuno, sus efectos de no consumo y que acciones se deben de realizar para que sus hijos tomen desayuno antes que inicie las clases. Los resultados se muestran en el siguiente cuadro:



Cuadro N° 13

Información brindada por las madres de familia sobre la importancia del desayuno y su consumo

Taller participativo con madres de familia	¿Por qué es importante el desayuno?	%	¿Cómo cree usted que se sienten sus hijos e hijas cuando no toman desayuno?	%	¿Qué creen que se debería de hacer para que sus hijos e hijas tomen el desayuno antes que inicie las clases?	%
Es nutritivo, ayuda en el crecimiento y a desarrollar las neuronas	9	30.0%				
Para que no se distraigan en clase porque tienen que estudiar	14	46.7%				
Para que no tengan hambre y no se enfermen	7	23.3%				
Con hambre, esperando que llegue la hora del recreo			13	43.3%		
con sueño, sin ganas de estar en la escuela			13	43.3%		
Jugando con su cuaderno y compañeros			4	13.3%		
Esforzarnos para levantarnos temprano y preparar los alimentos en la escuela					20	66.7%
Contratar una cocinera para que prepare los alimentos en la escuela					10	33.3%
Total	30	100%	30	100%	30	100.0%

Fuente: Elaboración propia

En el presente cuadro muestra los resultados del taller participativo que se realizó con 30 madres de familia en 03 grupos de 10 por cada Institución educativa, en relación a la importancia del horario de preparación, servido y consumo de los alimentos del desayuno

Al respecto, se tiene la siguiente información:

- El 46.7 % que representa a 14 madres de familia ha respondido que el desayuno es importante, para que sus hijos no se distraigan en clase porque tienen que estudiar.
- El 30.0 % que representa a 9 madres de familia ha respondido que el desayuno es importante, porque es nutritivo, ayuda en el crecimiento y el desarrollo de las neuronas.
- El 23.3 % que representa a 7 madres de familia ha respondido que el desayuno es importante, para que sus hijos no tengan hambre y no se enfermen.
- El 43.3 % que representa a 13 madres de familia ha respondido que cuando sus hijos no toman desayuno se sienten con hambre, esperando que llegue la hora del recreo.
- El segundo grupo de 43.3 % que representa a 13 madres de familia ha respondido que cuando sus hijos no toman desayuno están con sueño, sin ganas de estar en la escuela.
- El 13.3 % que representa a 4 madres de familia ha respondido que cuando sus hijos no toman desayuno empiezan a jugar con su cuaderno y compañeros.
- El 66.7 % que representa a 20 madres de familia ha respondido que para que sus hijos tomen desayuno antes que inicie las clases deben esforzarse para que se levanten temprano para preparar los alimentos en la escuela.
- El 133.3 % que representa a 10 madres de familia ha respondido que para que sus hijos tomen desayuno antes que inicie las clases deben de contratar una cocinera para que prepare los alimentos en la escuela.

Como se observa en los resultados, las madres de familia mencionan que el desayuno es importante porque es nutritivo, ayuda el crecimiento y desarrollo de las neuronas, Para que sus hijos estén atentos en clase y no se distraigan, no duerman, no jueguen con sus compañeros, no estén pensando en comida y hora el recreo, etc.

Al respecto, Gonzales (2015) menciona que entre los tres momentos de consumo de los alimentos, el desayuno es el más importante, porque es el primer alimento que se ingiere después de aproximadamente ocho horas de descanso, es el que nos brinda las energías necesarias para el comienzo del día (Gonzales 2015:9).

En ese sentido las madres de familia reconocen la importancia del consumo de los alimentos del desayuno. Sin embargo, también reconocen que existen una serie de causas por las cuales no pueden preparar los alimentos en la Institución Educativa media hora antes que inicie las labores escolares.

Al respecto en el cuadro N° 14 se presenta información brindada por los miembros del CAE sobre la causa principal por la cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares.

Cuadro N° 14
Información brindada por los miembros del CAE

¿Cuál cree usted que es la causa principal por el cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares?	Número de casos
Costumbre de las madres de familia	1
Los alumnos van a la escuela tomando desayuno en casa	2
Las mamás no quieren cocinar temprano	1
Las mamás viven lejos y tienen que madrugar	5
Total	9

Fuente: Elaboración propia

En el presente cuadro se observa lo siguiente:

- 05 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que la causa principal por la cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares es porque las madres de familia viven lejos y tienen que madrugar.
- 02 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que la causa principal por la cual los alumnos no consumen los

alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares es porque los alumnos van a la escuela tomando desayuno en casa.

En ese sentido, la causa principal por el cual los estudiantes no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares es porque las madres de familia viven lejos. Los estudiantes, al no ingerir los alimentos del desayuno para comenzar su día, sus organismos lo que hace es acudir a las reservas de energía que poseen y como consecuencia, tienen bajo rendimiento físico (fuerza muscular) y mental (su capacidad de concentración y de aprendizaje).

Así mismo, aproximadamente el 80 % de las Instituciones Educativas rurales, se encuentran situadas en los centros poblados con cantidad menor de 350 habitantes y el 20 % viven sobre los 3,500 msnm. Existe una dispersión de familias que viven lejos de las Instituciones Educativas, lo cual genera que los niños y niñas de 6 a 11 años de edad que viven en estas zonas rurales, que son el 25 %, tienen dificultad para asistir a la escuela (Ipeba 2011:23).

Por otro lado, el problema fundamental en la cual la educación rural en el Perú es limitado, es por la ubicación geográfica en la que se encuentran las Instituciones Educativas, debido a su acceso, aislado de los grupos poblacionales y la dispersión en la que se encuentran las familias; como también, la carencia de medio y vías de comunicación. Población que se encuentran en situación de extrema pobreza (Congreso de la República 2018).

De todo lo expuesto, la mejor alternativa de solución es que las madres de familia deben esforzarse para levantarse temprano y preparar los alimentos en la escuela.

CAPÍTULO V

5.1. CONCLUSIONES

5.1.1. En relación al lineamiento N° 01: Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, se tienen las siguientes conclusiones:

1. Sobre las capacitaciones en gestión del servicio alimentario desarrolladas por el Programa Qali Warma.

De las 9 personas miembros del CAE entrevistadas, 07 mencionan que han recibido capacitación en el transcurso de los años 2016 y 2017. Que en dicha capacitación les proporcionaron la normatividad del programa; el modelo Kardex para almacenar los productos; un cuadernillo de cómo preparar los alimentos y afiches de la gestión del servicio alimentario.

Del mismo modo, en la revisión documentaria del MEMORANDUM N° 468-2015-MIDIS/PNAEQW-UTHNC, menciona que en el Distrito de Conchamarca se capacitaron a un total de 16 Instituciones Educativas, 30 miembros del CAE (15 Directores, 0 docentes y 15 madres de familia) y que según la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 3132, el Programa Qali Warma brinda el servicio alimentario en el Distrito de Conchamarca a un total de 16 Instituciones Educativas.

2. Sobre quienes integran el Comité de Alimentación Escolar – CAE en la Institución Educativa.

Según información proveniente de las 09 personas miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE entrevistados, mencionan que los miembros del CAE en las Instituciones Educativas los integran el Director, docente y madre de familia.

3. Sobre cuáles son las funciones que cumplen las madres de familia y los docentes, en relación a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

El 100 % que representa a 09 personas miembros del CAE entrevistados ha respondido que las funciones que cumplen las madres de familia en relación a los sub procesos de servido y consumo es de preparar y servir los alimentos del desayuno. Del mismo modo, los docentes cumplen la función de recibir los alimentos del proveedor, supervisar y monitorear la preparación, servido y consumo de los alimentos del desayuno.

En relación a los puntos 1, 2 y 3, se concluye que los Directores, docentes y madres de familia como miembros del CAE:

- Cumplen sus funciones en “Participar en las capacitaciones, cursos y talleres que brinda el Programa Qali Warma”
- Han recibido capacitación en el transcurso de los años 2015, 2016 y 2017, sobre la gestión del servicio alimentario por parte del Programa Qali Warma.
- Saben quiénes integran el Comité de Alimentación Escolar – CAE en su Institución Educativa.
- Entregan y distribuyen los alimentos a los usuarios de Qali Warma en su institución educativa pública.
- Organizan la vigilancia del consumo de los alimentos por parte de los usuarios de Qali Warma en su institución educativa pública.

En ese sentido, se puede afirmar que los miembros del CAE si conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno

5.1.2. En relación al lineamiento N° 02: Tipo de recursos que cuentan las Instituciones Educativas para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma, se tiene las siguientes conclusiones:

1. Sobre los tipos de recursos que cuentan las Instituciones Educativas

Según información proveniente de la observación realizada a los ambientes de cocina y comedor de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca se puede concluir lo siguiente:

- Las 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca (32012 José de San Martín, 32655 Canchamarán y 32044 Santa Rosa) cuentan con 01 menaje como mínimo y 03 como Máximo, para la preparación y servido de los alimentos, las cuales son: Tina, Olla, Cucharones, Jarra, Tablas de picar, balde, cuchillo y set de utensilios. Las 03 Instituciones Educativas tienen mayor cantidad de platos, tazas y cucharas para el consumo de los alimentos en relación a la cantidad de alumnos.
- Las 03 Instituciones Educativas cuentan con ambientes de almacén y cocina.
- Las Instituciones Educativas 32655 Canchamarán y 32044 Santa Rosa, no cuenta con ambientes de comedor.
- Las 03 Instituciones Educativas cuentan con cocina semi industrial a gas

En ese sentido, se puede afirmar que las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, tienen acceso a los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo.

5.1.3. En relación al lineamiento N° 03: Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, se tiene las siguientes conclusiones:

1. Sobre la frecuencia con que acompañan y vigilan a las madres de familia en los sub procesos de servido.

Según información proveniente de la mayoría de los miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE entrevistados (67 % que representa a 06 personas), mencionan que realizan constantemente la verificación de la preparación y servido de los alimentos.

Del mismo modo, todos los miembros del CAE entrevistados han respondido que las funciones que cumplen los docentes en la gestión del servicio alimentario es de recibir los alimentos del proveedor, supervisar y monitorear la preparación, servido y consumo de los alimentos del desayuno.

2. Sobre las actividades que realizan para propiciar y generar un ambiente para el consumo de los alimentos

Según información proveniente de la mayoría de los miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE entrevistados (57 % que representa a 05 personas), mencionan que para propiciar y generar un ambiente de consumo, se sientan con sus niños y niñas a consumir los alimentos del desayuno. Ordenan a los niños y niñas para que ingresen al comedor o aula de clase, de forma ordenada y se consuma todos los alimentos del desayuno. Como también le hablan en hora de clase sobre los alimentos nutritivos.

Por estas razones, se puede afirmar que los Miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE, si realizan el seguimiento y control a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

5.1.4. En relación al lineamiento N° 04: Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes, se tiene las siguientes conclusiones:

1. Sobre la hora en la cual se sirve y consume los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas

Según información proveniente de todos los miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE entrevistados, el 100% que representa a 09 personas, mencionan que los alimentos del desayuno se sirven y consumen a la hora del recreo (10:00 – 10:30 am aproximadamente)

2. Sobre el consumo del desayuno en casa y en la Institución Educativa por parte de los estudiantes

Los 60 estudiantes de las 03 Instituciones Educativas, respondieron que siempre desayunan en casa antes de asistir a la escuela. En relación a esta información muestra que la mayoría de los estudiantes asisten a la escuela tomando el desayuno en casa. Sin embargo, en la misma encuesta se les pregunto si tienen hambre antes que inicie las clases en la escuela, por lo que, el 65 % que representa a 39 estudiantes entrevistados ha respondido que algunas veces tienen hambre antes que inicie las clases en la escuela y el 15 % que representa a 09 estudiantes entrevistados ha respondido que siempre tienen hambre antes que inicie las clases en la escuela.

Del mismo modo, se les pregunto si les gusta el desayuno que le sirven en la escuela y según información proveniente de la mayoría de los estudiantes entrevistados, el 86.7% que representa a 52 estudiantes, ha respondido que siempre les gusta el desayuno que le sirven en la escuela.

3. Sobre la importancia del horario de preparación, servido y consumo de los alimentos del desayuno

Según información proveniente de los 03 talleres participativos realizado con las madres de familia que no son miembros del CAE (con 10 madres de familia por Institución Educativa), el 46.7 % que

representa a 14 madres de familia ha respondido que el desayuno es importante, para que sus hijos no se distraigan en clase porque tienen que estudiar. El 30.0 % que representa a 9 madres de familia ha respondido que el desayuno es importante, porque es nutritivo, ayuda en el crecimiento y el desarrollo de las neuronas. El 23.3 % que representa a 7 madres de familia ha respondido que el desayuno es importante, para que sus hijos no tengan hambre y no se enfermen.

4. Sobre los efectos que provoca en no consumo de los alimentos del desayuno

Según información proveniente de los 03 talleres participativos realizado con las madres de familia que no son miembros del CAE (con 10 madres de familia por Institución Educativa), El 43.3 % que representa a 13 madres de familia ha respondido que cuando sus hijos no toman desayuno se sienten con hambre, esperando que llegue la hora del recreo. El segundo grupos de 43.3 % que representa a 13 madres de familia ha respondido que cuando sus hijos no toman desayuno están con sueño, sin ganas de estar en la escuela. Por último, el 13.3 % que representa a 4 madres de familia ha respondido que cuando sus hijos no toman desayuno empiezan a jugar con su cuaderno y compañeros.

5. Sobre las acciones que se deben de realizar para que los estudiantes tomen desayuno antes que inicie las clases

Según información proveniente de los 03 talleres participativos realizado con las madres de familia que no son miembros del CAE (con 10 madres de familia por Institución Educativa), El 66.7 % que representa a 20 madres de familia ha respondido que para que sus hijos tomen desayuno antes que inicie las clases deben de esforzarse para que se levanten temprano para preparar los alimentos en la escuela. El 33.3 % que representa a 10 madres de familia ha respondido que para que sus hijos tomen desayuno antes que inicie las clases deben de contratar una cocinera para que prepare los alimentos en la escuela.

6. Sobre la causa principal por el cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares

Según información proveniente de los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE entrevistados. En su mayoría mencionan que la causa principal por el cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares es porque las madres de familia viven lejos y que los alumnos van a la escuela tomando desayuno en casa.

En relación a todo lo expuesto se concluye lo siguiente:

- Los alimentos del desayuno se sirven y consumen a la hora del recreo, aproximadamente de 10:00 – 10:30
- La mayoría de los estudiantes asisten a la escuela tomando el desayuno en casa
- Existen estudiantes que tienen hambre antes que inicie las labores académicas en la Institución Educativa.
- A la mayoría de los estudiantes les gusta el desayuno que le sirven en la escuela.
- Las madres de familia mencionan que el desayuno es importante porque es nutritivo, ayuda el crecimiento y desarrollo de las neuronas. Para que sus hijos estén atentos en clase y no se distraigan; no duerman; no jueguen con sus compañeros; no estén pensando en comida y en la hora del recreo.
- Las madres de familia reconocen la importancia del consumo de los alimentos del desayuno. Sin embargo, también reconocen que existen una serie de causas por los cuales no pueden preparar los alimentos en la Institución Educativa media hora antes que inicie las labores escolares.
- La causa principal por el cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares es que las madres de familia viven lejos.

5.2. RECOMENDACIONES

5.2.1. En relación al lineamiento N° 01: Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, se tienen las siguientes recomendaciones:

1. Sobre las capacitaciones en gestión del servicio alimentario desarrolladas por el Programa Qali Warma.

1.1. Por parte del Programa Qali Warma, se podría fortalecer el componente educativo, el cual puede estar constituido por una serie de medidas y acciones que ayuden a mejorar los planes metodológicos de capacitación a los Miembros del CAE. En la que personal de campo en coordinación con los directores (presidentes del CAE) de las Instituciones Educativas realicen un cronograma anual de capacitaciones a los docentes, padres y madres de familia.

1.2. Por parte de los Directores, docentes, padres y madres de familia, podrían comprometerse a participar activamente de las capacitaciones realizadas por el Programa Qali Warma, con la finalidad de mejorar la gestión del servicio alimentario.

1.3. Los miembros del CAE podrían elaborar planes estratégicos para mejorar el control de los docentes, padres y madres de familia en relación a la participación activa de las capacitaciones organizadas por el Programa Qali Warma y en las reuniones organizadas por la Institución Educativa.

2. Sobre quienes integran el Comité de Alimentación Escolar – CAE en la Institución Educativa.

Los miembros del CAE, podrían colocar afiches, banner, gigantografías, etc. En lugares estratégicos de la Institución Educativa donde se observe los nombres de las personas que integran el Comité de Alimentación Escolar – CAE y sus funciones en la gestión del servicio alimentario.

3. Sobre cuáles son las funciones que cumplen las madres de familia y los docentes, en relación a los sub procesos de servicio y consumo de los alimentos del desayuno.

3.1. Los Directores, docentes y madres de familia como miembros del Comité de Alimentación Escolar, podrían diseñar un matriz de funciones específicas, identificando sus roles y responsabilidades de cada uno de ellos.

3.2. Por parte de los Directores como presidentes del Comité de Alimentación Escolar, podrían realizar reuniones bimensuales con los docentes, padres y madres de familia para brindar información en relación a los procesos de la gestión del servicio alimentario, donde la prioridad sea la alimentación de los estudiantes.

3.3. Por parte de los padres y madres de familia, podrían participar activamente de las reuniones y actividades programadas por el presidente del CAE.

5.2.2. En relación al lineamiento N° 02: Tipo de recursos que cuentan las Instituciones Educativas para el cumplimiento de los sub procesos de servicio y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma, se tiene las siguientes recomendaciones:

1. Sobre los tipos de recursos que cuentan las Instituciones Educativas

1.1. Los directores como presidentes del Comité de Alimentación Escolar – CAE, podrían de gestionar con Instituciones Públicas y Privadas para la dotación de recursos que ayuden a mejorar dentro de la Institución Educativa la Gestión del Servicio Alimentario.

1.2. Las madres de familia deben de cuidar, limpiar y proteger los recursos que cuentan las Instituciones Educativas.

1.3. Los Directores y docentes miembros del Comité de Alimentación Escolar, podrían diseñar un plan estratégico, para mejorar y equipar las instalaciones en donde se almacenan, preparan y consumen los alimentos.

5.2.3. En relación al lineamiento N° 03: Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, se tiene las siguientes recomendaciones:

1. Sobre la frecuencia con que acompañan y vigilan a las madres de familia en los sub procesos de servido.

Los Directores y docentes miembros del Comité de Alimentación Escolar, podrían diseñar un manual de procedimientos para la supervisión y monitoreo de la gestión del servicio alimentario. Como también, deberían de incluir a las autoridades locales para la vigilancia de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos.

Por parte de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, se podría realizar un cronograma mensual de supervisión a la gestión del servicio alimentario en donde participe Director, docente y madres de familia.

2. Sobre las actividades que realizan para propiciar y generar un ambiente para el consumo de los alimentos

Los Directores y docentes podrían generar hábitos de consumo de alimentos responsable a través del acompañamiento durante el consumo de los alimentos del desayuno.

5.2.4. En relación al lineamiento N° 04: Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes, se tiene las siguientes recomendaciones:

1. Sobre la hora en la cual se sirve y consume los alimentos del desayuno en las Instituciones Educativas

Los Directores y docentes miembros del Comité de Alimentación Escolar podrían capacitar a las madres de familia sobre la importancia del horario de consumo de los alimentos del desayuno y sobre alimentación saludable.

2. Sobre el consumo del desayuno en casa y en la Institución Educativa por parte de los estudiantes

Los padres y madres de familia podrían enviar a sus hijos e hijas sin tomar desayuno, con su lonchera.

3. Sobre la importancia del horario de preparación, servido y consumo de los alimentos del desayuno

Los Directores como presidente del Comité de Alimentación Escolar, podrían realizar un rol mensual de preparación de los alimentos del desayuno de las madres de familia.

Las madres de familia, deberían de esforzarse en preparar los alimentos del desayuno con tiempo en la Institución Educativa

4. Sobre los efectos que provoca en no consumo de los alimentos del desayuno

Los Directores y docentes miembros del Comité de Alimentación Escolar podrían capacitar a las madres de familia sobre la importancia del horario de consumo de los alimentos del desayuno y sobre alimentación saludable. Sobre las consecuencias que genera el no consumo de los alimentos del desayuno.

5. Sobre las acciones que se deben de realizar para que los estudiantes tomen desayuno antes que inicie las clases

5.1. Los Directores como presidente del Comité de Alimentación Escolar, podrían realizar un rol mensual de preparación de los alimentos del desayuno de las madres de familia.

5.2. Las madres de familia, deberían de esforzarse en preparar los alimentos del desayuno con tiempo en la Institución Educativa.

5.3. Los Directores y docentes miembros del Comité de Alimentación Escolar, podrían promover los huertos escolares y los quioscos saludables dentro de la Institución Educativa. Como también enseñar los contenidos curriculares ligados a la alimentación y los hábitos saludables

6. Sobre la causa principal por el cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares.

6.1. Las madres de familia, deberían de buscar estrategias para cumplir con los sub procesos de servido y consumo establecido por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

6.2. Los Directores en coordinación con los docentes de aula podrían desarrollar planes estratégicos para mejorar el consumo de los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares.



CAPÍTULO VI

PROPUESTA DE MEJORA

Plan de mejora

Fortalecimiento de los Comités de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma en los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno

Planteamiento del plan de mejora

Luego del proceso de recopilación y análisis de la información en las 03 Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, se ha identificado lo siguiente:

- En su mayoría las madres de familia viven en zonas alejadas.
- La mayoría de los estudiantes van a la escuela tomando desayuno en casa.
- Los directores tienen conocimiento sobre las funciones del Comité de Alimentación Escolar – CAE, también sobre el horario de consumo de los alimentos establecido por el Programa Qali Warma y sin embargo no cumplen con dicha función.
- Los docentes presidentes del Comité de Alimentación Escolar – CAE no realizan las réplicas de las capacitaciones a los padres de familia.

Objetivo General

Fortalecer el conocimiento y concientización a los docentes, padres y madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca sobre el horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno establecido por el Programa Qali Warma

Lineamientos o prioridades

Lineamiento N° 01: Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.

Lineamiento N° 02: Tipo de recursos que cuentan las Instituciones Educativas para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma.

Lineamiento N° 03: Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno

Lineamiento N° 04: Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes.

Enfoques transversales

1. Enfoque de derechos humanos: Todos los seres humanos tenemos los mismo derechos, en esta caso, los niños y niñas de las instituciones Educativas beneficiarias del Programa Qali Warma, tienen derecho a un alimentación de calidad, nutritiva, variada y balanceada con la la finalidad de estar atentos en clases.
2. Enfoque de género: El enfoque de género en el Programa Qali Warma se da a través del hecho de que los niños y niñas en edad escolar reciban una alimentación de calidad sin distinción de género. Como también, los padres y madres de familia, como profesores y profesoras colaboran con el Programa Qali Warma en los procesos de la gestión del servicio alimentario en las Instituciones Educativas.

3. Enfoque de interculturalidad: padres y madres de familia, como profesores y profesoras participan en la gestión del servicio alimentario sin distinción de raza ni patrones culturales.

Estrategias

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda un servicio alimentario a través de una política inclusiva, porque dentro de su modelo de cogestión tiene presente los enfoques de Derechos Humanos, de género e interculturalidad. En ese sentido, es posible fortalecer las capacidades y conocimientos de los docentes, padres y madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca sobre los procesos y sub procesos de la gestión del servicio alimentario. Como También concientizar sobre la importancia del consumo de los alimentos del desayuno en la hora establecida por el Programa Qali Warma, con la finalidad de generar buenos hábitos alimenticios en los estudiantes.

Los procedimientos podrían ser:

1. Capacitar a los docentes, estudiantes padres y madres de familia en la importancia del horario de consumo de los alimentos del desayuno, mediante campañas educativas donde se desarrollen charlas, talleres, ferizados, pasantías, etc. De esta manera se puede dar énfasis en la importancia del rol de los docentes, padres y madres de familia en favor de la alimentación oportuna de los estudiantes. Dentro de estas actividades se puede hacer difusión de la información mediante la colocación de posters, distribución de folletos, trípticos y manuales sobre la importancia del horario de consumo de los alimentos del desayuno antes que inicie las labores académicas.
2. A los estudiantes se les puede educar con el consumo de la ración completa. El Programa Qali Warma, dosifica la cantidad de alimento que se le debe de brindar a los escolares para cubrir el requerimiento de energía durante las horas escolares. El consumo de la ración completa generara que los estudiantes estén atentos en clase. Como también, con el tiempo y la práctica se lograría buenos hábitos de

alimentación en los niños y niñas, acostumbrándolos a consumir los alimentos del desayuno en la hora establecida por el programa.

3. El Programa Qali Warma en coordinación con los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE y APAFA, realizan un cronograma de reuniones con los padres y madres de familia de las Instituciones Educativas (a inicio del año escolar y trimestralmente), en la cual se realice el seguimiento respectivo a los procesos de la gestión del servicio alimentario. Se les proporcione, por escrito, información sencilla sobre las características del desayuno equilibrado que se brinda a sus hijos e hijas en la Institución Educativa y se solicite su colaboración para cumplir con el horario de consumos de los alimentos del desayuno. Como también, coordinar para la implementación de kioscos saludables dentro de la Institución Educativa.
4. El Programa Qali Warma en coordinación con los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE y APAFA, implementa estrategias para que las madres de familia que viven en zonas alejadas, puedan llegar temprano a la Institución Educativa para la preparación de los alimentos del desayuno. Al respecto se tiene las siguientes estrategias: Las madres que viven en las zonas alejadas tienen que dar una colaboración para contratar una cocinera en los días que les toca cocinar. Las madres de familia se esfuerzan para levantarse temprano y llegar a tiempo a la Institución Educativa. Coordinar con un padre de familia que tenga movilidad (motocicleta), para el traslado de la madre de familia de su casa hacia la Institución Educativa, para llegar a tiempo a preparar los alimentos.
5. El Programa Qali Warma debe de articular con el Ministerio de Educación para que dentro de malla curricular de estudios se implemente hábitos saludables, con la finalidad que los hábitos de los estudiantes desempeñen un papel activo en los procesos de aprendizaje y analizar (mediante juegos) las características y ventajas de un desayuno saludable.

6. El Programa Qali Warma en articulación y coordinación con el Ministerio de Salud, deben de firmar convenio para que a inicios del año escolar, antes que inicie la gestión del servicio alimentario, los niños y niñas puedan entrar a un proyecto de seguimiento a la alimentación, iniciando con la realización de control de peso, talla y, dosaje de hemoglobina y desparasitación, seguidamente de manera periódica realizar el seguimiento respectivo.

7. El Programa Qali Warma en articulación con el Ministerio de Salud debe de diseñar y llevar a cabo en los colegio campañas sobre sesiones demostrativas de lavado de mano, consumo de agua segura, consumo de refrigerios saludables y la importancia del horario de consumo de los alimentos del desayuno.



CAPITULO VI



SECCIÓN DE REFERENCIAS

ANEXOS

6.1. Columna vertebral con variables e indicadores

Cuadro N° 15

Columna vertebral con variables e indicadores

PREGUNTA GENERAL	OBJETIVOS	PREGUNTAS ESPECIFICAS	VARIABLES	INDICADORES
¿Las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca cumplen con los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno como beneficiarias del Programa Nacional de alimentación Escolar Qali Warma?	Determinar si los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.	¿Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?	Conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca	Nivel de conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca
	Identificar si las madres de familia, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma	¿Las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, establecido por el Programa Qali Warma?	Acceso a recursos por parte de las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno	Tipo de recursos que cuenta las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno

	Determinar si Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.	¿Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca, realizan el seguimiento y control a los subprocesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?	Seguimiento y control a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno	Frecuencia con la que realizan el seguimiento y control Los miembros del CAE a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno
				Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N° 16

Pregunta general, específicas y complementarias

PREGUNTA GENERAL	PREGUNTAS ESPECIFICAS	PREGUNTAS COMPLEMENTARIAS
¿Las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca cumplen con los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno como beneficiarias del Programa Nacional de alimentación Escolar Qali Warma?	¿Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Ha recibido capacitación sobre los procesos de la gestión del servicio alimentario de parte del Programa Qali Warma? ¿Cuándo? 2. ¿Cómo fue la capacitación? 3. ¿Cuáles fueron los objetivos de la capacitación? 4. ¿Qué documentos relacionados a la cogestión del servicio alimentario del Programa Qali Warma, le proporcionaron? 5. ¿En dichos documentos, menciona las funciones del Comité de Alimentación Escolar – CAE? ¿Cuáles son en relación a los sub procesos de servido y consumo? 6. ¿En su Institución Educativa quienes integran el CAE? 7. ¿En su Institución Educativa que funciones cumplen las madres de familia y los docentes en relación al servido y consumo de los alimentos del desayuno? 8. ¿Usted realiza una réplica de las capacitaciones organizadas por el programa Qali Warma a los docentes y madres de familia de su Institución Educativa? ¿Con que frecuencia?

		<p>1. ¿Cómo se realiza el servido y consumo de los alimentos del desayuno en la Institución Educativa?</p> <p>2. ¿Ha participado en las capacitaciones organizadas por el Programa Qali Warma?</p> <p>3. ¿Recibió Ud. de parte del director de la IE algún tipo de documento relacionado a la cogestión del servicio alimentario del Programa Qali Warma?</p>
		<p>1. ¿Ha participado en las capacitaciones organizadas por el Programa Qali Warma? ¿Cuándo?</p> <p>2. ¿Cómo fue la capacitación? ¿Qué aprendió?</p>
		Llenado de la matriz de revisión documental
	¿Las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, establecido por el Programa Qali Warma?	<p>1. ¿Con que tipo de menajes y utensilios de cocina, mesas sanitarias u otros materiales cuenta la Institución Educativa? ¿Qué gestiones realiza para equipar la cocina de la I.E?</p>
		Llenado de la ficha de registro
		Llenado de la matriz de revisión documental
	¿Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca, realizan el seguimiento y control a los subprocesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?	<p>1. ¿El Programa Qali Warma como supervisa la gestión del servicio alimentario en su Institución Educativa ¿con que frecuencia? ¿Les proporciona algún tipo de herramientas educativas como: guías, manuales, protocolos, etc?</p> <p>2. ¿Cómo realiza el acompañamiento y vigilancia a las madres de familia durante el servido de los alimentos? ¿Con qué frecuencia?</p> <p>3. ¿Usted supervisa y verifica que los docentes acompañan y generan un ambiente propicio para el consumo de los alimentos?</p>
		<p>1. ¿Con que frecuencia se reúne usted con las madres de familia para mejorar la gestión del servido y consumo de los alimentos del desayuno?</p> <p>2. ¿Usted acompaña y vigila a las madres de familia durante el servido de los alimentos? ¿Cómo y con qué frecuencia?</p> <p>3. ¿Qué actividades realiza usted para propiciar y generar un ambiente para el consumo de los alimentos?</p>
		<p>1. ¿Usted como madre de familia como participa en el servido y consumo de los alimentos del desayuno en la Institución Educativa?</p>
		Llenado de la matriz de revisión documental

		<p>1. ¿En su Institución Educativa a qué hora sirven y consumen los alimentos del desayuno? ¿Por qué? Que acciones hace para mejorar</p>
		<p>1. ¿Sabe si sus alumnos vienen tomando el desayuno en casa? ¿Cómo lo sabe? 2. ¿En la Institución Educativa a qué hora sirven y consumen los alimentos del desayuno? ¿Por qué? 3. ¿Considera que ese horario ayudara en el rendimiento escolar de sus alumnos? 4. ¿Cuál cree usted que es la causa principal por el cual los alumnos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares? ¿Qué acciones realiza al respecto?</p>
		<p>1. ¿A qué hora sus hijos consumen los alimentos del desayuno en la Institución Educativa? 2. ¿Considera que ese horario ayudara en el rendimiento escolar de sus hijos? ¿Por qué? 3. ¿Cuál cree usted que es la causa principal por el cual sus hijos no consumen los alimentos del desayuno media hora antes que inicie las labores escolares? 4. ¿Sus hijos consumen el desayuno en casa?</p>
		<p>1. ¿Creen que es importante el desayuno? ¿Por qué? 2. ¿A qué hora preparan el desayuno ustedes en casa? 3. ¿A qué hora sus hijos toman desayuno en su casa? 4. ¿Qué tomaron de desayuno el día de hoy sus hijos e hijas en casa? 5. ¿Dichos alimentos será suficiente para que sus hijos e hijas puedan estar atentos en clase? ¿Por qué? 6. ¿Cómo cree usted que se sienten sus hijos e hijas cuando no toman desayuno? 7. ¿Ustedes, a qué hora empiezan a preparar el desayuno en la escuela? ¿Por qué a esa hora? 8. ¿En qué horario prefiere usted que sus hijos e hijas tomen el desayuno en la escuela? ¿Por qué? 9. ¿Qué creen que se debería hacer para que sus hijos e hijas tomen el desayuno antes que inicie las clases?</p>
		<p>1. ¿Desayuna en casa antes de asistir a la escuela? 2. ¿Le gusta los alimentos que consume en casa? 3. ¿Tiene hambre antes que inicie las clases en la escuela? 4. ¿Le gusta el desayuno que le sirven en la escuela?</p>

Fuente: Elaboración propia

6.2. Columna vertebral con fuentes e instrumentos

Cuadro N° 17

Columna vertebral con fuentes e instrumentos

PREGUNTA GENERAL	OBJETIVOS	PREGUNTAS ESPECIFICAS	VARIABLES	INDICADORES	FUENTE	INSTRUMENTOS
¿Las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca cumplen con los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno como beneficiarias del Programa Nacional de alimentación Escolar Qali Warma?	Determinar si los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.	¿Los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca beneficiarias del Programa Qali Warma, conocen los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?	Conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca	Nivel de conocimiento sobre los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca	1. Director. 2. Docente 3. Madres de familia.	3 Entrevista semiestructurada a directores miembros del CAE
						3 Entrevista semiestructurada a docentes miembros del CAE
				Nivel de participación de los miembros del CAE de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca en las capacitaciones organizado por el Programa Qali Warma.	1. Programa Qali Warma	3 Entrevista semiestructurada a madres de familia miembros del CAE Revisión de 2 documentos del Programa Qali Warma

<p>Identificar si las madres de familia, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno de acuerdo a lo establecido por el Programa Qali Warma</p>	<p>¿Las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, cuentan con los recursos necesarios para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno, establecido por el Programa Qali Warma?</p>	<p>Acceso a recursos por parte de las madres de familia de las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca, para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno</p>	<p>Tipo de recursos que cuenta las Instituciones Educativas del Distrito de Conchamarca para el cumplimiento de los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno</p>	<p>1. Director 2. Programa Qali Warma</p>	<p>3 Entrevista semiestructurada a directores miembros del CAE</p> <p>Observación a los ambientes de cocina y comedor</p> <p>Revisión de 1 documentos del Programa Qali Warma</p>
<p>Determinar si Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca realizan el seguimiento y control a los Sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno.</p>	<p>¿Los miembros del CAE de las Instituciones educativas del Distrito de Conchamarca, realizan el seguimiento y control a los subprocesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno?</p>	<p>Seguimiento y control a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno</p>	<p>Frecuencia con la que realizan el seguimiento y control Los miembros del CAE a los sub procesos de servido y consumo de los alimentos del desayuno</p>	<p>1. Director. 2. Docentes. 3. Madres de familia</p>	<p>3 Entrevista semiestructurada a directores miembros del CAE</p> <p>3 Entrevista semiestructurada a docentes</p> <p>3 Entrevista semiestructurada a docentes miembros del CAE</p>

						<p>3 Entrevista semiestructurada a directores miembros del CAE</p> <p>3 Entrevista semiestructurada a docentes</p> <p>3 Entrevista semiestructurada a madres de familia miembros del CAE</p> <p>3 Talleres participativos con madres de familia</p> <p>60 Entrevista estructurada a los alumnos</p>
				<p>Nivel de conocimiento del horario de servido y consumo de los alimentos del desayuno por parte de los miembros del CAE, madres de familia y estudiantes</p>	<p>1. Director. 2. Docentes. 3. Madres de familia. 4. Alumnos</p>	

Fuente: Elaboración propia



6.3. Elaboración de instrumentos

Cuadro N° 18

Técnicas, instrumentos y muestra

TÉCNICA	INSTRUMENTO	MUESTRA
3 Entrevista semiestructurada a directores miembros del CAE	Guía de entrevista	3 Directores (1 Director por I.E.)
3 Entrevista semiestructurada a madres de familia miembros del CAE	Guía de entrevista	3 madres de familia (1 madre por I.E.)
3 Entrevista semiestructurada a docentes	Guía de entrevista	3 docentes (1 docente por I.E.)
60 Entrevista estructurada a los alumnos	Guía de entrevista	60 alumnos (20 alumnos por I.E.)
3 Talleres participativos con madres de familia	Diseño metodológico	3 talleres de 10 madres cada uno
Revisión de 3 documentos del Programa Qali Warma	Matriz de revisión documental	3 documentos del Programa Qali Warma
Observación	Ficha de registro	Menajes de las IIEE

Fuente: Elaboración propia

6.4. Fotografías



Foto N° 01: Sub proceso de servido en la Institución Educativa José de San Martín



Foto N° 02: Sub proceso de servido en la Institución Educativa José de San Martín



Foto N° 03: Sub proceso de consumo en la Institución Educativa José de San Martín



Foto N° 04: Sub proceso de servido en la Institución Educativa N°32203 Las Pampas



Foto N° 05: Sub proceso de servido en la Institución Educativa N° 32203 Las Pampas



Foto N° 06: Sub proceso de consumo en la Institución Educativa N° 32203 Las Pampas



Foto N° 07: Sub proceso de servido en la Institución Educativa N° 32044 Santa Rosa



Foto N° 08: Sub proceso de Consumo en la Institución Educativa N° 32044 Santa Rosa



Foto N° 09 : Taller participativo con las madres de familia



Foto N° 10 : Taller participativo con las madres de familia



Foto N° 11 : Taller participativo con las madres de familia



Foto N° 12 : Taller participativo con las madres de familia

BIBLIOGRAFÍA

1. BOBADILLA DÍAZ, Percy
2014 "Fundamentos de la gerencia social". Segunda edición.
Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, diagramación
y edición PUCP virtual.

2. CARBAJAL, Ángeles y otros
2006 "Desayuno y rendimiento escolar". El desayuno saludable.
Madrid, número 35, pp. 34-36. Consulta: 30 de noviembre
de 2017.
<http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application/pdf&blobheadname1=Content-Disposition&blobheadvalue1=filename=t018.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1119147688088&ssbinary=true>

3. CONGRESO DE LA REPUBLICA
2017 "Decreto Supremo N° 118-2002-PCM".
Consulta: 30 de noviembre de 2017.
[http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/07C6C04AADB0A8EA05257EEA006CE638/\\$FILE/DS_118_2002.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/07C6C04AADB0A8EA05257EEA006CE638/$FILE/DS_118_2002.pdf)

4. CONGRESO DE LA REPUBLICA
2018 "Situación de la educación rural en el Perú".
Consulta: 30 de febrero de 2018.
[http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/9E750AC907ADDCA305258044005C8A04/\\$FILE/57_INFTEM176_2014_2015_situacion_educacion_rural.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/9E750AC907ADDCA305258044005C8A04/$FILE/57_INFTEM176_2014_2015_situacion_educacion_rural.pdf)

5. CONTRERAS, Beatriz
2014 *Índice de masa corporal en escolares beneficiados con el programa "centros de distribución de desayunos escolares fríos"*. Tesis para obtener el título de licenciado en nutrición,

Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de medicina. Consulta: 30 de noviembre de 2017.
<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/14836/Tesis.417383.pdf?sequence=1>

6. DIRESA

2017 “Ubicación geográfica”
Consulta: 30 noviembre de 2017.
<https://es.slideshare.net/alexjo555/plan-de-asis-conchamarca-huanuco-peru>

7. GONZALES, Gloria

2015 “Importancia del desayuno escolar en el rendimiento escolar”. Relación del desayuno en edad escolar y el rendimiento académico en un mundo globalizado. México, número 09, pp. 09-10. Consulta: 30 de noviembre de 2017.
<https://static1.squarespace.com/static/53b1eff6e4b0e8a9f63530d6/t/56c65c72627c54328b404a30/1455840372383/articulo5b.pdf>

8. HIDALGO, M. G.

2011 “Nutrición del preescolar, escolar y adolescente”.
Consultado: 19 de agosto de 2018
<https://www.pediatriaintegral.es/wp-content/uploads/2012/03/Pediatrica-Integral-XV-4.pdf>

9. IPEBA

2011 “Ruralidad y escuela”. *Dispersión poblacional y lejanía de la escuela*. Lima, 2011, número 1, pp. 23.

10. JIMÉNEZ, R. F.

2008 “La alimentación y nutrición del niño pequeño”
Consultado: 19 de agosto de 2018
<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2009/Nutri-repor3.pdf?ua=1>

11. MARQUÉS, Brenes

2009 "Hábitos alimenticios en la escuela. El comedor escolar".
Consultado: 19 de agosto de 2018
https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_15/MARIA%20DEL%20ROSARIO_MARQUEZ_1.pdf

12. MINAGRI

2017 "Estrategia nacional de seguridad alimentaria avances".
Consulta: 30 de noviembre de 2017.
<http://www.minagri.gob.pe/portal/68-marco-legal/seguridad-alimentaria/403-estrategia-nacional-de-seguridad-alimentaria>

13. MIDIS

2018 "Programa Vaso de Leche".
Consultado: 19 de agosto de 2018
http://www.midis.gob.pe/files/rubpvl/rub_pvl_material.pdf

14. MIDIS

2012 "Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma". Consulta: 10 de junio de 2018.
ftp://ftpqw.qw.gob.pe/otros/2012/DS_008_2012-MIDIS.pdf

15. MIDIS

2018 "Qali Warma entrega alimentos nutritivos a escolares del país" Consulta: 10 de junio de 2018.
<https://www.gob.pe/institucion/midis/noticias/2327-qali-warma-entrega-alimentos-nutritivos-a-escolares-del-pais>

16. MINEDU

2013 "Resolución Ministerial N° 0201-2013-ED". Lima

17. MINSA

2017 “Ley General de la Salud”.
Consulta: 30 de noviembre de 2017.
<http://www.minsa.gob.pe/renhice/documentos/normativa/Ley%2026842-1997%20-%20Ley%20General%20de%20Salud%20Concordada.pdf>

18. FAO

2018 “Alimentación y nutrición escolar”
Consulta: 21 de julio de 2018.
<http://www.fao.org/school-food/es/>

19. FAO

2018 “Programa Nacional de Alimentación Escolar de Brasil: Una política estratégica de educación y de seguridad alimentaria y nutricional. Consulta: 21 de julio de 2018.
<http://www.fao.org/ag/humannutrition/30438-0aab101eed4d8130a9d0ad8b5f633df1.pdf>

20. FAO

2017 ¿Qué es la seguridad alimentaria y la nutricional?
Consulta: 30 de noviembre de 2017.
<http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>

21. PNUD PERU

2018 “Objetivos de desarrollo sostenible. Objetivo 2: hambre cero” Consulta: 19 de agosto de 2018
<http://www.pe.undp.org/content/peru/es/home/sustainable-development-goals/goal-2-zero-hunger.html>

22. PNUD PERU

2018 “Objetivos de desarrollo sostenible. Objetivo 4: educación de calidad”. Consulta: 19 de agosto de 2018
<http://www.pe.undp.org/content/peru/es/home/sustainable-development-goals/goal-4-quality-education.html>

- 23. PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS**
2018 ¿Qué es CUNA MÁS?
Consulta: 19 de agosto de 2018
<http://www.cunamas.gob.pe/>
- 24. PNAE QALI WARMA**
2017 “Quienes somos”
Consulta: 15 de noviembre de 2017.
http://www.qw.gob.pe/?page_id=2
- 25. PNAE QALI WARMA**
2017 “Que ofrecemos”.
Consulta: 15 de noviembre de 2017.
https://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=103
- 26. PNAE QALI WARMA**
2015 “Supervisión de la prestación del servicio alimentario en la Institución Educativa”. *Protocolo para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en Instituciones Educativas*. Lima, 2015, número 1, pp. 06.
- 27. PNAE QALI WARMA**
2014 “Presentación”. *Protocolo para la veeduría del proceso de compra*. Lima, 2014, número 1, pp. 02.
- 28. PNAE QALI WARMA**
2014 “Comité de Compra-CC”. *Guía para la conformación del Comité de Compras y Comité de Alimentación Escolar*. Lima, 2014, número 1, pp. 10.
- 29. PNAE QALI WARMA**
2017 “Comités de Alimentación Escolar (CAE)”.
Consulta: 15 de noviembre de 2017.
https://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=64

30. PNAE QALI WARMA

2014 "Comité de Alimentación Escolar-CAE". *Guía para la conformación del Comité de Compras y Comité de Alimentación Escolar*. Lima, 2014, número 1, pp. 25

31. PNAE QALI WARMA

2017 "Normatividad".
Consulta: 15 de noviembre de 2017.
https://www.qaliwarma.gob.pe/?page_id=134

32. PNAE QALI WARMA

2018 "Protocolo para la gestión del servicio alimentario".
Consultado: 19 de agosto de 2018
ftp://ftpqw.qw.gob.pe/herramientas-educativas/PROTOCOLOS/2016/PROTOCOLO_2016.pdf

33. SERAFIN, Patricia

2012 "Hábitos saludables para crecer sanos y aprender con salud". Consultado: 19 de agosto de 2018
<http://www.fao.org/docrep/field/009/as234s/as234s.pdf>

34. WIKIPEDIA

2017 "Distrito de Conchamarca"
Consultado: 30 de noviembre de 2017.
https://es.wikipedia.org/wiki/Distrito_de_Conchamarca