

Escuela de Posgrado

MAESTRÍA EN GERENCIA PÚBLICA

Tesis

**Pertinencia del enfoque intercultural en la gestión y  
prestación del servicio alimentario del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el  
distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento  
de Amazonas, durante el periodo 2016 - 2020**

Beatriz Regina Alva Hart  
Florita Ysabel Chavezarroyo Mauricio  
Jose Eudocio Llacsahuache Garcia

Para optar el Grado Académico de  
Maestro en Gerencia Pública

Lima, 2022

Repositorio Institucional Continental  
Tesis digital



Esta obra está bajo una Licencia "Creative Commons Atribución 4.0 Internacional" .

**Asesor**

Miguel E. Antezana Corrieri

### **Dedicatoria**

A mis hijos Mabe, Majo y Paco y mi nieta Isita, que son la energía que me motiva a salir adelante.

### **Beatriz Regina Alva Hart**

Al arquitecto del universo, por el don de la vida, por su fidelidad y permitir mi crecimiento personal y profesional. Gracias, Dios.

A mis padres Alberto y Victoria, especialmente mi madre por su esfuerzo, tesón, abnegación y apoyo incondicional en cada escalón de mi vida.

A mi hija Mónica Daniela, el mejor préstamo que Dios y la vida me ha dado, por ella y para ella.

### **Florita Ysabel Chavezarroyo Mauricio**

A la memoria de María y Julia, quienes me brindaron el amor de abuela y madre.

A mis hijos Zaida y Alonso, como ejemplo y camino para sus vidas.

### **José Eudocio Llacsahuache García**

## **Agradecimiento**

A Dios y a la Virgen María por bendecirme con la culminación de la maestría y a mis hijos por acompañarme en este esfuerzo.

### **Beatriz Regina Alva Hart**

Mi gratitud y reconocimiento a nuestra casa de estudios Universidad Continental por proveer educación de calidad y al Dr. Miguel Antezana Corrieri, por su dirección, acompañamiento, paciencia y valiosas asesorías que hoy hacen posible alcanzar los objetivos de esta tesis. A todo el equipo técnico del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y la Unidad Territorial Amazonas, distrito de Imaza del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, por brindar facilidades en el acceso a información y trabajo de campo, a fin de propugnar la prestación de mejores servicios a los ciudadanos. A los profesionales expertos y académicos quienes, con sus valiosos conocimientos, enseñanzas y aportes durante todo este proceso, coadyuvaron en el desarrollo de este trabajo.

### **Florita Ysabel Chavezarroyo Mauricio**

Mi agradecimiento a todos los profesionales y académicos de diversas entidades, quienes con sus copiosos conocimientos han permitido culminar este trabajo. Asimismo, a mi familia por su apoyo constante.

### **José Eudocio Llacsahuache García**

## Índice

Asesor.....	2
Dedicatoria.....	3
Agradecimiento .....	4
Índice .....	5
Índice de Tablas.....	9
Índice de Figuras .....	10
Resumen .....	12
Abstract.....	14
Introducción .....	16
Capítulo I Marco Teórico y Marco Contextual .....	22
1.1. Antecedentes de la investigación .....	22
1.1.1. Antecedentes nacionales .....	22
1.1.2. Antecedentes internacionales .....	28
1.2. Bases teóricas.....	37
1.2.1. Programas alimentarios .....	37
1.2.2. Malnutrición: anemia y desnutrición crónica infantil .....	39
A. Anemia .....	40
B. Desnutrición infantil crónica .....	42
C. Doble carga de la malnutrición .....	43
1.2.3. Estado y la pertinencia del enfoque intercultural .....	44
1.2.4. El enfoque intercultural en los programas alimentarios .....	46
1.2.5. Elementos de la cultura alimentaria .....	48
A. Dimensiones contextuales .....	49
B. Dimensiones prácticas .....	51
C. Resumen teórico de las dimensiones de la cultura alimentaria.....	52
1.3. Marco contextual .....	53
1.3.1. El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma..	53
1.3.2. La cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.....	55
1.3.3. Modalidades de prestación .....	57
A. Raciones .....	57

B. Productos .....	58
1.3.4. Tipología de productos adquiridos para las Canastas Básicas Familiares .....	59
1.3.5. Cadena de valor del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma .....	60
A. Chile: Programa Nacional de Alimentación Complementaria (PNAC) .....	63
B. Costa Rica y la Política Nacional de Alimentación y Nutrición .....	64
C. Cuba: Plan Nacional de Acción para la Nutrición (PNAN) .....	65
1.4. Definición de términos básicos .....	66
Capítulo II Hipótesis y Variables.....	68
2.1. Hipótesis .....	68
2.1.1. Hipótesis general .....	68
2.1.2. Hipótesis específicas .....	68
2.2. Operacionalización de variables .....	69
Capítulo III Metodología del Estudio.....	70
3.1 Método, tipo o alcance de la investigación .....	70
3.1.1 Método.....	70
3.1.2 Tipo o alcance .....	71
3.2 Diseño de la investigación .....	72
3.3 Población y muestra .....	72
3.3.1 Población.....	72
3.3.2 Muestra.....	73
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	75
3.4.1 Análisis documental .....	75
3.4.2 Entrevistas .....	76
3.4.3 Encuesta.....	77
3.5 Técnicas de análisis de datos.....	78
Capítulo IV Resultados y Discusión .....	80
4.1. Resultados y análisis.....	80
4.1.1. Resultado y análisis de las encuestas a madres de familia ....	80

4.1.2.	Resultado y análisis de las encuestas dirigidas a profesores .	91
4.1.3.	Resultados de encuestas a niños de 3- 5 años.....	100
4.1.4.	Resultados y análisis de las entrevistas a miembros del comité de alimentación escolar .....	102
4.1.5.	Resultados y análisis de las entrevistas a los funcionarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma....	105
A.	Precisiones acerca de la prestación del servicio.....	106
B.	Contexto: pandemia en cambios en la prestación del servicio alimentario.....	110
C.	Diagnóstico de la prestación alimentaria en Imaza .....	112
D.	Hábitos de consumo local en Imaza .....	114
E.	Componente educativo.....	117
F.	Criterios de la comida saludable.....	120
G.	Programación del menú escolar .....	123
H.	Disponibilidad .....	128
I.	Variedad.....	130
J.	El enfoque de la pertinencia cultural .....	133
4.1.6.	Resultados y análisis de las entrevistas a expertos en programas y políticas sociales .....	139
A.	Naturaleza del programa y sus límites.....	139
B.	Aceptabilidad y problemas estructurales .....	140
C.	Dilemas en la pertinencia cultural .....	144
D.	Reforma del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma .....	151
E.	Evaluación del impacto del programa.....	153
F.	Mejora o rediseño.....	154
4.2.	Discusión de resultados .....	155
4.2.1.	Respecto al objetivo central. Identificar el nivel de pertinencia del enfoque intercultural del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza durante el periodo 2016-2020. ....	155

4.2.2.	Respecto al objetivo específico 1. Analizar el nivel efectividad de las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y desnutrición infantil en el distrito de Imaza. ....	157
4.2.3.	Respecto al objetivo específico 2. Analizar el nivel de relevancia de la perspectiva cultural en la programación del menú en el distrito de Imaza .....	158
4.2.4.	Respecto al objetivo específico 3. Explorar el nivel participación de los actores en la promoción de hábitos saludables en el distrito de Imaza .....	160
4.2.5.	Respecto al objetivo específico 4. Analizar el nivel de satisfacción de la programación del menú escolar de QW en el distrito de Imaza .....	162
	Conclusiones .....	164
	Recomendaciones .....	167
	Referencias Bibliográficas.....	170
	Anexos.....	181
	Anexo A: 100. Encuesta para madres de familia – PNAE QW.....	181
	Anexo B: 200. Encuesta dirigida a profesores de le – PNAE QW.....	185
	Anexo C: 300. Entrevista a Representantes del comité de alimentación escolar.....	190
	Anexo D: 400. Entrevista A Niños de 3- 5 años. ....	192
	Anexo E: 500. Entrevista funcionarios del programa Qw .....	194
	Anexo F: Matriz de Consistencia .....	196

## Índice de Tablas

<b>Tabla 1</b> Características de la pertinencia cultural.....	46
<b>Tabla 2</b> Resumen de las dimensiones de la cultura alimentaria.....	52
<b>Tabla 3</b> Fases.....	56
<b>Tabla 4</b> Operacionalización de variables .....	69
<b>Tabla 5</b> Frecuencia de veces que sus hijos se alimentan con las comidas al día (en %).....	81
<b>Tabla 6</b> Gasto promedio al día en la alimentación de sus hijos a la semana (en %) .....	82
<b>Tabla 7</b> Importancia que tienen sus hijos sobre las comidas que recibe al día (en %).....	84
<b>Tabla 8</b> Actitud que tienen sus hijos sobre la comida que reciben al día (en %) .	86
<b>Tabla 9</b> Eficacia de los alimentos que preparan para combatir la anemia y DCI (en %).....	87
<b>Tabla 10</b> El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma y la frecuencia de comidas que les brinda a sus hijos (en %).....	87
<b>Tabla 11</b> Actitud de los productos y raciones que el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma les brinda a sus hijos (en %) .....	89
<b>Tabla 12</b> Importancia de los niños sobre el desayuno y almuerzo .....	93

## Índice de Figuras

<b>Figura 1.</b> Modelo de cogestión de creación Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) .....	57
<b>Figura 2.</b> Cadena valor del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.....	62
<b>Figura 3.</b> Minedu: Población Educativa, según tipo de centro educativo, 2020...	73
<b>Figura 4.</b> Frecuencia de veces que comen sus hijos en un día normal.....	80
<b>Figura 5.</b> Suficiencia el dinero para la alimentación de sus hijos a la semana (en %). .....	82
<b>Figura 6.</b> Percepción sobre el nivel de nutrición de alimentos a sus hijos a la semana (en %) .....	83
<b>Figura 7.</b> Percepción de la suficiencia del desayuno que reciben sus hijos (en %) .....	85
<b>Figura 8.</b> Percepción del nivel de nutrición del desayuno que reciben sus hijos (en %). .....	85
<b>Figura 9.</b> Importancia de sus hijos a las comidas que brinda el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) (en %).....	88
<b>Figura 10.</b> Inclusión sobre alimentos locales en los productos y raciones que el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma les brinda a sus hijos	89
<b>Figura 11.</b> Satisfacción con el servicio de alimentación del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma en la institución educativa .....	90
<b>Figura 12.</b> Productos y raciones son del agrado de sus hijos .....	91
<b>Figura 13.</b> El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) fortalece la cultura alimentaria de sus hijos .....	91
<b>Figura 14.</b> Nivel de suficiencia de la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma .....	92
<b>Figura 15.</b> Percepción sobre el nivel de nutrición de la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) .....	93
<b>Figura 16.</b> Nivel de satisfacción que encuentran los niños con las comidas que brinda el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) .....	94
<b>Figura 17.</b> Actitud de los niños frente a los productos y raciones que brinda el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW).....	94

<b>Figura 18.</b> El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) y el combate a la anemia.....	95
<b>Figura 19.</b> El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) y el combate a la DCI .....	95
<b>Figura 20.</b> Importancia que los niños en edad escolar y preescolar reciban estas comidas.....	96
<b>Figura 21.</b> Percepción sobre la proporción de los alimentos locales que incluye el menú del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma) .....	96
<b>Figura 22.</b> Nivel de satisfacción del servicio de alimentación del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma .....	97
<b>Figura 23.</b> Percepción de la adaptación en el servicio y en los hábitos que implementa el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma .....	97
<b>Figura 24.</b> Percepción sobre el nivel de decisión de los Comité de Alimentación Escolar en la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma .....	98
<b>Figura 25.</b> Participación de los Comité de Alimentación Escolar en la programación del menú escolar .....	98
<b>Figura 26.</b> Actitud de los niños frente a los nuevos alimentos que ofrecía el menú del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma .....	99
<b>Figura 27.</b> El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma fortalece la cultura alimentaria en los niños del distrito de Imaza .....	99
<b>Figura 28.</b> Aceptación de las madres y padres de familia aceptan los productos y raciones del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma .....	100

## Resumen

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAE QW) tiene como objetivo brindar alimentación variada y nutritiva a niños de nivel de educación inicial y primaria en las escuelas públicas de todo el Perú, además del nivel secundario en poblaciones indígenas de la Amazonía peruana.

El diseño e implementación del programa se hace desde el enfoque de la pertinencia cultural, es decir, tanto en la planificación de los alimentos, así como en la articulación de los actores responsables, se respetará la incorporación de insumos locales, los hábitos locales, revalorando el patrimonio alimentario de las ocho regiones del país.

No obstante, pese a los diversos esfuerzos del programa, aún se registra un avance lento con respecto a la disminución de la anemia y desnutrición crónica infantil, así como las tasas de deserción escolar y rendimiento académico. Ésta problemática, aún imperante, supone que aún existen millones de niños en el Perú que presentan problemas en su desarrollo cognitivo y físico que limita su desempeño escolar que, en el futuro, dificultará una complicada trayectoria laboral.

Por esta razón, el presente estudio identifica el nivel de pertinencia del enfoque intercultural del PNAE QW en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas durante el periodo 2016-2020. Para ello, se aplicó una metodología cuantitativa y la utilización de las técnicas tales como las encuestas dirigidas a las madres de familia, niños de 3 a 5 – años y profesores, y entrevistas a miembros del comité de alimentación escolar, funcionarios del programa

Qali Warma y expertos en programa sociales. De acuerdo a los resultados del presente estudio se concluyó que el nivel de adecuación del enfoque intercultural del PNAE QW en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el

distrito de Imaza durante el periodo 2016-2020 es baja, debido a que los esfuerzos del programa se encuentran limitados en la aplicación de una perspectiva cultural en la programación, al igual que una limitada participación de las organizaciones sociales, lo cual ha conllevado a un bajo nivel de satisfacción, no solo de las madres sino también de los niños.

Palabras clave: alimentación escolar, pertinencia cultural, relevancia, nutrición infantil

## **Abstract**

The National School Feeding Program Qali Warma (PNAEQW), aims to provide a varied and nutritious diet to girls and boys of initial and primary education level in public schools throughout Peru, in addition to the secondary level in indigenous populations of the peruvian Amazon.

The design and implementation of the program is done from the approach of cultural relevance, that is, both in the planning of food, as well as in the articulation of the responsible actors, the incorporation of local inputs, local habits, will be respected, reassessing the food heritage of the eight regions of the country.

However, despite the various efforts of the program, there is still slow progress in reducing anemia and chronic child malnutrition, as well as dropout rates and academic performance. This problem, still prevalent, means that there are still millions of boys and girls in Peru who have problems in their cognitive and physical development that limit their school performance that, in the future, will hinder a complicated career path.

For this reason, the present study identifies the level of relevance of the intercultural approach of the PNAE QW in reducing anemia and chronic child malnutrition in the Imaza district, Bagua province, Amazonas department during the 2016-2020 period. For this, a quantitative methodology was applied and the use of techniques such as surveys directed at mothers of families, children from 3 to 5 - years of age and teachers, and interviews with members of the school feeding committee, program officials Qali Warma and experts in social programs.

According to the results of the present study, it was concluded that the level of adequacy of the intercultural approach of the PNAE QW in reducing anemia and chronic child malnutrition in the Imaza district during the 2016-2020 period is low, due to the fact that the efforts of the program are limited in the application of a

cultural perspective in programming, as well as a limited participation of social organizations, which has led to a low level of satisfaction, not only from mothers but also from children.

Keywords: school feeding, cultural relevance, relevance, child nutrition

## Introducción

En el Perú, como se perfila en el Plan nacional para la reducción y control de la anemia materno infantil y la desnutrición crónica infantil en el Perú: 2017-2021 del Ministerio de Salud (MINSA), la reducción de la anemia, así como de la desnutrición infantil son una política pública de prioridad para el Estado peruano. Inclusive, existen metas fijadas para el aniversario del Bicentenario de la Independencia: reducir dichas tasas a un 19% y 6.4% respectivamente.

Una de las instituciones que se suma a cumplir estos esfuerzos es el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en adelante QW que, desde su implementación en el año 2012, también ha contribuido con dichas metas. Se calcula que, hasta diciembre de 2020, QW ha llegado a más de 4 millones de niños con una inversión aproximada de 300 millones de soles anuales (MIDIS 2021).

QW cuenta con varias modalidades y se ejecuta en instituciones educativas a través de la entrega de productos, así como la preparación de raciones que son cocinadas por madres de familia. En muchas instituciones educativas, dicho programa asegura la alimentación en los desayunos, aunque en zonas focalizadas donde existe pobreza extrema, se sirven desayunos y almuerzos respectivamente.

A su vez, QW utiliza un modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario en cada una de las instituciones educativas. Éste es un modelo innovador desde el punto de vista de la política y gestión pública: consiste en la sinergia de un conjunto de mecanismos que involucran la participación de la ciudadanía y la cooperación de actores sociales, así como del sector público y privado. Su finalidad es clara: brindar un servicio de calidad a los niños en etapa preescolar y escolar, usuarios finales del programa.

Otra de las características de QW es la aplicación de un enfoque intercultural en la planificación de los alimentos, es decir los alimentos son balanceados y nutritivos,

y se respeta la dieta local de los escolares (MIDIS 2019). Por tanto, son alimentos predilectos para los niños de cada localidad que pasan por un proceso de convocatoria de compras y son aceptados por los comités de compra de cada institución educativa. Desde este enfoque, QW tiene como estrategia incorporar insumos locales, respetar los hábitos y revalorar el patrimonio alimentario de ocho regiones del país.

No obstante, si bien existen metas, avances y retrocesos en la lucha contra la anemia y desnutrición crónica infantil en el Perú, en los últimos años, los resultados aún registran un avance lento: desde 2014, año en el que se implementó el primer plan nacional contra la anemia hasta el 2018, solo se registró una disminución de 46.8% a 43.5%. Entonces, si se toma como referencia esta ligera reducción, el objetivo Bicentenario de 2021, de reducir al 19% la anemia, no se cumpliría dicha meta sino hasta un largo plazo. De la misma manera, en el caso de la desnutrición infantil, las tasas se han reducido con una mayor lentitud. Tal como refiere el Instituto Nacional de Estadística e Informática (2019), para el 2018 la prevalencia de dicha desnutrición solo fue de 12.2%, o sea solo 2.4%, mucho menos que en el 2014.

Con base a estos resultados más que preocupantes, se infiere que aún existen millones de niños en el Perú que presentan problemas en su desarrollo cognitivo y físico: la limitada presencia de micronutrientes en edad temprana afectará su desempeño escolar y, peor aún, cuando lleguen a la edad adulta, tendrán una complicada trayectoria laboral.

La malnutrición subsiste, pese a los esfuerzos sectoriales e intersectoriales del gobierno desde hace más de una década. Estudios de evaluación de impacto sobre programas sociales alimentarios, tales como el Vaso de Leche (Gajate & Inurrétegui, 2001) o Juntos (Jaramillo & Sánchez 2011), o el balance realizado por Alcázar (2016, p. 227) resaltan fallas importantes y limitaciones en el monitoreo, y poco esfuerzo en cuanto a la evaluación de estos.

El estudio considera que QW no ha obtenido resultados positivos en los ámbitos

de intervención debido a que no incorpora adecuadamente variables culturales ni hábitos alimentarios que aseguren el éxito del programa, es decir la pertinencia cultural; además de contar con altos niveles de disconformidad o insatisfacción, así como quejas o reclamos de la población beneficiaria. Es probable que sus intervenciones no se encuentren en correspondencia con la cultura alimentaria de la localidad, así como con las prácticas de salud, higiene y cuidado que reciben de las madres o jefes de familias. Existe una resistencia al consumo de productos o raciones bastante notable de la población beneficiaria que merece ser analizada.

Asimismo, ésta problemática pone en cuestionamiento todo el diseño institucional del programa, seguidamente de un sin número de objetivos institucionales que no solo son responsabilidad de QW, sino de otros niveles de participación de otros actores e instancias de gobierno, tales como el incremento del número de matrículas, mejoras en las tasas de atención y permanencia de los niños y niñas en clases; mejoras en el aprovechamiento y desarrollo cognitivo; la promoción de hábitos de alimentación saludable; ofrecer una buena consejería y mejorar los hábitos alimenticios, promoción del desarrollo económico local (agricultura familiar), fortalecimiento del modelo de cogestión y participación ciudadana, a fin de coadyuvar en la implementación de intervenciones efectivas, tanto intersectoriales como intergubernamentales, focalizadas y adecuadas a las diferentes realidades regionales. En suma, que cada vez menos personas dependan de las transferencias del Estado.

El presente estudio representa una oportunidad para realizar una revisión de la intervención del programa, principalmente desde el enfoque de la pertinencia intercultural. Como en todo programa social, existen retos importantes que QW debe abordar para el logro de sus metas y objetivos institucionales en materia de cultura alimentaria, más aún si se parte de la vinculación entre la desnutrición infantil y la cultura alimentaria “Si se come mal, mala será la nutrición”.

Por esa misma razón, el presente estudio analizará el nivel de pertinencia del enfoque intercultural de QW en el distrito de Imaza, un distrito cuyos niveles de desnutrición crónica afectan al 59.1% de los niños menores de cinco años (INEI

2010) y donde una de las causas de la malnutrición puede explicarse en la resistencia al consumo de los productos por parte de la población usuaria y la comunidad educativa respecto a la programación del menú escolar.

Por último, la presente investigación busca analizar y generar propuestas de mejora vinculadas a la gestión pública desde el enfoque intercultural, que permita progresivamente no sólo cumplir con sus objetivos, sino también generar valor público y una mayor comprensión de la complejidad intercultural de nuestro país.

Por tanto, el estudio formula los siguientes problemas.

Problema General:

- ¿Cómo es la pertinencia del enfoque intercultural del PNAE QW en la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas durante el período 2016-2020?

Problemas específicos

- ¿Cuál es la efectividad de las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y desnutrición infantil en el distrito de Imaza?
- ¿Cuál es la relevancia de la perspectiva cultural de QW en la programación del menú escolar en el distrito de Imaza?
- ¿Cómo es la participación de los actores en la promoción de los hábitos de consumo en el distrito de Imaza?
- ¿Cuál es la satisfacción de la programación del menú escolar de QW en el distrito de Imaza?

Con respecto a los objetivos, el objetivo principal del presente estudio es el siguiente:

- Identificar la pertinencia del enfoque intercultural del PNAE QW en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas durante el periodo 2016-2020.

Y los objetivos específicos son los siguientes:

- Analizar la efectividad de las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y desnutrición infantil en el distrito de Imaza.
- Analizar la relevancia de la perspectiva cultural en la programación del menú en el distrito de Imaza.
- Explorar la participación de los actores en la promoción de hábitos saludables en el distrito de Imaza.
- Analizar la satisfacción de la programación del menú escolar de QW en el distrito de Imaza.

La justificación del estudio se sustenta de la siguiente manera: el Perú, al ser un país multicultural, pluriétnico y multilingüe posee una biodiversidad que se vuelca en las diferentes formas y maneras de vivir como sociedad. Existe una realidad compleja que casi siempre representa un desafío en la creatividad y tolerancia no solo para Estado, sino también para la sociedad en sí.

A su vez, la composición geográfica de las regiones del Perú, así como sus particularidades climatológicas, devienen de una serie de características diferenciadores que, desde el ámbito cultural y nutricional, siempre generará un resultado heterogéneo. Las costumbres y hábitos alimenticios, así como de cuidado deberán ser observados e interpretados desde un enfoque intercultural.

La implementación de políticas sociales alimentarias depende de la confiabilidad de la información que dispongan los decisores públicos. La persistente ausencia de un enfoque intercultural en la gestión y prestación gratuita del servicio alimentario en QW guarda una fuerte correlación con las altas tasas de anemia y desnutrición infantil crónica. Voluntad política y económica existe, lo que falta es un entendimiento integral para incorporar, en el programa alimentario, las costumbres y usos de la población.

En este contexto, QW, como prestador y gestor de un programa social alimentario, debe fortalecer el enfoque intercultural, es decir, poner como referencia los usos y

costumbres de la población objetivo, tanto en el diseño y la implementación del programa, ya que, en el corto y mediano plazo, generaría un impacto en la reducción de la anemia y desnutrición infantil mayor en dicho programa, es decir, habría una mayor satisfacción de los productos y raciones que consumen la población usuaria.

Por último, la principal limitación del presente estudio es la opacidad o la poca transparencia en la información a nivel de local específicamente las unidades territoriales que implementan el Programa Nacional de Alimentación Escolar (Qali Warma). A su vez, existen ciertas restricciones en el acceso del Programa a través de su página web institucional. Sin embargo, la presente investigación incluye trabajo de gabinete y visitas in situ a campo para el levantamiento y contrastación de información en los ámbitos del territorio nacional determinados.

## **Capítulo I**

### **Marco Teórico y Marco Contextual**

#### **1.1. Antecedentes de la investigación**

##### **1.1.1. Antecedentes nacionales**

Francke, P. & Acosta, G. (2021), con el artículo de investigación titulado, "Impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma sobre la anemia y la desnutrición crónica Infantil", se evidenció el impacto del Programa en la anemia y desnutrición crónica en niños de 3 a 5 años. Para ello, se aplicó una metodología cuantitativa y la utilización de las técnicas de entropy balancy y machine learning para determinar un grupo control comparable y obtener estimaciones considerables; asimismo, se usaron los datos de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar en el 2014.

El presente estudio concluyó que al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) no se le puede atribuir efectos sobre la anemia ni sobre la desnutrición infantil. Por otra parte, los meses que reciben la alimentación por parte del programa no es significativa, o sea, la intensidad del tratamiento tampoco ayuda a reducir dichos problemas. Una explicación certera sería que los alimentos, tales como el desayuno en casa tendrían más hierro y proteínas que el mismo QW.

También se cuenta con la tesis de Fujishima Martell (2017), titulado "Estudio del acceso al Programa Presupuestal Articulado Nutricional de niñas y niños menores de 2 años de la localidad de Chiriaco, del distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas", que tuvo como finalidad indagar acerca de los factores que influyen en la demanda de servicios y productos priorizados del Programa Presupuestal Articulado Nutricional (PAN), provistos a través del

Sector salud y financiado por Sistema Integral de Salud (SIS) para la prevención de la desnutrición crónica infantil (DCI) y la anemia en niñas y niños menores de 2 años.

Para conocer sobre esta implementación, se seleccionó una muestra de 20 niños menores de 2 años con el fin de conocer cómo se realiza la oferta y demanda del Programa Articulado Nutricional (PAN). Este registro se realizó a través de entrevistas a las madres de los niños, agentes comunitarios, personal de salud, autoridades locales, y también mediante la observación del servicio brindado, así como la revisión de la documentación que se genera en el establecimiento de salud.

El estudio concluyó que los productos priorizados del PAN contribuyen en la prevención de la Desnutrición Crónica Infantil (DCI) en los menores de 2 años, pero no en la prevención de la anemia, confirmando los hallazgos de otras investigaciones respecto a que intervenciones como el PAN y programas sociales solo contribuyen en la disminución de la DCI de los niños y niñas menores de 2 años, periodo en que su alimentación depende principalmente de la lactancia materna y tienen un monitoreo constante del personal de Salud pero luego, después de los dos años, la incidencia de DCI se incrementa cuando su desarrollo depende más de las deficientes dietas y economía familiar así como de las condiciones de vida y salubridad comunales de las familias y comunidades.

La tesis de Rutté y Peralta Rojas (2018), titulado “Influencia de los Programas Sociales en la reducción de la desnutrición infantil en la Institución Educativa Inicial N° 212 – Mórrope” tuvo como objetivo determinar el nivel de influencia del Programa Social denominado Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en la reducción de la desnutrición infantil de los niños de la I.E.I. N° 212 – Carmelitas del distrito Mórrope.

El tipo de investigación es Aplicada – Experimental, ya que se aplicó un estímulo, que viene a ser el programa social Qali Warma, de manera indirecta y controlada, para lo cual se trabajó con una población de 185 niños en el rango de edad de 3 a 5 años cumplidos de acuerdo a los patrones de crecimiento de la OMS, obteniéndose los siguientes resultados: en la primera medición se obtuvo que el 14,50% de la población de estudio presentó desnutrición crónica, de la segunda medición se obtuvo que el 13,20% de la población presentó desnutrición crónica, evidenciándose que se ha reducido la desnutrición crónica en un 1,3%, demostrándose que la aplicación del Programa Social Qali Warma influye positivamente en la reducción de la desnutrición infantil.

También se cuenta con la tesis de licenciatura de Ochoa Altamirano (2015), titulado “Impacto del programa Qali Warma en el desarrollo integral de los niños en las instituciones educativas de nivel primario en el distrito de Saylla, 2015”, cuyo objetivo principal consistió en determinar el impacto del PNAE QW en el desarrollo integral de los niños en dos colegios de nivel primario.

Para ello, se llevó a cabo un estudio no experimental, así como un diseño longitudinal a nivel descriptivo, además se tomó como muestra a 69 niños y 125 niñas, así como 15 docentes.

El estudio demostró que el PNAE QW generó un impacto positivo y significativo en el desarrollo integral en los niños y ello se demuestra en los progresos a nivel nutricional, así como el estado anémico y el rendimiento académico de los mismos.

Igualmente se contempla la tesis de Quijada Jaime (2019), titulado “La aceptabilidad del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en la satisfacción de los beneficiarios en la escuela Manuel Scorza del distrito de la Oroya”, cuyo objetivo central consistió medir

la relación entre la aceptabilidad y satisfacción de los beneficiarios del PNAE QW en la Escuela Manuel Scorza de La Oroya.

Para ello, se utilizó una metodología cuantitativa y la aplicación de una encuesta dirigida a los padres de familia del colegio en mención con la finalidad de medir dichas relaciones. Así, se pudo determinar que la satisfacción de los beneficiarios y sus dimensiones están significativamente relacionados con la aceptabilidad y que la satisfacción de los beneficiarios, en sus dimensiones: calidad del servicio, calidad del producto, precio, sanitaria y educativa, todas ellas con resultados altos.

Además, se cuenta con la tesis de Herrera y Tineachado (2018) con el estudio titulado “El Programa Nacional Qali Warma y la satisfacción de los beneficiarios, Santa Cruz”, cuyo objetivo central consistió en determinar el grado de implicancia existente entre el QW, así como la satisfacción de los beneficiarios en dicha localidad.

Para ello, utilizaron una metodología cuantitativa y un diseño descriptivo correlacional y la aplicación de una encuesta a 100 beneficiarios del programa. Los resultados del presente estudio indicaron que un 54.83% de los encuestados consideraron que el nivel de satisfacción del programa es bajo. Asimismo, recomendaron evaluar QW con la finalidad de mejorar la atención al usuario, gestionar alianzas estratégicas en instituciones públicas y privadas, así como la implementación de un área de psicología organizacional para mejorar la motivación de los trabajadores.

Del mismo modo, se cuenta con el artículo de investigación de Inga y Saravia (2012) titulado “Cultura alimentaria: un enfoque intercultural en las políticas sociales en el AA. HH 18 de octubre en Ventanilla”, cuyo objetivo consistió en identificar cómo se vienen implementando

las políticas sociales alimentarias y cómo han influido en la disminución de la desnutrición en sectores vulnerables.

Para ello se utilizó un método cualitativo y la aplicación de técnicas de revisión documental, datos estadísticos, y la aplicación de técnicas para la recopilación de fuentes primarias, tales como etnografía y entrevistas semi estructuradas a miembros de organizaciones de base y familias. Una de las principales conclusiones del presente estudio fue el escaso conocimiento nutricional y el poco impacto de los programas alimentarios de los pobladores que habitan en la zona. Además, se cuenta con una problemática la cual está asociada a la pobreza.

Además, recomienda que los programas alimentarios identifiquen los patrones de consumo en las zonas donde existe mayores problemas nutricionales. Por ejemplo, diseñar preparados especiales para los infantes a partir de la canasta familiar.

Igualmente, se cuenta con el artículo de investigación de Rosales & Cussianovi (2012), titulado “¿Educación intercultural para todos? La experiencia escolar de niños indígenas en tres contextos educativos.”, cuyo objetivo consistió en analizar el nivel de pertinencia sobre la experiencia escolar de un grupo de estudiantes indígenas en función a sus características culturales y lingüísticas.

Para ello se utilizó una metodología cualitativa comparativa en tres instituciones educativas públicas ubicadas en Ancash. Los criterios que se usaron fueron tres: los conocimientos locales, el uso de la lengua originaria y la participación comunitaria.

El estudio concluye que la experiencia escolar de los niños entrevistados generalmente no se ajusta a las necesidades culturales ni lingüísticas. Asimismo, la participación de la comunidad en el

ámbito educativo está restringida específicamente a cuestiones materiales y económicas de la institución escolar.

Por otra parte, se cuenta con la Tesis de Carla Giannina Acosta Navarro, denominada “Factores de éxito del modelo de cogestión del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma: Estudio de caso del Comité de Alimentación Escolar (CAE) exitoso de la IE N° 257 del Distrito de Rumisapa en la Provincia de Lamas de la Unidad Territorial de San Martín”, cuyo objetivo consistió en identificar los factores que determinan el éxito del modelo de cogestión del comité, incluyendo la caracterización de actores y roles asumidos en la cogestión del programa, las estrategias establecidas para convocar la participación e involucramiento de los padres de familia; así como los mecanismos desarrollados por el programa para implementar el enfoque intercultural, que promueva el entendimiento y respeto de las poblaciones amazónicas.

Para ello, se consideró como objeto de estudio a la institución educativa N° 257 de nivel inicial ubicada en el distrito de Rumisapa, provincia de Lamas del departamento de San Martín.

El enfoque de investigación empleado fue mixto debido a que se aplicaron una serie de entrevistas a los diversos actores sociales involucrados en el Programa y se realizó observación de campo, asimismo se consideraron datos estadísticos para realizar un análisis más exhaustivo.

Como resultado se identificaron como factores de éxito del modelo de cogestión del caso de estudio: la participación de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, la gestión articulada de las directoras y la normatividad del Ministerio de Educación y respecto a los mecanismos del programa para implementar el enfoque intercultural en la gestión de la Unidad Territorial San Martín, se incide

en los procedimientos relacionados con la orientación y atención del usuario, así como la visibilización en las jornadas de fortalecimiento de capacidades de los equipos de trabajo que se realizan en lenguas originarias y en la apertura a la preparación de alimentos realizadas por las madres de familia.

Por último, se cuenta con la tesis de Barbarán Ramírez (2014), titulada la “Influencia de la educación intercultural en la identidad cultural de los niños shipibo-conibos del sexto grado de educación primaria en el distrito de Yarinacocha-Ucayali, 2014”, cuyo objetivo central consistió en fundamentar la influencia de la Educación Intercultural de los niños shipibo – conibo. Para ello se aplicó una metodología mixta y se utilizó la técnica de encuesta de 56 niños y la entrevista semi estructurada a 6 profesores shipibos-conibos en seis instituciones educativas públicas bilingües de Yarinacocha, Ucayali.

La conclusión de este estudio fue que los estudiantes sí aceptan la educación bilingüe; asimismo se sienten orgullosos de ser shipibos. Además, destacan el conocimiento de su ambiente y ecología, así como en la educación que han recibido desde niños, como un sentido de aspiración plena.

De la misma manera, se destaca que los docentes usan el currículo Intercultural Bilingüe Diversificado, el cual implementan saberes cotidianos de la etnia que son insertados en la planificación curricular. No obstante, incluyen el cultivo y perfeccionamiento de la lectura y la escritura de la lengua castellana.

### **1.1.2. Antecedentes internacionales**

Desde Chile, se cuenta con la tesis de Ortega Guzmán (2015), titulada “Prácticas y significados de la cultura alimentaria en niños de 8vo básico beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Santiago de Chile”, cuyo objetivo central consistió en caracterizar las

prácticas y significados de la cultura alimentaria de niños y niñas con la finalidad de comprender las diferentes modalidades o formas de entendimiento del beneficio del desayuno, almuerzo y recreo, tomando como referencia las relaciones que existen en los diversos actores involucrados en el proceso de alimentación.

Para ello, se utilizó una metodología cualitativa de carácter etnográfico, a través de la observación de participantes, la aplicación de entrevistas semi estructuradas, así como la aplicación de una prueba sobre conocimiento alimentario dirigido a niños de cuatro instituciones educativas.

De esta manera, los resultados de la investigación fueron los siguientes: mejorar el entendimiento del problema de la alimentación, así como su aceptación en función a la cultura de los individuos con la finalidad de lograr iniciativas acordes a las diferentes realidades. De esta manera, se aumentará el nivel de aceptación del programa. La investigación también sugirió espacios de socialización en torno a la comida.

También se cuenta con el artículo de investigación de López et al (2012), titulado “Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en una escuela con programa oficial”, cuyo objetivo central consistió en profundizar la interacción que existe entre la cultura occidental y la cultura mapuche, o sea entre la articulación tanto en la modernidad y los conocimientos ancestrales en la Escuela Provincial N° 89 de Epuén. Para ello, se aplicó una metodología cualitativa, transversal y descriptiva en la participaron 67 niños mapuches y no mapuches, tres docentes, dos directivos, los cuales fueron seleccionados de manera intencional. Además, se utilizaron las técnicas de observación participantes, grupos focales, así como entrevistas semi estructuradas.

Una de las principales conclusiones del estudio consistió que pese a que existe un proceso de no desarraigo étnico de la población mapuche y una revalorización y protección de la alimentación ancestral lo que origina una preocupación de los decisores de política para llevar a cabo cambios en la dieta escolar.

Desde Brasil, se tiene la tesis de Nunes (2015), titulado “Mercados institucionais para agricultura familiar: estudo sobre o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar em Cachoeira do Sul – RS”, cuyo objetivo consiste en comprender el PNAE con respecto a la agricultura familiar en Cachoeira do Sul - RS, analizando las dificultades reales encontradas con la finalidad de mejorar el desempeño del programa en beneficio de los agricultores familiares.

Para ello se realizó una metodología cualitativa y se aplicó un conjunto de entrevistas semi estructuradas dirigidas al funcionario responsable del Sector Alimentación Escolar, del Departamento Municipal de Educación, correspondiente al Municipio de Cachoeira do Sul.

Uno de los resultados principales en el aspecto burocrático es la dificultad que existe en la compra de alimentos, además de la poca capacidad organizativa en las cooperativas de agricultores. Por tanto, gran parte de los recursos producidos por los agricultores son destinados a los mercados locales. Otra problemática identificada ha sido la poca diversificación de la producción, así como la ausencia de productos orgánicos.

Asimismo, se cuenta con el artículo de investigación de Oliveira Araújo et al (2018), titulado “La cultura alimentaria Xukuru do Ororubá en movimiento: acciones endógenas frente a la inseguridad alimentaria y para la promoción de un patrimonio alimentario apropiado”, cuyo objetivo central consiste en explorar la cultura

alimentaria Xukuru do Ororubá en movimiento y analizar la promoción de su patrimonio alimentario.

Para ello, se utilizó una metodología cualitativa con base a la técnica de revisión de datos secundarios, la aplicación de entrevistas en campo y la sistematización e interpretación que dichas acciones para combatir la inseguridad alimentaria.

Las principales conclusiones de este estudio estuvieron referidas a las experiencias de la cultura alimentaria que están relacionadas a fortalecer la tradición local y, construir un mercado para productos sostenibles que no solo han beneficiado a los productores, sino también un público consumidor mucho más amplio. Por otro lado, dichas experiencias presentadas han recibido un complemento educativo que han permitido fortalecer los vínculos comunitarios. Por tanto, estas acciones han permitido reconstruir la visión alimentaria sobre otras visiones que no valorizan o hacen invisible los alimentos, así como alimentos de pueblo Xukuru.

Desde Colombia, se cuenta con la tesis de Arce Jaramillo (2016), titulada “Diagnóstico del servicio de alimentación escolar en el comedor escolar del Colegio Saludcoop Sur I.E.D”, cuyo objetivo central consistió en elaborar un diagnóstico del PNAE en un comedor Escolar, desde el punto de vista de los criterios diferenciales de elección de las raciones y productos que brinda dicho programa a los niños en la etapa escolar.

Para ello se utilizó una metodología mixta y se aplicaron encuestas y entrevistas semi estructuradas a todos los actores que forman parte del servicio de alimentación. El estudio concluyó que el programa de alimentación no genera una distinción, tal como está referida la normativa que la regula. La atención alimentaria es única, lo cual genera que un problema en identificar las particularidades

alimentarias de la población escolar. Tampoco la logística contempla la posibilidad de la elaboración de menús. Entonces, es un servicio estandarizado de poca aceptabilidad.

Desde México, se tiene el artículo de investigación de Merino Godoy (2006), titulado “La promoción de la alimentación saludable en la infancia desde una perspectiva intercultural” cuyo objetivo consistió en identificar las responsabilidades que tienen los niños en etapa escolar, así como sus familiares en su alimentación.

Para ello se utilizó una metodología mixta descriptiva, así como la utilización de técnicas cuantitativas y cualitativas, tomando como referencia la diversidad cultural que se presenta en las aulas. Asimismo, se analizó el contexto educativo a partir de todos sus ámbitos, es decir, el comedor, el centro de salud, el centro educativo, la comunidad, entre otros.

El estudio concluyó que muchos colegios seleccionados no realizan una educación integral sobre alimentación desde la perspectiva intercultural. La institución solo se preocupa en respetar el horario para que los niños desayunen y existe una preocupación del profesorado de la importancia de la alimentación para la salud, aunque casi siempre solicitan la participación del personal de salud y las familias en dicha responsabilidad.

Asimismo, se cuenta con el artículo de investigación de Crocker et al (2004), titulado “Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia Wixarika de México”, cuyo objetivo fue identificar los elementos que constituyen un modelo de alimentación y nutrición sustentable, así como participativo en el que confluyan tanto las prácticas modernas, como las tradiciones ancestrales.

Para ello se utilizó una metodología de corte cualitativo y la aplicación de la técnica de acción participativa, así como entrevistas en profundidad y etnografía.

El presente estudio concluyó que la alimentación tiene un sentido religioso, siendo el maíz, el principal articulador de la cosmovisión alimentaria. Además, en el consumo alimentario, existe una triada: el maíz, frijol y calabaza, así como agregados de jitomate y chile y alimentos recogidos en el entorno como hongo, nopales, entre otros, los cuales, combinados de manera adecuada, son incluidos y degustados en la dieta de los miembros de dicha etnia.

Desde España se cuenta con el artículo de investigación de Ruiz-Muelle et al (2018), titulado “Cultural differences in the food preferences of school population” (Diferencias culturales en las preferencias alimentarias de la población escolar), cuyo objetivo central consistió en conocer y analizar tanto las costumbres, como los hábitos de los escolares en función a su procedencia y entorno cultural.

Para ello se diseñó una metodología mixta de carácter descriptivo en una muestra de 325 alumnos y padres del nivel primario. Asimismo, para el análisis cualitativo se aplicó el Chi cuadrado y para el análisis cuantitativo se aplicó U de Mann-Withney y Kruskal-Wallis.

La conclusión principal del estudio refleja un mayor consumo de verduras, así como preferencias por el pescado y lácteos cuando los escolares no acudían al comedor. Por otro lado, también se observó cambios en los patrones alimentarios de alumnos que son procedentes del Norte de África quienes prefieren el consumo de carne de cerdo. Por tanto, existe una mayor variedad en el consumo de productos por parte de hijos cuyos padres son extranjeros.

También se cuenta con la tesis doctoral de Ramos Chamorro (2007), titulada “Hábitos, comportamientos y actitudes de los adolescentes inmigrantes sobre nutrición”, cuyo objetivo central consistió en identificar las actitudes de los adolescentes con respecto a los diferentes alimentos de los adolescentes inmigrantes, con la finalidad de contribuir a las distintas interrogantes en función a los hábitos alimentarios, el conocimiento, estado nutricional, así como las determinantes de la población de interés.

Para ello se desarrolló una metodología cuantitativa y se aplicó una encuesta a 400 adolescentes (12- 18 años de edad) inmigrantes distribuidos en tres comunidades: Andalucía, Vasca y Castillo León.

Entre las principales conclusiones del estudio destaca el referente a los hábitos dado que los adolescentes migrantes tienen una alimentación mucha más sana, a diferencia de los adolescentes autóctonos.

En lo que se refiere a la actitud frente a los alimentos, existe un porcentaje bastante considerable que consideran que el acto de comer es una obligación o rutina, por lo que se puede inferir que es una distorsión cognitiva que hace más proclive a rebajar el contenido calórico y aumenta el riesgo alimentario.

Igualmente, se resalta que existe un gran número de alumnos autóctonos que toman el desayuno, a diferencia de los adolescentes inmigrantes, aunque éstos últimos le dedican más tiempo y su desayuno es más completo. No obstante, también existe una tercera parte de los encuestados que no desayunan casi nunca o nunca. Ello supone que éste elevado número de encuestados ingieren pocos alimentos hasta el mediodía.

Por otra parte, se cuenta con el artículo de investigación de Contreras et al (2012) “Comer en la escuela: una aproximación etnográfica, cuyo objetivo se centró en abordar las dimensiones que permitan comprender la complejidad de “comer en la escuela”, entre ellas la valoración del espacio del comedor escolar como un espacio de aprendizaje alimentario, la delegación de la responsabilidad de los padres de familia en el acto alimentario a la institución educativa, así como los menús ofrecidos, contenidos, elaboraciones y la modalidad o formas de llegada final a los comensales y sus familias y, finalmente se analiza el consumo, la ingesta real por parte de los consumidores finales.

Para tal propósito, se aplicaron dos estrategias de investigación complementarias i) la observación participante, directa frente a los comportamientos durante una semana en seis comedores escolares diferentes y ii) los grupos de discusión con escolares para recoger las percepciones de los mismos sobre el contexto del comedor escolar (menús ofrecidos, actitudes frente a los alimentos y su respectiva preparación), contando con un total de seis participantes para establecer correspondencia con la muestra prevista.

El estudio de aproximación etnográfica sobre los hábitos escolares rescató una considerable divergencia existente entre los alimentos que consideran para los menús programados en los centros escolares y los consumos, ingestas reales por parte de los escolares, lo cual influye también, las formas de cocción empleadas para los alimentos.

Asimismo, las preferencias y aversiones alimentarias en el contexto escolar ponen en evidencia el aparente dilema entre nutrición y sociabilidad en el consumo real de los escolares; por ello, se pone de manifiesto que tanto el currículo como el horario escolar ofrecen posibilidades abiertas para promover la educación del gusto,

educación nutricional, lo cual posteriormente mejoraría el nivel de aceptación de los menús y una alimentación más equilibrada.

En definitiva, destaca que los seres humanos no solo ingieren nutrientes, sino también significados en el acto de la ingesta de alimentos, poniendo en marcha procesos menos sencillos y de diferente orden, como son fisiológicos, ecológicos, psicológicos, económicos, ideológicos o culturales; los cuales estrechamente vinculados constituyen condicionantes del comportamiento alimentario humano.

Posteriormente, se cuenta con el artículo de investigación de Mateos Jiménez, A. (2012), titulado “Comer bien en la escuela. La gastronomía y su papel en la mejora de la nutrición”, cuyo objetivo consistió en explicar la importancia de la introducción a la gastronomía en los niños para favorecer una mejor alimentación en la escuela.

Para ello, se utilizó una metodología cualitativa de análisis de los hábitos alimentarios escolares de los niños y se extrajeron las prácticas y enseñanzas más útiles con la finalidad de acercarse más a los objetivos de salud.

El estudio recomienda una diversificación de lo que se ha comido, potenciar el paladar y los sentidos, presentar nuevas combinaciones, incluir elementos que atraigan mucho más la vista, así como el olfato, aumentar la aceptación de la fusión y conocer lo exótico. Además, recomienda la introducción de la interculturalidad probando platos de otras partes del mundo.

## 1.2. Bases teóricas

### 1.2.1. Programas alimentarios

La alimentación de los niños, niñas y jóvenes ha sido tema de agenda política y social a nivel internacional, nacional y distrital y tiene larga data. Así, los Estados han planteado y adquirido compromisos para proteger y garantizar los derechos fundamentales de la niñez y la adolescencia en aspectos tales como la salud, la educación, la alimentación y la nutrición.

En América Latina y el Caribe, muchos programas de alimentación fueron implementados desde la década de 1940. El primero de ellos fue Colombia en 1941, seguido de Brasil en 1955 con el Programa Nacional de Alimentação Escolar en 1955 (Nogueira et al. 2016). Posteriormente son implementados en Bolivia, Guatemala, El Salvador y Paraguay en 1995. (Chi Tembon *et al.* 2015).

Por su antigüedad, la conceptualización de la asistencia alimentaria ha ido cambiando a lo largo del tiempo: en un primer momento estaba enfocada a las necesidades. No obstante, en las últimas décadas, se amplió tanto su cobertura como alcance, consolidándose como políticas sociales que cuentan con dos objetivos centrales imprescindibles: primero, la atención a los niños en edad escolar en situación de extrema pobreza y hambre; segundo, la contribución al mejoramiento de los indicadores educativos, es decir la asistencia y retención escolar (Briones 2015).

Con respecto a la clasificación de los programas alimentarios, Alcázar (2016) precisa que existen dos tipos, los programas asistencialistas y programas nutricionales y que los programas de alimentación escolar pueden pertenecer a cualquiera de los dos grupos, pues entregan alimentos a las instituciones educativas para promover la asistencia escolar, aliviar el hambre en el corto plazo y mejorar el rendimiento del aprendizaje de los alumnos. Es preciso mencionar que los

objetivos nutricionales están relacionados directamente a la entrega de suplementos nutricionales y alimentos fortificados.

Buttenheim et al. (2011) precisa que todo programa de alimentación escolar debe perseguir tres objetivos claros: mejorar el rendimiento del aprendizaje, elevar la matrícula escolar, así como incrementar el nivel nutricional de los estudiantes. El MIDIS (2015) también incluye todos estos objetivos, así como un resultado intermedio: reducir la desnutrición crónica, aunque desconoce a la anemia y todos sus efectos.

En lo que respecta al impacto de los programas escolares en el estado nutricional, Francke & Acosta (2021, p. 157) precisan que existe una discusión internacional sobre el nivel de su impacto, o sea, si los programas diseñados tienen un mayor efecto. Pueden ser una forma de las tantas que existen para mejorar el estado nutricional siempre y cuando las raciones sean fortificadas o exista una mayor diversidad en la dieta (Alderman y Bundy 2011, p. 210).

Los programas de alimentación escolar sirven de complemento de la alimentación que reciben los estudiantes en sus hogares, mejorando el consumo de productos saludables, así como haciéndolos más diversos. En esencia, proveer a los escolares macro y micronutrientes (Alderman 2016).

Desde el enfoque comparativo se cuenta con evidencia relacionada. Un estudio en Ghana en el 2014 precisó que la ingesta de alimentos, micronutrientes y nutrientes es mucho más elevado y adecuado en comparación de los que participan en programas de alimentación escolar (Abizari et al 2014). En los Estados Unidos, un estudio constató que el consumo de comida escolar está asociado a una dieta más elevada, en comparación con el consumo de comida en casa (Au et al., 2016).

### **1.2.2. Malnutrición: anemia y desnutrición crónica infantil**

Tanto el hambre como la malnutrición son un fenómeno de gran alcance. Según el Informe del Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo 2021, más de 800 millones de personas están malnutridas o tiene desnutrición crónica debido a la dificultad de alimentos suficientes que logren satisfacer las necesidades mínimas energéticas (FAO, 2021)

Cerca de 200 millones de niños que tiene menos de 5 años padecen o presentan síntomas de malnutrición crónica o aguda y aumenta cuando existen periodos de escasez de alimentos por temporadas o cuando existen desórdenes sociales. Dicha problemática causa que 13 millones de niños menores de 5 años, debido a enfermedades infecciosas, contraigan diarrea, sarampión, malaria o neumonía, así como la combinación de estas (SDRN 2003).

Desde el siglo pasado, se ha podido observar un aumento con respecto a la cantidad y calidad de los alimentos que se encuentran disponibles en el mundo, así como en el estado nutricional de la población. En vista que dicho aumento de alimentos ha ido a la par con el crecimiento de la población, menos personas actualmente padecen de desnutrición. No obstante, si bien existen cantidades suficientes y variedad de alimentos, aún los alimentos seguros y la buena calidad de estos siguen siendo un problema grave, incluso en países donde el suministro es el más adecuado. Ningún país se escapa de contar con niños con hambre y malnutrición (Ramos Chamorro 2007, p. 140).

Existe una condición intrínseca para acabar con el hambre: la producción de suficientes alimentos y que estén disponibles para todos. No obstante, si se cultivan alimentos, ello no asegura la erradicación del hambre por lo que resulta necesario realizar un gran esfuerzo para resolver esta problemática, es decir determinar las

causas, así como buscar soluciones al respecto. La garantía del Estado en lograr el acceso a alimentos inocuos y nutritivos a toda la población es importante, pues sin ella no se logrará una vida activa y sana (Ramos Chamorro, (2007, p. 140).

Una mala alimentación vendría a ser una deficiente ingesta de alimentos con respecto a lo requerido para el desempeño de las actividades diarias de un ser humano. Una de las consecuencias de este déficit son la anemia y desnutrición crónica, enfermedades graves que son causadas por diversos factores, tanto económicos, culturales, nutricionales, entre otros, y que más afectan a poblaciones excluidas o pobres y que habitan en comunidades rurales (Balarajan *et al* 2011, p. 2123).

La situación de malnutrición resulta ser un flagelo para poblaciones que viven permanentemente excluidas, debido a que se les limita la oportunidad de tener una salud buena y de gozar una vida larga y sana, así como un empleo digno. Como se aprecia a continuación, la malnutrición puede entenderse a partir de anemia y la desnutrición infantil crónica.

Para combatir la malnutrición y el hambre, así como mejorar la salud y el desempeño escolar de la población menor de cinco años, es importante entender y conocer cuáles son los principales enemigos que se combaten, y más cuando se lleva a cabo un programa de alimentación escolar: la anemia y la desnutrición infantil.

#### A. Anemia

Según la OMS (2011), la anemia vendría a comprenderse como un trastorno de los eritrocitos o glóbulos rojos (células que transportan el oxígeno en la sangre), elementos indispensables para satisfacer las necesidades de los organismos. Una de las causas de la anemia es la carencia de hierro, causa común de

la anemia, así como también otras carencias nutricionales, tales como la vitamina B12, vitamina A, folato; la inflamación crónica y aguda; parasitosis y enfermedades hereditarias o adquiridas que, en síntesis, afectan la hemoglobina, así como la producción o supervivencia de eritrocitos.

La anemia es causa de muchos factores, tales como enfermedades infecciosas, además de interacciones complejas nutricionales. En sí, su complejidad representa un reto para hacer frente a las determinantes poblaciones que presentan la anemia (Balarajan *et al* 2011, p. 2123). El acceso a fuentes diversas de alimentos, tanto en cantidad y calidad, así como el consumo de alimentos fortificados son determinantes para combatir la anemia.

La OMS (2003) señala que la anemia tiene una afectación directa a la salud y en el desempeño en el aprendizaje que se brinda en las instituciones educativas. Además, desde el enfoque económico, los costos resultan bastante altos si se considera lo que se tiene que invertir para su desarrollo integral, sanitario y educativo. Alcázar (2012) señala que el gasto representa el 0.62% del Producto Bruto Interno (PBI).

Con respecto a estadísticas de anemia en los últimos años, en el Perú se percibe una disminución de este problema de malnutrición. El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) refirió que existe una disminución progresiva de anemia en niños de 6 a 36 meses. En el 2018 disminuyó de 43.5% a 40.1% a en el 2019, es decir, un promedio de 3.4 puntos porcentuales a nivel nacional, o sea unos 43 mil niños lograron superar la anemia. Estos datos son importantes, debido a que se está quebrando la tendencia de estancamiento que tuvo a

hace una década, pues desde hace 7 años se mantenía dicha cifra.

Es importante anotar que, a nivel regional, todavía existen zonas del Perú donde las cifras no han cambiado, mientras que existen regiones tales como Apurímac, Ayacucho, Amazonas y Pasco en las que se registra una reducción significativa de anemia.

Como se refirió anteriormente en el presente trabajo, si bien existe una disminución de la anemia, aún resulta difícil cumplir la meta trazada por el gobierno que, en el 2019, anunció una reducción de la anemia a 39%.

#### B. Desnutrición infantil crónica

Con respecto a la desnutrición infantil, la OMS (2011) la define como una carencia de nutrientes que retrasa el desarrollo de niño. Wisbaum (2011) precisa que existen tres causas que originan la desnutrición infantil.

- Causas inmediatas: se refiere a la alimentación insuficiente, las enfermedades de los niños, así como la atención inadecuada
- Causas subyacentes: que pueden considerarse como la falta de acceso a los alimentos, la carencia de atención sanitaria, el agua contaminada y el saneamiento insalubre.
- Causas básicas o estructurales: es la pobreza, escasa educación, así como la desigualdad y la limitada educación de la madre.

El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia - UNICEF (2019) brinda estadística demostrando que la desnutrición es una problemática mundial, en la que actualmente uno de cada tres niños menores de 5 años está malnutrido y no crece

adecuadamente. Además, un promedio de 149 millones de niños, debido a la malnutrición sufren de retraso en su crecimiento por lo que son pequeños para su edad o casi 50 millones de menores de 5 años sufren de emaciación, es decir adelgazamiento patológico, o resultan ser muy delgados para su altura, mientras que 340 millones de niño sufren de carencias de minerales esenciales y vitaminas.

Por otro lado, la pobreza está asociada a la desnutrición. 1 de cada 5 niños menores de 5 años de hogares pobres y de zonas rurales, solamente han recibido una dieta saludable y diversa para que el crecimiento y desarrollo de su cerebro sea saludable.

En el Perú, la reducción de la desnutrición infantil, al igual que la anemia, representa un reto para los gobiernos de turnos. Tomando en cuenta los efectos de la pandemia frente a un crecimiento económico sostenido y la reducción de la pobreza en un 20%, aún existen un 12% de niños menores de 5 años con desnutrición crónica.

Si bien en el 2011, el gobierno fijo reducir en un 6% la DCI para el 2021, solo se logró reducir a la mitad. No obstante, a nivel latinoamericano, este país ocupa el cuarto lugar, empatando con Colombia y muy por debajo de Bolivia y Ecuador. No obstante, Perú aún ocupa el cuarto lugar a nivel sudamericano en desnutrición infantil, empatada con Colombia, por detrás de Bolivia y Ecuador, según la FAO (Gestión 2020).

#### C. Doble carga de la malnutrición

Por otro lado, es importante señalar que los escolares experimentan una transición nutricional dinámica, variada y compleja, por lo que tienen extremos muy marcados: la

desnutrición, así como la obesidad. A esto se le llama, la doble carga de la malnutrición (DBM) y que reside en la coexistencia tanto de la desnutrición como la sobre nutrición en la misma población que experimenta la población a lo largo de su vida. (Shrimpton & Rokx, 2012, p. IX).

Entonces, la evidencia de sugiere llevar a cabo un conjunto de acciones o una doble función, o sea, promover el crecimiento saludable en la vida temprana acompañado de una dieta nutritiva, un entorno saludable alimentario, así como habilidades y conocimientos que puedan hacer frente a las múltiples formas de malnutrición (Hawkins, Ruel, Sinclair, & Branca, 2019, p. 143).

Algunos datos generales con respecto a la obesidad y sobrepeso no solo se presentan en países desarrollados, sino también en países en desarrollo, inclusive en muchos países de África. Actualmente, 40 millones de niños menores de 5 años tienen sobrepeso – de acuerdo con cifras de UNICEF (2019). Otra cifra preocupante viene desde inicios del presente siglo: la proporción de niños que presentan sobrepeso se encuentra entre los 5 a 19 años aumentó de 1 de cada 10 a casi uno de cada 5.

### **1.2.3. Estado y la pertinencia del enfoque intercultural**

El Estado peruano tiene la función de reconocer las diferencias culturales existentes entre su ciudadanía. Por esa razón, el enfoque intercultural es un eje transversal presente en la implementación de sus políticas públicas, programas y servicios. En el aspecto social, este enfoque es indispensable para mejorar la inclusión social y se verá reflejado en sus metas, resultados e impacto (Ministerio de Cultura 2015, p. 29).

La diversidad cultural está reconocida por la Constitución Política en el artículo 2 inciso 19: “Toda persona tiene derecho [...] a su identidad étnica y cultural. El Estado reconoce y protege la pluralidad étnica y cultural de la Nación”.

A nivel internacional, el Estado ha firmado una serie de compromisos en los que se promueve y reconoce la diversidad cultural, así como luchar contra toda forma de discriminación. Por tanto, ello implica que el Estado mejore sus procesos y brinde servicios de calidad que respondan a las necesidades de la sociedad con características culturales y dirigidas a las diferentes poblaciones del país. En suma, es la aplicación del enfoque intercultural en la gestión de los sectores, además en los servicios que se ofrecen.

El enfoque intercultural en la gestión pública es un proceso de adaptación que padecen las distintas instituciones del Estado, tanto a nivel normativo, administrativo y en las modalidades del servicio civil. Las necesidades de los grupos étnicos- culturales serán atendidas de acuerdo con el nivel de pertinencia de la aplicación del enfoque. Por otro lado, la aplicación del enfoque intercultural garantizará:

- El respeto al derecho a la identidad cultural, así como a la no discriminación.
- El acceso a servicios públicos
- La generación de percepciones y actitudes positivas
- El aumento del nivel confianza del ciudadano hacia las instituciones (Ministerio de Cultura 2015, p. 31).

Un servicio público con pertinencia cultural incorpora el enfoque intercultural en la gestión y la prestación del servicio público, todo ello tomando en cuenta las diferentes características culturales de la población. Son dos ejes que implica la pertinencia cultural:

- La adaptación de los procesos del servicio en función a las características geográficas, socioeconómicas, ambientales, culturales, lingüísticas, etc.
- La valoración, así como la incorporación de la cosmovisión sobre las concepciones en el desarrollo y bienestar en los diversos grupos de población en determinada localidad.

Entonces, un servicio con pertinencia cultural tendrá las siguientes características:

**Tabla 1**

*Características de la pertinencia cultural*

Características	Explicación
Son libres de discriminación porque existe un trato igualitario y de respeto	Ningún procedimiento genere menoscabo de la dignidad del usuario. Ningún trato por parte de los servidores públicos sea denigrante o prejuicioso. Ningún requisito de los trámites, procedimientos o atenciones excluya a una población del goce de derechos o libertades. Se previenen mecanismos efectivos de denunciar actos de discriminación.
Tiene un servicio bilingüe que cuenta con la lengua oficial y la lengua predominante en la zona	La Ley de Lenguas (Ley No29735) señala que todos los ciudadanos tienen derecho a expresarse en sus lenguas maternas indígenas u originarias. Por tanto, las entidades deben prestar sus servicios en castellano, que es la lengua oficial de nuestro país, y en las lenguas que mejor dominen sus usuarios, adaptándose así a las realidades etnolingüísticas de su localidad.
Incorporan la perspectiva cultural de la población de la zona.	Son los servicios que conocen, comprenden y valoran la cultura de los diferentes grupos étnico-culturales de su zona de trabajo e influencia. Por ello, adaptan sus estructuras, procedimientos y atención a las características culturales de estos grupos.

Fuente: Ministerio de Cultura (2015, p. 35). Elaboración propia

**1.2.4. El enfoque intercultural en los programas alimentarios**

Existe una condición intercultural en el Perú que representa grandes retos para comprender e intervenir en varios temas sociales, como la anemia y desnutrición infantil. Pese a su complejidad, la política pública, especialmente en la parte de su diseño, necesariamente debe ser abordada con la participación de la sociedad, siendo el

diálogo y la comunicación elementos clave para el intercambio de saberes para así evitar la imposición cultural incompatible con usos y costumbres de las zonas de intervención (Fujishima 2017, p. 36).

En ese sentido, el enfoque intercultural puede ser entendido como un proceso que garantiza la reflexión y el pleno reconocimiento de la diversidad, así como el respeto de sus diferencias. Aunque tales relaciones son complejas, las negociaciones y los intercambios culturales tiene un objetivo: generar una interacción social equitativa, el conocimiento de las prácticas y la interacción la cual reconoce las desigualdades económicas, políticas y sociales (SERVINDI 2005, p. 28).

Dependiendo de su implementación en contextos pluriétnicos, mejor será la realización de los derechos culturales. Etxeberria (2001) lo distingue del multiculturalismo y del mestizaje porque se basa en el diálogo, identidad y creatividad. El respeto mutuo y la igualdad son presupuestos necesarios para que suceda dicha realización.

El mismo autor sugiere que la interculturalidad debe analizarse a partir de tres niveles:

- A nivel instrumental: compuestos por medios y medicaciones para la producción de bienes.
- A nivel institucional: o también formas sociales normativizadas que está ligadas a las dinámicas de poder que son bastante difíciles de transferir entre culturas.
- A nivel ético-simbólico: se refiere a la búsqueda de la sustancia de la cultura y puede ser desde lo más superficial a lo más profundo. Entre ellas se considera a las costumbres, tradiciones, visión del mundo, religión. Este nivel es el más difícil de traducir o transferir de una cultura a otra, pero que otorga un sentido de acción humana y realidad. A este nivel también se añade la

historia y lengua, las cuales interactúan en dinámicas frágiles y delicadas cuando existe una relación entre objetivos interculturales

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, es un programa diseñado desde un enfoque multidisciplinario que tiene como objetivo la búsqueda de resultados no solo en la disminución de la anemia y desnutrición infantil, sino también modificar el cambio del comportamiento de la población beneficiaria desde un enfoque intercultural, pero que no ha reforzado su pertinencia en poblaciones rurales e indígenas de la selva y sierra, zonas de pobreza extrema donde existen muchos casos de anemia y desnutrición infantil.

#### **1.2.5. Elementos de la cultura alimentaria**

La cultura alimentaria viene a ser un conjunto de representaciones, creencias, conocimiento y prácticas aprendidas o heredadas asociadas a la alimentación, las cuales son compartidas por individuos de un grupo cultural o de una cultura determinada (Contreras y Gracia, 2005, p.96).

Para acercarse a la cultura alimentaria, es importante observar y comprender dicho fenómeno desde su propia complejidad. Para ello, es importante contar con determinados elementos para comprenderlos de la mejor manera posible. En el caso de los programas de alimentación escolar, es importante entender a los niños que interactúan en función a sus experiencias previas y sus relaciones con la tradición familiar y cultural en torno a la alimentación. Por esa razón, se identifican con las preparaciones que los sitúan pertenecientes a un grupo familiar o a determinada identidad nacional o regional.

No obstante, como la cultura no es un elemento estático, dichas intervenciones pueden ser distintas porque las preparaciones pueden

ser reemplazadas por otros ingredientes, otras técnicas que, por ejemplo, pueden cambiar una fritura por un cocido o se dejó de rallar un ingrediente y ahora se corta. Las pautas pueden cambiar.

La cultura alimentaria, debe ser puesta en función a un contexto social territorial, espacial y temporal. Con base a ello, es importante saber cómo los niños se alimentan en casa, cuáles son los cuidados que las madres tienen con respecto a su nutrición y salud. Por otro lado, es importante identificar a las entidades que intervienen en dicho contexto alimentario, tales como el grupo social, es decir, el ambiente escolar, familiar y la comunidad educativa.

En las siguientes subsecciones se describen y explican las dimensiones de la cultura alimentaria.

#### A. Dimensiones contextuales

Las dimensiones contextuales vendrían a ser los niveles estructurales y sus relaciones a nivel de cultura y sociedad (Ortega Guzmán 2015, p. 18). Dichas variables permitirán analizar el actuar de los sujetos, así como su manera de interactuar con su entorno y son las siguientes:

- **El espacio:** se debe identificar el significado y la función del alimento en el contexto local y posición social en el que se desenvuelve la cultura alimentaria. (Goody, 1995). Desde esta dimensión, se podrán observar a los niños en un contexto de convivencia con la oferta del comercio, los kioscos, los planes de comida saludable y la cocina familiar. El espacio facilita la identificación de los matices, así como instancias alimentarias, o sea cómo se preparan, producen, consumen los alimentos.

- **Temporalidad:** se refiere a la manera de consumir los alimentos. Ello se verifica en el alimento desde su adquisición y las formas de prepararlos, los horarios laborales, entre otros (Goody, 1995). Dicha temporalidad establece las pautas con que se pone en escena la alimentación y cómo ésta es entendida por los sujetos. Un ejemplo de esto son las diferencias que se establecen según la persona que cocina, no es lo mismo si la comida es preparada por la madre; la planificación del menú; la manipulación de alimentos, entre otros. Cada uno de estos roles pone en acción las diferentes preparaciones y formas de consumo.
  
- **Género y Cultura Alimentaria:** la cocina, principalmente son enlaces que permiten visibilizar las construcciones de género y cómo operan y son transmitidas. Para ello, es importante establecer las diferencias que son establecidas en función a los alimentos. De esta manera, se podrán permear las diversas construcciones de los individuos.
  
- **Clases sociales como coordenadas para comprender la alimentación:** la clase social permite ver los niveles de identidad, distancia y pertenencia con respecto a otros. Pertenecer a una clase social no solamente consiste en poseer un determinado capital social, sino también determinados hábitos de clase. El hábito, como principio, unifica y genera todas las prácticas a partir de la clase social.

## B. Dimensiones prácticas

La alimentación se lleva a cabo a partir de prácticas y acciones concretas. Con base a ello, para comprenderlas desde un enfoque cultural, es importante que se cuenten con las siguientes dimensiones:

- **Estructura del servicio:** de manera aún más focalizada y ya en el plano de la preparación, es posible identificar ciertas prácticas en función a las diferentes maneras de cocinar, comer y desechar los alimentos. “Hacer la comida” establecer distintos elementos representativos en la cultura alimentaria y determinadas particularidades en la persona que las cocina, las cuales pueden llamarse como “la mano” o el “ingrediente secreto” (Fischler, 1995). Así, los sabores se convierten en indicadores propios de pertenencia, afectividad que experimentarán al comer dichos platos, lo que podría provocar gusto o aversión.
  
- **Estética del servicio:** vendrían a ser los colores, formas y sus relaciones que se pueden ver en el lugar donde se han consumido los alimentos. Existen parámetros estéticos que, como señala Douglas (2005, p. 169): lo que entendemos como comestible está enraizado en lo cultural y no en la naturaleza. La estética permitirá identificar a los sujetos con respecto a las formas de preparar los alimentos.
  
- **El gusto y el gustema:** el gusto está asociado a las emociones y opera automáticamente cuando se realizan elecciones alimentarias cotidianas. No obstante, al ser una herramienta, es transmitida a través de un medio cultural. Por ejemplo, determinadas culturas pueden tener un gusto por lo dulce o rechazo por lo amargo, o una apreciación por lo picante más que por lo amargo (Fischler, 1995).

Con respecto al gustema, el igual que los fonemas y su función como representador de palabras de manera arbitraria, éstos simbolizan la función de la cultura en la transformación de los alimentos de lo crudo a lo cocido. Es bastante conocido que las distintas culturas utilizan diversas técnicas las cuales pueden estar ubicadas dentro del triángulo culinario propuesto por Levi – Strauss (1968). En ese sentido, la aplicación de ésta herramienta puede establecer la relación de los alimentos y su grupo social, así como su trasfondo cultural. El gustema resultar ser útil para la caracterización de diferentes áreas de cocina de un grupo. Una muestra esencial, está relacionada a la selección de ingredientes enteros, trozados o molidos, así como en las texturas, las cuales pueden ser sólidas, cremosas, líquidas, granulada, entre otros.

- **Afectividad y comensalidad:** el alimento genera lazos que pueden trascender más al acto de la preparación y a los nutrientes que ingerimos. Existe una relación directa con las personas que la comparten y que se encuentra plasmada en la comida. Como precisa Contreras y Gracia (2005, p.78), la comida es un medio para expresar la hospitalidad y sociabilidad.

C. Resumen teórico de las dimensiones de la cultura alimentaria

**Tabla 2**

*Resumen de las dimensiones de la cultura alimentaria*

Dimensiones Contextuales	Dimensiones Practicas	Características	Roles
Tiempos alimentarios (cronología, ocasión, cotidiano o festivo, horarios, tiempo,	Espacios alimentarios	Adquisición de los alimentos	
		- Presupuesto - Lugar de la compra - Primera elección del alimento - Almacenamiento	(quiénes llevan a cabo estas acciones dentro de la cultura alimentaria)

Dimensiones Contextuales	Dimensiones Prácticas	Características	Roles
biográfico, generación, temporalidad	Preparación de los alimentos	- Técnicas de cocina - Gustemas o principios de sabor - Preferencias - Estructura de los tiempos y espacios de consumo	
	Situaciones alimentarias o de consumo	(desayuno, almuerzo, onces, cena) - Platos o servicios - Estructuración de la mesa - Limpieza	
	Desecho de los alimentos	- Desecho de sobrantes - Guarda de sobrantes	

Significados

(Cada elemento está asociado a un discurso simbólico que se traduce en actitudes hacia los alimentos, afectividades, identidades, pertenencia, comensalidad, prestigio, entre otros).

Fuente: Elaboración propia

### 1.3. Marco contextual

#### 1.3.1. El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Como es sabido, en el Perú, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) fue creado en el año 2012, mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y modificado con Decreto Supremo N° 006-2014- MIDIS. Inició su implementación en el 2013, como un programa adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión social (MIDIS), no obstante, le anteceden otro tipo de programas de alimentación focalizados en función a su población, grupo etarios, así como a sus diferentes modelos de gestión (Moreno 2015).

A fines de la década de 1970 se implementó la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario (ONAA) a cargo del Ministerio de Agricultura y el Programa de Asistencia Directa (PAD). En 1992 se crea el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA) para apoyar a los

comedores populares, extendiéndose posteriormente los servicios de alimentación infantil, desayunos escolares, atención de emergencias, a fin de mejorar el estado nutricional de la población de alto riesgo (Moreno 2015).

A partir del año 2000 surgieron diversas iniciativas de asistencia alimentaria a niños menores de 12 años fusionadas en el Programa Integral de Nutrición (PIN Escolar). Posteriormente, en el año 2006, diversas iniciativas dirigidas a niños/as menores de 12 años se fusionan en el Programa Integral de Nutrición (PIN ESCOLAR) que formaba parte del PRONAA. No obstante, en el 2012, luego de la desactivación del PRONAA se logra la instalación de QW para el 2013.

Una de las principales características de QW es el modelo de cogestión con todos los actores de la comunidad educativa y que el servicio va dirigido a niños en etapa preescolar y escolar a nivel. Bajo un nuevo esquema, el Estado, así como la comunidad gestionan y vigilan la alimentación escolar. Además, comparten el mismo reto: garantizar la atención diaria en desayunos y almuerzos escolares, nutritivos, saludables, variados y culturalmente aceptados por los hábitos de consumo local.

La presentación del programa puede ser variada a nivel local, a la vez que heterogénea cuando es proveída en nuestras instituciones educativas. No obstante, en la composición de las recetas, así como en las especificaciones a nivel técnico, QW solo cubre entre el 55% al 65% del total de energía diaria, un rango de 60% hasta el 85% en proteínas necesarias, así como el 45% - 60% del hierro necesario diariamente.

Por otra parte, QW solo entrega los alimentos en los días escolares. No obstante, no cubre las necesidades alimentarias ni en vacaciones,

ni en días festivos o fines de semana. En el 2018, luego de cinco años de implementado el proyecto, se redactó un informe final por la Comisión de Reorganización del Programa QW que recomendó incluir las necesidades de comprender explícitamente los problemas de nutrición, tales como la anemia, sobrepeso, desnutrición, entre otros, que se encuentran dentro de los objetivos del programa.

Por último, Francke & Acosta (2021, 155- 156) precisa que QW, desde su creación, ha tenido un presupuesto que se ha ido incrementándose año tras años. Para el 2014, la partida asignada fue de 1021 millones de soles, y en el 2018 alcanzó a 1525 millones de soles. A su vez, también se aprecia que su ejecución presupuestal ha ido mejorando: en el 2014 mejoró en un 93.9%, mientras que en el 2018 llegó al 99.5%. Lo mismo sucedió con su nivel de cobertura: en el 2014, los niños que estaban entre los 3 y 5 años que lograron beneficiarse del programa alcanzó la participación de 22.07%, mientras que, en el 2018, alcanzó el 38.44%.

### **1.3.2. La cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

Desde su creación, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) tiene como objetivo garantizar un servicio alimentario durante todo el año escolar para mejorar la atención de los alumnos en clase. Nace con un modelo de cogestión con la comunidad educativa que presta un servicio alimentario a niños de edad preescolar y escolar de las instituciones educativas públicas del nivel inicial y nivel primario a nivel nacional. En este modelo, el estado y la comunidad participan de manera coordinada en la gestión y vigilancia de la alimentación escolar.

El Comité de Compras realiza las convocatorias bajo un manual revisado y una reglamentación clara, garantizando procesos públicos participativos y transparentes.

Los Comités de Alimentación Escolar integrados por los padres de familia, un representante de los profesores y el director de cada institución educativa organizan la distribución y se encargan de verificar la adecuada gestión y vigilancia de la prestación del servicio alimentario.

A través del Componente Educativo se ha asegurado que los actores involucrados en el modelo de cogestión desarrollen capacidades y participen de manera empoderada.

Para entender cómo opera, la cogestión cuenta con las siguientes fases:

**Tabla 3**

*Fases*

Fase	Explicación
Primera fase - Planificación del menú escolar:	Se evalúa y valida las recetas, así como las dietas de consumo local y tiene como responsables a los funcionarios de QW.
Segunda fase – proceso de compra: para ello, el Comité de Compra (CC)	Se adquieren las raciones y productos para brindar el servicio alimentario. Cabe resaltar que el CC cuenta con un manual revisado y un reglamento que garantiza procesos transparentes y participativos. En promedio, cada comité tiene a su cargo prestar servicio a 25 mil estudiantes, o sea cubre a varias instituciones educativas. Su composición es la siguiente: un representante de la red de salud, el gerente de desarrollo social de una municipalidad provincial, el prefecto, un padre de familia a nivel primario, un padre de familia a nivel secundario.
Tercera fase: alimentación escolar:	Está encargado por el Comité de Alimentación Escolar (CAE) <sup>1</sup> cuya función consiste en recibir, almacenar y entregar los alimentos a los beneficiarios, así como vigilar la prestación del servicio alimentario. Los CAE están en cada una de las instituciones educativas que cubre QW y están conformados por los siguientes miembros: el director de la institución pública, así un padre y madre.

Fuente: Elaboración propia

<sup>1</sup> Los CAE reciben constantemente capacitación de los Monitores de Gestión Local del PNAE Qali Warma durante el año escolar en diferentes temas relacionados con las responsabilidades.



**Figura 1.** Modelo de cogestión de creación Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW)

Fuente: Programa Nacional QW (2021)

### 1.3.3. Modalidades de prestación

#### A. Raciones

Son desayunos o refrigerios de consumo inmediato, envasados industrialmente y que no necesitan preparación por el CAE. Su preparación está dirigida a zonas urbanas donde las madres de familia participan poco en los comités y en instituciones educativas donde hay más de 200 estudiantes. La modalidad de raciones está relacionada a los desayunos escolares. Las características de los desayunos, bajo esta modalidad, son las siguientes:

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

- Bebible Industrializado: Leche enriquecida y leche con cereales de larga vida útil y de presentación individual, néctares, entre otros.

#### Componente Sólido:

- Pan Común: Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros. Este deberá estar acompañado por: queso maduro o aceitunas o huevo o mantequilla.
- Pan Especial: pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros. Este puede ser acompañado por mantequilla.
- Pan dulce: bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros.
- Galletas: con cereales, con kiwicha, con maca, con quinua, entre otros.

#### B. Productos

Dirigido en zonas rurales y de baja conectividad terrestre. Básicamente para mercados con poca dinámica y con una baja participación de proveedores. La característica de estos productos es la entrega de alimentos no perecibles primarios que son procesados o industrializados. En este caso, los CAE están encargados de preparar los desayunos o almuerzos.

Por otro lado, en la modalidad productos, ésta cuenta con desayunos y almuerzos, cuyas características se presentan a continuación:

Desayunos: está constituido por un bebible preparado en la IIEE más un componente sólido:

- Los bebibles o mazamorras pueden ser preparados con o sin leche, cereales o derivados como avena, quinua,

kiwicha, trigo, maíz o sus harinas y hojuelas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, entre otros.

- El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada: Galletas con o sin acompañamiento.

Segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas en un producto de origen animal – POA.

Almuerzos: Es un segundo, que aporta alrededor del 35% al 40% de los requerimientos energéticos diarios y contiene:

- Cereales como arroz, fideos y trigo.
- Menestra: Se brinda menestras como mínimo 2 veces por semana y pueden ser: Arveja seca partida, frijol, haba seca entera, lenteja, pallar seco entre otros.
- Grano andino: Quinoa. o Tubérculos: Papa seca.
- Todas las preparaciones contienen productos de origen animal (POA), tales como: conserva de pescado (excepto grated) en aceite vegetal, conserva de pescado (excepto grated) en salsa de tomate, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de bofe de res, chalonga de ovino sin hueso, charqui sin hueso, entre otros.
- Las preparaciones se pueden aderezar con ajos, cebolla y otros potenciadores de sabor naturales que sean sanos y agradables. Sin embargo, estos productos usualmente son comprados por los mismos padres de familia a productores locales con dinero propio.

#### **1.3.4. Tipología de productos adquiridos para las Canastas Básicas Familiares**

Respecto a los productos adquiridos para las canastas, la Presidencia del Consejo de Ministros presentó una Guía de Orientación para la gestión y distribución de canastas familiares en el marco de la emergencia nacional por el brote del COVID-19. En ésta se indica

que, para la identificación de la Canasta Básica Familiar, los gobiernos locales deberán considerar las condiciones geográficas y hábitos de consumo de su población, recomendando adquirir los productos no perecibles, de acuerdo con los “Lineamientos para la adquisición, almacenamiento y distribución de alimentos para la atención de emergencias o desastres”<sup>7</sup>:

- Región Costa: cereales y derivados (ej. arroz, avena, fideos y otros), menestras (ej. frijol, lenteja, arveja partida y otros), azúcar rubia, aceite vegetal y productos de origen animal (ej. conservas en general y otros).
  
- Región Sierra: cereales y derivados (ej. trigo, arroz, maíz, avena, fideos, quinua, kiwicha, morón y otros), menestras (ej.: habas, frijol, arveja partida, garbanzos y otros), azúcar rubia, aceite vegetal y productos de origen animal (ej. conservas en general y otros).
  
- Región Selva: cereales y derivados (ej.: arroz, avena, fideos y otros), menestras (frijol, lenteja y otros), azúcar rubia, aceite vegetal, tubérculos y raíces (por ejemplo: farinha), frutas en presentación de harinas (ej. harina de plátano) y productos de origen animal (ej. conservas en general y otros).

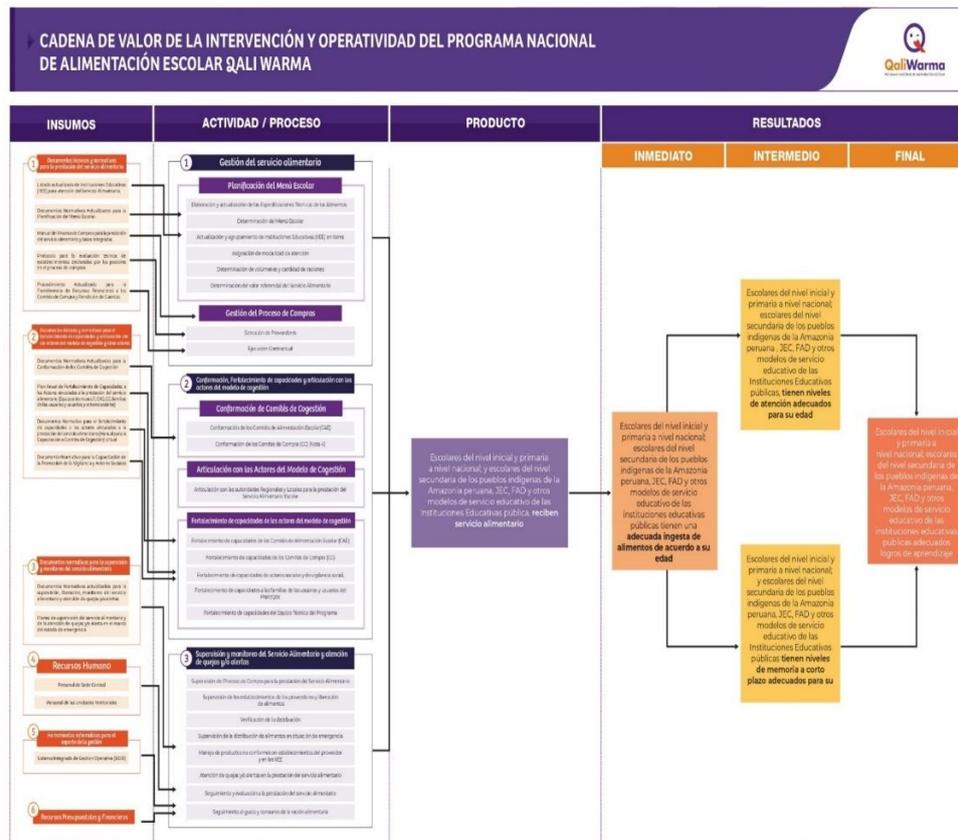
#### **1.3.5. Cadena de valor del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) es un programa nacional de alimentación escolar que tiene una asignación presupuestal del Estado para que puedan adquirir productos que son preparados para convertirse en alimento, los mismos que serán distribuidos en los desayunos y almuerzos de los niños.

En ese sentido, el programa coadyuva al aprendizaje, es decir, mejora atención y la memoria a corto plazo en los horarios de clases. Entonces, los niños estarán mejor capacitados y mejorarán sus expectativas de vida, así como su desarrollo social y personal. De esta manera, se ha considerado tres procesos o misiones que sostiene el programa para la prestación del Servicio Alimentario Escolar:

- La gestión del servicio alimentario: viene a ser el manejo de la planificación del menú escolar y la gestión de las compras.
- La articulación y el fortalecimiento de capacidades de los actores que intervienen en la prestación del servicio alimentario: comprende la articulación con los Actores del Modelo de Cogestión y fortalecimiento de capacidades de los actores del modelo de cogestión.
- La supervisión y monitoreo a la prestación del servicio: vienen a ser los procesos operativos de supervisión de todos los procesos del programa.

A continuación, se presenta la cadena de valor del programa:



**Figura 2.** Cadena valor del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fuente: PNAE – QW 20191.3.5 Programas nutricionales en la región

Al igual que el Perú, la anemia y desnutrición crónica afecta en otros países de Sudamérica, lo que ha conllevado a que cada país se formule, diseñe e implemente políticas y programas para darle solución a este problema. Por ejemplo, en países como Guatemala, Haití, Bolivia, Ecuador Perú, existe una prevalencia de más de 20% de esta problemática infantil. No obstante, existen países que han llegado a disminuir y erradicarlas, como es el caso de Costa Rica, Cuba y Chile.

Es importante resaltar que los planteamientos de los programas nutricionales, al igual que el Perú, se realizan desde un enfoque de cumplimiento de metas estratégicas propias de las políticas, las cuales se pueden dividir en cuatro componentes.

Una visión a largo plazo garantiza el cumplimiento de políticas de Estado contra la desnutrición y anemia infantil. Para ello, existe un diseño especial que articula componentes centralizadores de tipo presupuestales que cumplen una función articuladora e integradora y políticas intersectoriales y por niveles de gobierno que focalizan las intervenciones en los grupos poblacionales de mayor riesgo: zonas rurales e indígenas, madres gestantes y lactantes, niños en primera infancia, entre otros.

Se resalta que, en el Perú, las políticas focalizadas en materia de política social son las siguientes: Comedores Populares JUNTOS, Cuna Más, Vaso de Leche y Qali Warma. Por otro lado, según la FAO, en Latinoamérica, Costa Rica, Cuba y Chile son los países que han logrado una mayor disminución, así como erradicación total de la anemia y desnutrición crónica infantil.

A. Chile: Programa Nacional de Alimentación Complementaria (PNAC)

Esta nación es líder regional en la lucha contra la desnutrición infantil habiendo logrado entre 1960 y el 2000 la casi erradicación total de la desnutrición, pasando de 37% de prevalencia a 2%.

Desde 1960, el Servicio Nacional de Salud (SNS) implementó políticas nutricionales que incluyeron la entrega de alimentos a niños en salas cunas, jardines infantiles y escuelas públicas del país.

El factor central del éxito chileno se explica por la existencia y continuidad de una política de Estado de lucha contra la desnutrición infantil en Chile durante décadas, independientemente de los vaivenes políticos y económicos que sufrió el país, política basada en el consenso técnico logrado en

el país respecto al tema de la desnutrición y sobre las políticas y programas más adecuados para enfrentarlo.

B. Costa Rica y la Política Nacional de Alimentación y Nutrición

En este país existe una Secretaría de la Política de Alimentación y Nutrición - SEPAN que elabora las políticas nacionales de alimentación y nutrición y que durante los últimos años formuló la Política Nacional de Alimentación y Nutrición 2006-2010 de Costa Rica.

En esta política se incorpora temas de seguridad alimentaria y nutricional como la lucha contra la desnutrición infantil, la deficiencia de micronutrientes, la malnutrición, la conformación de Consejos de Seguridad Alimentaria y Nutricional entre otros, que facilitaron la definición de planes y programas nacionales.

Estas estrategias de seguridad alimentaria y nutricional también están incorporadas en los objetivos y estrategias del “Plan Nacional de Salud 2010-2021” y en la “Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010- 2021”. Asimismo, el gobierno vigente dio continuidad al Programa Nacional de Alimentos y Agricultura Familiar que contribuye al abastecimiento de alimentos sanos y nutritivos mediante el incremento de la productividad y competitividad agrícola y el aprovechamiento de las oportunidades que brinda el comercio nacional e internacional (Costa Rica 2011).

El éxito de la política de seguridad alimentaria y nutrición (SAN) se explica porque en su implementación se desarrollaron estos aspectos:

- La promoción de la articulación interinstitucional de los actores estratégicos para la implementación de la política de SAN mediante la coordinación de objetivos y acciones.

- La promoción de la atención de los grupos vulnerables y la alimentación como concreción de los valores de solidaridad y de derechos humanos.
- La protección y el establecimiento de condiciones para implementar el derecho humano a la alimentación a toda la población con especial atención a los grupos vulnerables.
- El establecimiento de regulaciones para garantizar la SAN y la aplicación de la normativa y la legislación para la seguridad de la alimentación.
- La universalización de los programas que contribuyen a la seguridad alimentaria de la población.
- La continuidad y promoción de la aplicación de los sistemas que controlan el estado nutricional de la población costarricense.
- El fortalecimiento de las capacidades institucionales, la tecnología y la gestión.
- La promoción de la participación de la ciudadanía en la definición y la implementación de la política de SAN. (Costa Rica 2011)

C. Cuba: Plan Nacional de Acción para la Nutrición (PNAN)

Cuba implementa políticas nutricionales con el apoyo de importantes agencias internacionales de desarrollo como UNICEF y la FAO y viene aplicando este plan, el cual se alinea con el Plan de Acción de la Cumbre Mundial de Alimentos (CMA).

Esta política tiene al Ministerio de Economía y Planificación como su entidad evaluadora global, encargada de coordinar centralmente las acciones a ejecutar y el control del cumplimiento por los diferentes ministerios, organismos e instituciones que tienen a su cargo la aplicación del mismo, entre ellos principalmente los Ministerios de la Agricultura, de la

Pesca, Industria Alimenticia, Salud Pública, Educación, el de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente, al Ministerio del Comercio Interior como el organismo rector para la distribución de los alimentos, entre otros; los que establecen sus propios mecanismos de seguimiento independiente.

Para conseguir estos buenos resultados se han implementado medidas como:

- La promoción permanente de hábitos de alimentación más sanos y la evaluación periódica de la situación nutricional de la población.
- El incremento de la producción de carne, leche, huevos, viandas y hortalizas, la agricultura urbana y el desarrollo de alimentos industriales con mayor contenido nutricional.
- El despliegue de investigaciones para el mejoramiento de la alimentación mejorando paulatinamente la disponibilidad de alimentos nutritivos y energéticos.
- Utilización de las inversiones en el sector agroindustrial como parte de la recuperación de la economía en: suplemento con Prenatal para la prevención de la anemia en el embarazo; fortificación con hierro y ácido fólico de la harina de trigo; fortificación del puré de frutas con hierro y vitamina C; fortificación con hierro y zinc de la leche a los niños menores de 1 año de todo el país.

#### **1.4. Definición de términos básicos**

- a. **Anemia:** es un trastorno de los eritrocitos o glóbulos rojos (células que transportan el oxígeno en la sangre), indispensable para satisfacer las necesidades del organismo. Una de las causas de la anemia es la carencia de hierro es la causa común de la anemia, así como también de otras carencias nutricionales, tales como la vitamina B12, vitamina A, folato; la inflamación crónica y aguda; parasitosis y enfermedades hereditarias o adquiridas que, en síntesis, afectan la

hemoglobina, así como la producción o supervivencia de eritrocitos (Programa Mundial de Alimentos, 2007).

- b. Comunidad nativa:** Son organizaciones que tienen origen en los grupos tribales de la selva y ceja de selva, están constituidas por conjuntos de familias vinculadas por los siguientes elementos principales: idioma o dialecto, caracteres culturales y sociales, tenencia y usufructo común y permanente de un mismo territorio, con asentamiento nucleado o disperso (Perú, 1978).
- c. Desnutrición crónica infantil:** La desnutrición crónica (DC) es el retraso en el crecimiento de los niños menores a 5 años (Programa Mundial de Alimentos, 2007).
- d. Enfoque intercultural:** Es el reconocimiento de la coexistencia de diversidades culturales en las sociedades actuales, las cuales tienen que convivir con una base de respeto hacia sus diferentes cosmovisiones, derechos humanos y derechos como pueblos (Ministerio de Cultura 2015).
- e. Programas de alimentación escolar:** es la entrega de alimentos a las instituciones educativas para promover la asistencia escolar, aliviar el hambre en el corto plazo y mejorar el rendimiento del aprendizaje de los alumnos. Es preciso mencionar que los objetivos nutricionales están relacionados directamente a la entrega de suplementos nutricionales y alimentos fortificados (Buttenheim et al. (2011).

## **Capítulo II**

### **Hipótesis y Variables**

#### **2.1. Hipótesis**

##### **2.1.1. Hipótesis general**

- La pertinencia del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma se encuentra limitada en la aplicación de una perspectiva cultural en la programación, al igual que una limitada participación de las organizaciones sociales, lo cual ha conllevado a una precaria satisfacción y rechazo, no solo de las madres sino también de los niños respectivamente.

##### **2.1.2. Hipótesis específicas**

- Las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado, han sido efectivas, en parte, en la reducción de la anemia y desnutrición infantil de los niños en el distrito de Imaza.
- La relevancia de la perspectiva cultural en la programación del menú escolar del distrito de Imaza está visibilizada en el diseño del programa, pero se encuentra limitada en su implementación.
- La participación de los actores en la promoción de hábitos saludables alimenticios en el distrito de Imaza, contribuye positivamente en el aprendizaje y vida de los niños en etapa escolar.
- Los niños usuarios del servicio de alimentación escolar del programa, no se encuentran totalmente satisfechos con la programación del menú escolar de Qali Warma.

## 2.2. Operacionalización de variables

**Tabla 4**

*Operacionalización de variables*

Variables (tipo)	Definición conceptual	Indicadores
Variable X		Valoración de los hábitos de los consumos locales
Pertinencia del enfoque intercultural del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (dependiente)	Es la incorporación del enfoque intercultural en la gestión y prestación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW), o sea su implementación toma en cuenta las características particulares o culturales en los hábitos de consumo local de los niños en etapa preescolar y escolar y en las madres de familia	Adaptabilidad en el ámbito del servicio. Aceptabilidad de los productos y raciones en el menú escolar Suficiencia de las raciones y productos Variedad de los productos y raciones Calidad de los productos y raciones
Variable Y		Hábitos de consumo
Reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza (independiente)	La malnutrición es un problema de salud pública que, generalmente, está condicionado por determinantes de la salud, la cual se expresan en factores sociales y una fuerte asociación en brechas de desigualdad, pobreza, e inequidades, las cuales pueden ser por razones de sexo, orientación política, raza; o también por causas relacionada al bajo nivel de escolaridad de la madre, embarazo adolescente, prácticas inadecuadas en la crianza, entre otros.	Cuidado materno de los niños Tasa de anemia Tasa de desnutrición infantil

Fuente: Elaboración propia

## **Capítulo III**

### **Metodología del Estudio**

#### **3.1 Método, tipo o alcance de la investigación**

##### **3.1.1 Método**

El enfoque metodológico es el punto de partida para precisar la condición en la que se acopiará la información, datos y cómo éstos concurrirán en la investigación, análisis e interpretación. En la vorágine y diligencia de la investigación social se puede diferenciar dos enfoques metodológicos: cuantitativo y cualitativo, a los cuales también se les denomina “método tradicional” y “método no tradicional”, respectivamente (César Bernal 2010). Ambos distan por su juicio interno: diseño de investigación, técnicas e instrumentos que emplean para el recojo de información, tipo de información acopiada, el proceso de análisis, entre otras características (Daniel Cauas - Bogotá: 2015).

De este modo, un enfoque metodológico determina la aproximación general al diseño metodológico, es decir, cómo se posicionará el investigador frente a un aspecto de la realidad que va a investigar. (Garduño Román 2002 p. 2).

No obstante, si bien la metodología empleada debe estar conexas a la intención del investigador, es el enfoque metodológico el que marca la ruta en todo proceso de investigación. En tal sentido, se identifican tres enfoques metodológicos, y estos son: cualitativo, cuantitativo, y el mixto o integral; los cuales, en la disciplina de la administración pública, los enfoques suelen complementarse y relacionarse entre sí. (Blanco-Peck, R. 2006).

El enfoque metodológico del presente estudio será mixto, dado que considera el uso de técnicas de investigación cualitativa y cuantitativa, es decir; será cualitativo, lo que significa la recolección de información con base a la observación de distintos discursos, actitudes, comportamientos, respuestas; todo ello para el posterior ejercicio de interpretación de los significados, propios de una realidad y su contexto natural. Asimismo, será también cuantitativo, pues utilizará la estadística para la recolección de los datos, los cuales serán tabulados para un posterior análisis de los resultados.

### **3.1.2 Tipo o alcance**

Habiendo construido el sustento teórico del presente trabajo, cabe precisar que el alcance de la investigación organiza un perenne de “causalidad”, dado que incluye más de un alcance, descriptiva, explicativa y aplicada. Descriptiva por la ventaja para mostrar con precisión las dimensiones del contexto; explicativa porque responderán por las causas de los sucesos o fenómenos sociales y cómo estas relacionan dos o más variables (R. Hernández, C. Fernández, P. Baptista, 2006). La investigación explicativa tiene como cimiento la prueba de hipótesis y busca que las conclusiones sean contrastadas con leyes o principios probados e irrefutables (Cesar Bernal, 2010 p. 115, 120).

La investigación aplicada, reside sobre plataformas de carácter epistemológico y de mandato histórico, al estudiar y comprender las aristas que advierte la ininteligible y dinámica realidad social. La investigación aplicada busca “predecir el comportamiento específico”, siendo el fin de este tipo de investigación, poner en práctica el conocimiento teórico (Keith Stanovich, 2007).

El tipo de investigación que se aplicará es la investigación aplicada, pues se utilizarán varios fundamentos teóricos de las Ciencias de la

Comunicación. Como precisa Tamayo (1998, 41), las investigaciones aplicadas confrontan las teorías con la realidad.

A su vez el alcance del estudio será a nivel distrital (Imaza, provincia de Bagua, departamento Amazonas) y se circunscribe a los usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

### **3.2 Diseño de la investigación**

El diseño de investigación refiere la forma o estrategia establecida para obtener la información que se espera. La investigación puede ser de tipo experimental, donde el investigador tiene control sobre las variables y factores materia del estudio. Además, se cuenta con la investigación no experimental, tendiendo ésta última a subdividirse en diseños transversales y longitudinales (Campbell y Stanley, 1996).

El diseño de esta investigación será no experimental, ya que se observarán la forma como ocurren los fenómenos en el tiempo presente y el desempeño de las variables, evitando la manipulación deliberada de las mismas (Cesar Bernal 2010). Además, será de tipo transversal, pues se utilizará el instrumento una sola vez y en un momento determinado del tiempo (Hernández, Fernández & Baptista 2010 p. 149-151).

### **3.3 Población y muestra**

#### **3.3.1 Población**

La población o universo vendría a ser un conjunto de personas u objetos que se desea conocer en el proceso de una investigación. (Pineda *et al* 1994, p. 108) puede estar constituido por registros médicos, animales, nacimientos, personas, entre otros.

Además, la población de una investigación comprende todos los elementos que participan en el fenómeno materia de estudio, también conocida como universo (Carlos Bernal, 2010 pág. 160); por lo tanto, tiene la característica de ser estudiada, medida y cuantificada

(Sabino, C. 1996).

Para el presente estudio, la población objetivo de la investigación serán los hogares beneficiarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) que residen en los centros poblados del distrito de Imaza, los Comité de Alimentación Escolar (CAE), Comité de Compra (CC), así como funcionarios de QW (UT y sede central).

En la siguiente imagen se puede observar el número de centros educativos inicial y no escolarizado.

Tipo de Centro Educativo	No. Centros Educativos	No. de Alumnos (Censo educativo 2020)
Inical No Escolarizado	44	434
Inicial - Jardín	101	3018
<b>Total general</b>	<b>145</b>	<b>3,452</b>

**Figura 3.** Minedu: Población Educativa, según tipo de centro educativo, 2020

Fuente: MINEDU 2020. Elaboración propia

### 3.3.2 Muestra

Se define como muestra, al conjunto de elementos de análisis extraídos del marco muestral o directamente de la población, los cuales además no sólo depende de los objetivos el estudio, sino de razones prácticas; por lo cual, los diversos actores comprendidos en el estudio deben situarse claramente en torno a sus características de contenido, lugar y tiempo, debe ser representativa (tipo de muestreo) y adecuada (tamaño de la muestra) (Calero JL, 2000).

La muestra vendría a ser el subconjunto y una fracción del universo o población en la cual se llevará a cabo de la investigación. En suma, viene a ser la parte representativa de la población (López (2004, p. 69).

Respecto al tamaño de la muestra, se puede definir con base a dos criterios. El primero está en función a los recursos disponibles, así como de los requerimientos de la investigación. Por ende, casi siempre se toma la mayor muestra posible, es decir, mientras más grande sea la muestra, menor será el margen de error del estudio. El segundo aspecto consiste en la lógica del investigador en la selección de la muestra. Al menos la muestra debería cubrir una buena representación de 30 por ciento, la cual es una muestra pequeña (Pineda et al 1994:112).

En síntesis, como la muestra es parte de la población bajo estudio (Carlos Bernal, 2010), su selección debe respetar ciertas reglas que mantengan las características de la población.

Para el presente estudio, se ha establecido la siguiente muestra, la cual se ha obtenido mediante la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{NE^2 + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Z=Nivel de confianza  
N=Población-Censo  
p= Probabilidad a favor  
q= Probabilidad en contra  
e= error de estimación  
n= Tamaño de la muestra

Para la muestra cualitativa, ésta estará dirigida a los siguientes actores:

Actores	Cantidad
Representantes de los Comité de Alimentación Escolar (CAE)	3
Funcionarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (sede central y unidad territorial Amazonas)	10
Expertos en políticas sociales	4
Total	17

La muestra cuantitativa estará dirigida a los siguientes actores:

Actores	Cantidad
Madres de familia	30
Profesores del nivel inicial	20
Niños de 3- 5 años	20
Total	70

Por último, con respecto al muestreo, será un muestreo no probabilístico, o muestreo por conveniencia o no aleatorio, pues se desconoce la probabilidad en la selección de las unidades o los elementos que componen la población. (Pineda et al 1994, p. 119) Se dividen en tres grupos.

Cabe señalar, que la muestra no probabilística, no requiere mucho de representatividad, sino de la utilidad y la elección cuidadosa y controlada de actores identificados como elementos importantes en materia de estudio.

### **3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

#### **3.4.1 Análisis documental**

En el análisis cualitativo, se aplica la técnica de seleccionar ideas de carácter informativo relevante provenientes de un documento, con la finalidad de expresar el contenido alejado de ambigüedades (Solís Hernández, 1986). Puede cumplir disímiles intenciones, puesto que “se caracteriza por la clasificación sistemática, descriptiva y exegética de los contenidos del documento, que se producirá de acuerdo con los objetivos del estudio” (Vásquez et al., 2006, p. 74).

Este análisis cualitativo consiste en consecuencia en el acopio, sistematización y análisis de fuentes secundarias e información de primera mano. Para ello se realizarán resúmenes, de fuentes como investigaciones, artículos y libros.

Es una investigación de prototipo documental, debido a que centra su análisis en diversa información vinculada a un tema determinado,

cuyo propósito es explorar las relaciones, diferencias, fases y perspectivas del estudio que corresponda (Bernal, 2006). Por lo tanto, la investigación documental nos facilitará información relevante en torno a diversas evidencias vinculadas al estudio materia del presente trabajo.

La técnica de análisis documental permitirá emitir juicio de valor respecto al funcionamiento, y la credibilidad de los datos inmersos en los documentos seleccionados, es decir las evidencias que sustentan la investigación (Martínez, 2004).

Además, permitirá sistematizar y razonar sobre la implementación de programas y proyectos, a fin de que cumplan los criterios de legitimidad, confiabilidad, representatividad y significatividad con las categorías de estudio, lo que permite realizar conjeturas lógicas y reflexivas concernientes al problema de investigación. (Briggs, Coleman & Morrison, 2012).

#### **3.4.2 Entrevistas**

En la investigación se disponen de instrumentos que permiten medir las variables de interés y en algunos casos suele armonizar diversas técnicas de recolección de datos. Las entrevistas facilitan el contacto directo con las personas que se forman parte de la investigación y por ende se consideren fuente de información (Carlos Bernal, 2010).

Asimismo, otra posibilidad son las entrevistas interactivas a través de “medios inteligentes” en un marco de virtualidad, internet, teléfono, otros medios de símil comunicación (Cook, Heath y Thompson (2000, 2001).

Es una técnica que consiste en una conversación provocada entre un entrevistador y sujetos elegidos de acuerdo con el plan determinado.

Su finalidad es de tipo cognoscitivo. Además, casi siempre estará guiada por el entrevistador (Corbetta 2007).

También al realizarse de forma oral y personalizada permite ir vinculando sucesos, experiencias y opiniones en virtud de una temática específica. Según este criterio, pueden ser entrevistas individuales o grupales. De la misma forma que el número de personas establece una tipología de entrevista, también se considera el grado de estructuración de esta; la entrevista estructurada, semi estructurada y la entrevista no estructurada o en profundidad (Ruiz Olabuenaga, 1999).

Para el presente estudio se realizará una entrevista semi estructurada, es decir se formularán preguntas claves que permitirán orientar la entrevista y se le dará libertad al entrevistado a explayarse en temas que quizás son relevantes para la investigación.

### **3.4.3 Encuesta**

La encuesta es un tipo de investigación que se realiza sobre una muestra representativa de un colectivo más amplio. Para ello, se utiliza ciertos procedimientos regulares que tienen la función de interrogar para obtener mediciones cuantitativas, las cuales pueden ser variadas y contener características subjetivas u objetivas de la población (García Ferrando 1993).

Una ventaja de los métodos explicado es la naturalidad de la respuesta, puesto que cuando se plantean las preguntas, el sujeto puede responder de manera más dispada y sincera, dado que no se encuentra físicamente frente a otra persona (León y Montero, 2003).

También, las encuestas permiten una selección muestral de los participantes de acuerdo con el rol que desempeñan durante la investigación (Vinuesa 2005). Sin embargo, en su aplicación

debemos tener en cuenta los sesgos del entrevistado y del entrevistador (César Bernal 2010, p. 194).

Además, es un instrumento que sirve para obtener información directa o datos primarios. La encuesta se fundamenta en la elaboración de un cuestionario que se formulan a las instituciones, empresas, personas, entre otros; con la finalidad de recabar información. En el presente caso, serán estudiantes de nivel inicial y primario de las instituciones educativas del distrito de Imaza.

- **Tipo de encuesta:** será una encuesta estructurada. Esto garantizará un mayor registro sobre el ingreso y datos. Las encuestas serán definidas con controles previos de salto y avisos, para que toda la información sea llenada por el participante. Por otra parte, los instrumentos utilizados fueron elaborados en función a la escala de Likert.
- **Técnica:** las encuestas estructuradas serán diseñadas para ser llenadas en una copia física y luego en una base de datos de SPSS, para agilizar el procesamiento de información.
- **Supervisión:** la totalidad de las encuestas aplicadas estarán supervisadas con el fin de asegurar que la información está completa en su totalidad. En esta fase será posible identificar y corregir errores, y recuperar información perdida.

### 3.5 Técnicas de análisis de datos

El análisis de datos permite mejorar la selección, organización, categorización, comparación e interpretación de la información obtenida durante todo el proceso de investigación. Asimismo, permite comprender un determinado fenómeno de interés particular, y por ende coadyuva en la toma de decisiones (Sandín, 2003:6). El análisis no concluye en la última fase del

proceso de investigación; es sistemático, cíclico y concurrente con el recojo de datos (Tesch 1990).

La información será revisada posteriormente, a fin de proceder a utilizar las herramientas para el análisis que posee el programa, empezando por la elaboración de reportes construidos en base a todos los segmentos de texto pertenecientes a uno o dos campos de análisis. Estos reportes serán la materia prima de la redacción de los capítulos correspondientes a los temas abordados.

Por otra parte, para el procesamiento de la encuesta y para determinar el nivel de correlacionalidad entre las variables se utilizará el programa Statistical Package for the Social Sciences - SPSS, con el cual se puede trabajar con una gran cantidad de bases de datos utilizando una interfaz amigable para el análisis.

En el caso del procesamiento de las entrevistas semi estructuradas, debido a que hay diferentes tipos de actores involucrados en el estudio, todas las entrevistas serán transcritas digitalmente y luego los textos serán procesados en el programa de análisis de datos cualitativo ATLAS ti, facilitando el tratamiento de los datos alcanzados.

## Capítulo IV

### Resultados y Discusión

#### 4.1. Resultados y análisis

##### 4.1.1. Resultado y análisis de las encuestas a madres de familia

En el estudio de campo, específicamente en la aplicación de encuestas para madres de familia, se hallaron los siguientes resultados: con respecto a la frecuencia de veces que las encuestadas alimentan a sus hijos, un poco menos de la mitad respondieron que los alimentan tres veces al día (48.5), seguido de un 36.4% de madres que los alimentan cuatro veces al día, mientras que una proporción mucho menor de madres, señalaron que los alimentan más de cuatro veces al día, es decir no solo desayunan, almuerzan, toman lonche o cena, sino también reciben alimentación entre comidas.

Estos resultados infieren que hay una preocupación real de alimentar con todas las comidas posibles. Entonces, sus hijos están alimentados y comen, en la mayor parte de los casos, desayuno, almuerzo y cena.



**Figura 4.** Frecuencia de veces que comen sus hijos en un día normal.

Fuente: Elaboración propia.

Ahora bien, con respecto a la frecuencia con la cual alimentan a sus hijos con las comidas al día, se observa lo siguiente: casi todas las madres de familia estuvieron de acuerdo en afirmar que siempre les sirven el desayuno a sus hijos al día (81.8%), de la misma manera ocurre con el almuerzo y la cena (81.8% y 81.8% respectivamente). Por otra parte, un 36.4% de las madres señalaron que siempre le dan lonche, seguido de un 33.3% que lo hace algunas veces. Al parecer, el lonche es una comida que no tiene mucha frecuencia de consumo, a diferencia de las demás comidas mencionadas.

**Tabla 5**

*Frecuencia de veces que sus hijos se alimentan con las comidas al día (en %).*

Periodicidad	Desayuno		Almuerzo		Lonche		Cena	
	Frecuencia	Porcentaje válido						
Nunca	1	3.0	1	3.0	0	0	1	3.0
Muy pocas veces	0	0.0	1	3.0	0	0	0	0
Algunas veces	0	0.0	0	0.0	11	33.3	0	0
Casi siempre	5	15.2	4	12.1	5	15.2	5	15.2
Siempre	27	81.8	27	81.8	12	36.4	27	81.8
Total	33	100.0	33	100.0	28	100	33	100

Fuente: Elaboración propia

Por otro lado, con respecto al gasto promedio sobre la alimentación a la semana, se aprecia que un 42.4% de las madres encuestadas gastan, en promedio al día, 30 soles en la alimentación a sus hijos, seguido de un 27.3% que gastan 20 soles y un 12.1% de encuestadas que gastan 12 soles diario. Luego, un grupo menor de madres de familia indicó que gastan en promedio 10 soles al día (9.1%).

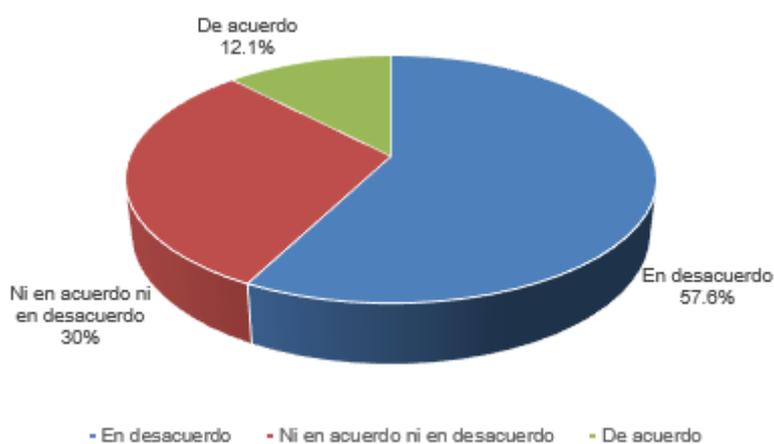
**Tabla 6**

*Gasto promedio al día en la alimentación de sus hijos a la semana (en %)*

Costo	Frecuencia	Porcentaje válido
10 soles	3	9.1
12 soles	1	3.0
15 soles	4	12.1
20 soles	9	27.3
30 soles	14	42.4
40 soles	1	3.0
45 soles	1	3.0
Total	33	100.0

Fuente: Elaboración propia

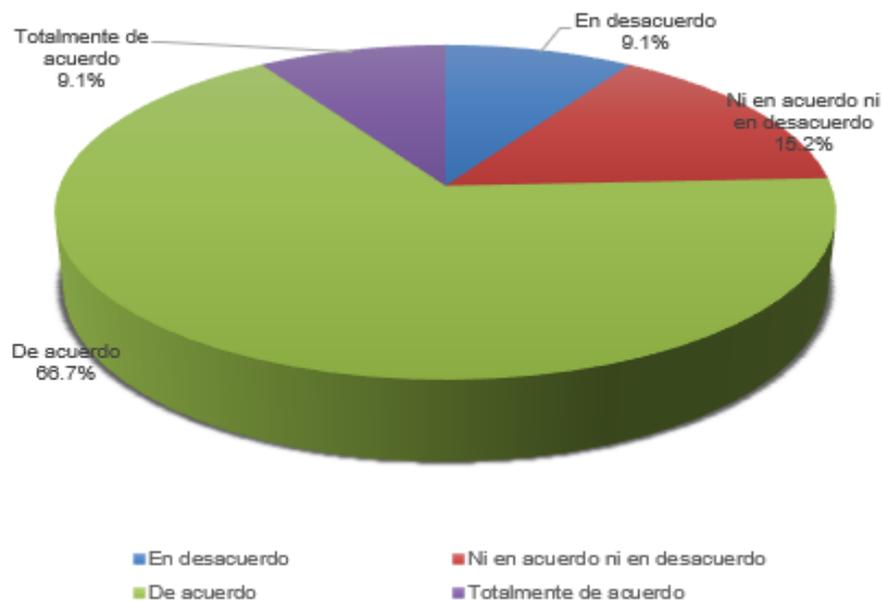
No obstante, el gasto en promedio para la alimentación no suele ser suficiente para las madres de familia entrevistadas. Como se aprecia en la figura 4., más de la mitad de las encuestadas no están de acuerdo en señalar que el dinero o presupuesto diario para la alimentación para sus hijos sea suficiente (57.6%), mientras que un 30% manifestaron no estar de acuerdo ni en desacuerdo con dicha premisa. Solo un grupo menor de encuestadas indicaron estar de acuerdo con esta premisa, es decir, que el dinero es suficiente para ellas (12.1%).



**Figura 5.** Suficiencia el dinero para la alimentación de sus hijos a la semana (en %)

Fuente: Elaboración propia

Si bien, el presupuesto en la alimentación diaria no es suficiente, ello no significa que los alimentos que dispongan no tengan valor nutricional. Como se puede observar en la figura 5., más de la mitad de las madres encuestadas están de acuerdo que los alimentos que son preparados para sus hijos son nutritivos (67.6%), aunque también se observa que existe un 9.1% de encuestadas que refiere lo contrario y un 15.2% no precisa estar en contra o favor sobre el valor nutritivo de los alimentos que preparan para sus hijos.



**Figura 6.** Percepción sobre el nivel de nutrición de alimentos a sus hijos a la semana (en %)

Fuente: Elaboración propia

Por otro lado, con respecto a la importancia de sus hijos sobre las comidas que reciben al día, se aprecia que gran parte de las encuestadas consideran que tanto el desayuno, almuerzo, lonche y cena son importantes para ellos (63.6%, 78.8%, 48.5% y 75.8% respectivamente). Hay una vinculación en las frecuencias de las comidas que les dan a sus hijos respecto al nivel de importancia que tienen de las comidas.

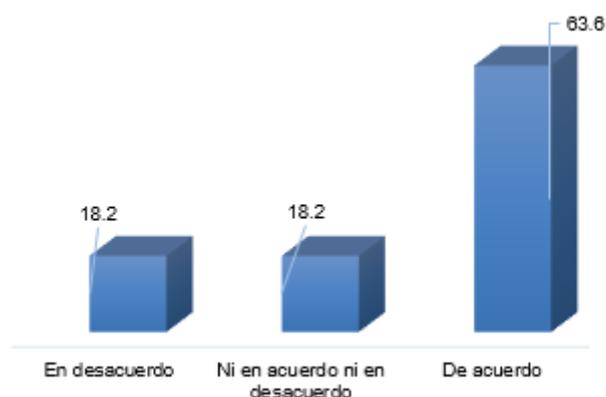
**Tabla 7**

*Importancia que tienen sus hijos sobre las comidas que recibe al día (en %)*

Alternativas	Desayuno		Almuerzo		Lonche		Cena	
	Frecuencia	Porcentaje válido						
No contestaron	1	3.0	1.0	3.0	5	15.2	3	9.1
Nada importante	1	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Poco importante	1	3.0	0.0	0.0	2	6.1	1	3.0
Algo importante	6	18.2	1	3.0	1	3.0	1	3.0
Importante	21	63.6	26	78.8	16	48.5	25	75.8
Muy importante	3	9.1	5	15.2	9	27.3	3	9.1
Total	33	100.0	100.0	100.0	33	100.0	33	100.0

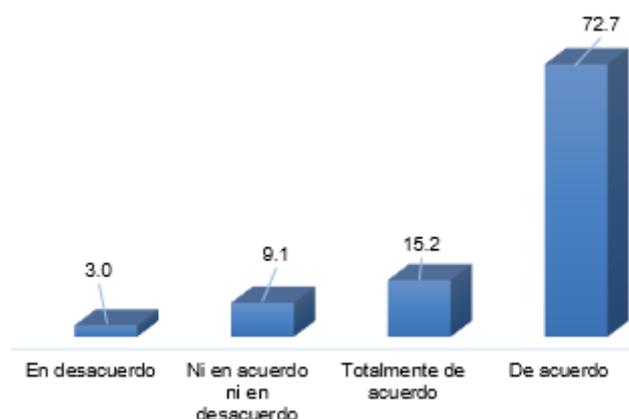
Fuente: Elaboración propia

Ahora bien, con respecto a la suficiencia y valor nutritivo del desayuno, se aprecia que un 63.6% de las encuestadas estuvieron de acuerdo en afirmar que el desayuno que preparan para sus hijos es suficiente, mientras que un 18.2% de madres consideró no estar de acuerdo con dicha premisa y otro grupo de igual porcentaje de madres consideró no estar de acuerdo ni en desacuerdo con dicha premisa. Al parecer, no existe un consenso claro sobre si los alimentos que brindan a sus hijos realmente son nutritivos para ellos. La otra razón se debe a que desconozcan sobre las propiedades de dichos alimentos.



**Figura 7.** Percepción de la suficiencia del desayuno que reciben sus hijos (en %)   
Elaboración: propia

Asimismo, con respecto al valor nutricional del desayuno, casi las tres cuartas partes de las madres entrevistadas estuvieron de acuerdo en reconocer que los desayunos que preparan para sus hijos tienen valor nutricional (72.7%), seguido de un 15.2% de encuestadas que estuvieron totalmente de acuerdo con dicha premisa. Solo un 3% de las encuestadas no estuvieron de acuerdo con dicha premisa (figura 7.). Al parecer, pueden las madres no están seguras del valor nutricional de todos los alimentos que les dan, aunque están seguras sobre la relevancia del desayuno, la cual debe ser la mejor comida que reciben al día.



**Figura 8.** Percepción del nivel de nutrición del desayuno que reciben sus hijos (en %)   
Fuente: Elaboración propia

Al parecer no solo la suficiencia y el valor nutricional arrojan resultados positivos en el presente estudio. Desde el punto de vista de las madres encuestadas, también se observa que sus hijos tienen una actitud de placer al consumir y degustar las comidas que son preparadas por ellas. Como se puede apreciar en la Tabla 7., el 72.7% de las madres entrevistadas señalan que la actitud más próxima que tienen sus hijos con respecto al desayuno es placer. La misma actitud sucede con el almuerzo, lonche y cena (84.8%, 69.7% y 63.6% respectivamente. Por otro lado, solo un 24.2% de encuestadas consideraron que comer la cena de sus hijos es por rutina.

**Tabla 8**

*Actitud que tienen sus hijos sobre la comida que reciben al día (en %)*

Alternativas	Desayuno		Almuerzo		Lonche		Cena	
	Frecuencia	Porcentaje válido						
No contestaron	1	3.0	1	3.0	5	15.2	3	9.1
Obligación	2	6.1	2	6.1	0.0	0.0	1	3.0
Rutina	6	18.2	2	6.1	5	15.2	8	24.2
Placer	24	72.7	28	84.8	23	69.7	21	63.6
Total	33	100.0	33	100.0	33	100.0	33	100.0

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la eficacia de los alimentos que preparan las madres de familia y su contribución a la reducción de la anemia, se aprecia que un 72.7% de las encuestadas están de acuerdo en afirmar que sí combate la anemia, mientras que un 21.2% está totalmente de acuerdo con dicha premisa.

En el caso de la eficacia de los alimentos preparados por las encuestadas y su reducción a la desnutrición crónica infantil, se aprecian casi los mismos resultados: un 66.7% está de acuerdo en afirmar que sí combaten la DCI, mientras que un 27.3% señalaron

estar totalmente de acuerdo con dicha premisa. Ambos resultados verifican que las madres son conscientes que los alimentos deben ser importantes para evitar la anemia y la DCI en sus hijos (tabla 9).

**Tabla 9**

*Eficacia de los alimentos que preparan para combatir la anemia y DCI (en %)*

	Alimentos que cocinas y preparas combaten DCI		Alimentos que cocinas y preparas combaten la anemia	
	Frecuencia	Porcentaje válido	Frecuencia	Porcentaje válido
En desacuerdo	1	3.0	2	6.1
Ni en acuerdo ni en desacuerdo	1	3.0	0.0	0.0
De acuerdo	22	66.7	24	72.7
Totalmente de acuerdo	9	27.3	7	21.2
Total	33	100.0	33	100.0

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la percepción que tienen sobre el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW), como se aprecia en la Tabla 10., la mayor parte de las madres de familia encuestadas señalan que la frecuencia de los desayunos brindados por el programa se da siempre y casi siempre (66.7% y 27.3% respectivamente). En el caso de los almuerzos, sucede lo mismo: un 66.7% de las madres indican que se dan siempre, mientras que un 33.3% indicó que se dan casi siempre.

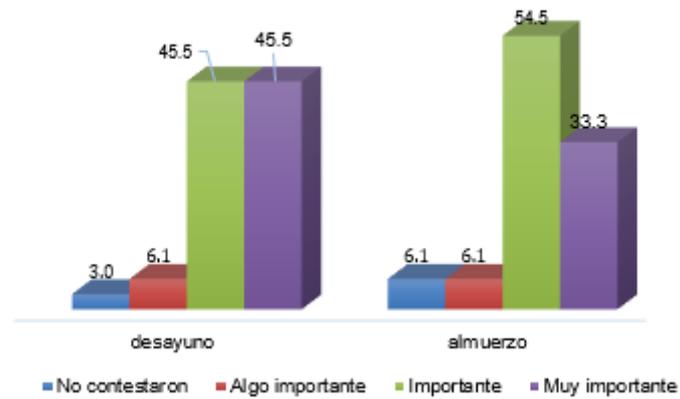
**Tabla 10**

*El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma y la frecuencia de comidas que les brinda a sus hijos (en %)*

	Desayuno		Almuerzo	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
Algunas veces	2	6.1	0	0.0
Casi siempre	9	27.3	11	33.3
Siempre	22	66.7	22	66.7
Total	33	100.0	33	100.0

Fuente: Elaboración propia

Por otro lado, con respecto a la importancia que los hijos le dan a los productos y raciones que brinda QW, como se aprecia en la figura 8., las madres encuestadas perciben que los niños consideran importante y muy importante el desayuno (45.5% y 45.5% respectivamente). Asimismo, también consideran importante y muy importante el almuerzo que les brinda el programa (54.5% y 33.3% respectivamente).



**Figura 9.** Importancia de sus hijos a las comidas que brinda el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) (en %)

Fuente: Elaboración propia

Ahora bien, con respecto a la actitud que tiene sus hijos frente a los productos y raciones que ofrece QW, más de la mitad de las encuestadas perciben que los desayunos son degustados con placer por sus hijos (66.7%). De la misma manera ocurre con los almuerzos: un 75.8% de las madres encuestadas precisan que dicha comida es degustada con placer por los niños que forman parte de este programa. Solo se aprecia que un 24.2% de las encuestadas consideran que la degustación del desayuno de sus hijos se hace por rutina.

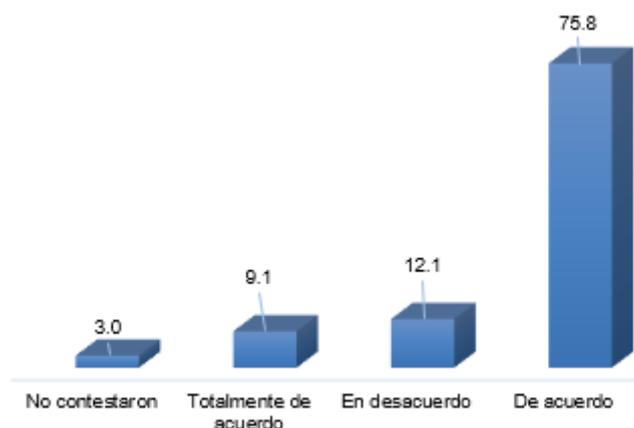
**Tabla 11**

*Actitud de los productos y raciones que el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma les brinda a sus hijos (en %)*

	Desayuno		Almuerzo	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
No contestaron	2	6.1	2	6.1
Obligación	1	3.0	2	6.1
Rutina	8	24.2	4	12.1
Placer	22	66.7	25	75.8
Total	33	100.0	33.0	100

Fuente: Elaboración propia

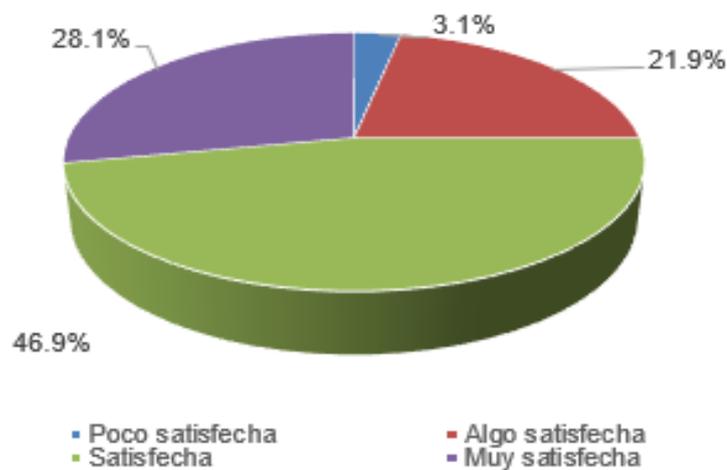
Con respecto a la inclusión de alimentos locales en la programación del menú escolar que brinda QW, como se aprecia en la figura 9, un 75.8% de las madres encuestadas están de acuerdo en afirmar que hay una inclusión de alimentos que son producidos en su localidad, mientras que una participación menor de encuestadas no está de acuerdo en dicha afirmación (12.1%). Por otro lado, es importante mencionar que los alimentos locales incorporados en la dieta del menú escolar son el arroz y la harina de plato. Esta información será importante porque permitirá corroborar con los resultados de las entrevistas en torno a la inclusión de alimentos locales o regionales en la programación del menú escolar.



**Figura 10.** Inclusión sobre alimentos locales en los productos y raciones que el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma les brinda a sus hijos

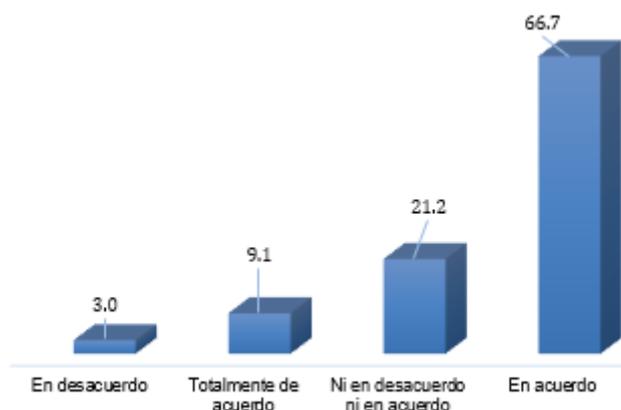
Fuente: Elaboración propia

En cuanto al nivel de satisfacción de QW, se puede inferir que es satisfactorio para las madres de familia. Como se aprecia en la figura 10., un 46.9% de entrevistadas señaló que se encuentran satisfechas del servicio que se brinda en la institución educativa, seguido de un 28.1%, la que consideraron sentirse muy satisfechas. Por otra parte, la cuarta parte de los entrevistadas mencionaron sentirse algo satisfechas, seguido de un 3.1% que señalaron sentirse poco satisfechas con el servicio.



**Figura 11.** Satisfacción con el servicio de alimentación del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma en la institución educativa  
Fuente: Elaboración propia

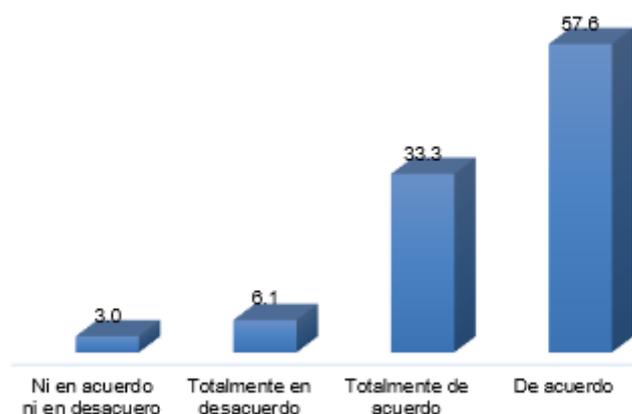
Con respecto a si los productos o raciones son del agrado de sus hijos, como se aprecia en la figura 11., un 66.7% de las encuestadas estuvieron de acuerdo en afirmar que son del agrado de sus hijos, mientras que un 21.2% mencionó que no estar de acuerdo ni en desacuerdo con dicha premisa, es decir, desconocen si las comidas son del gusto de sus hijos.



**Figura 12.** Productos y raciones son del agrado de sus hijos

Fuente: Elaboración propia

Por último, como se aprecia en la figura 12, un poco más de la mitad de las encuestadas manifestaron estar de acuerdo que el programa QW fortalece la cultura alimentaria de la localidad, principalmente la de sus hijos (57.6%), mientras que un 33.3% manifestó estar totalmente de acuerdo con dicha premisa.



**Figura 13.** El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) fortalece la cultura alimentaria de sus hijos

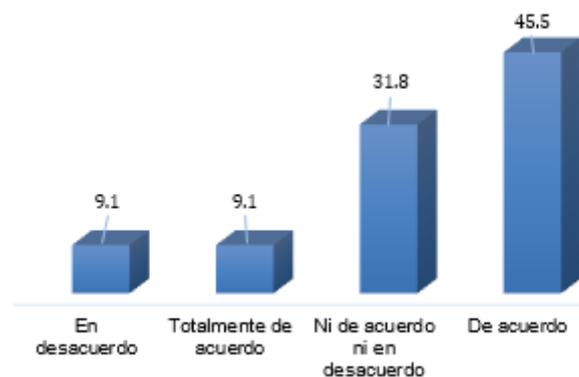
Fuente: Elaboración propia

#### 4.1.2. Resultado y análisis de las encuestas dirigidas a profesores

En el estudio de campo, específicamente en la aplicación de encuestas para profesores, se hallaron los siguientes resultados: todos los profesores encuestados afirmaron que el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) brinda siempre desayuno y

almuerzo a los niños de la institución educativa analizada para el presente estudio.

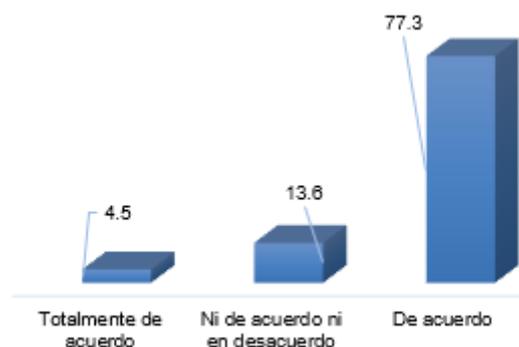
Con respecto a la suficiencia de la programación del menú escolar de QW, como se aprecia en la Figura 13., un 45.5% de los profesores entrevistados están de acuerdo en afirmar que el servicio alimentario es suficiente. No obstante, un 31.8% no está de acuerdo ni en desacuerdo con dicha premisa, aunque solo un 9.1% se muestra en desacuerdo con dicha afirmación.



**Figura 14.** Nivel de suficiencia de la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma

Fuente: Elaboración propia

Sin embargo, si bien todos los profesores no pueden afirmar que sea suficiente el servicio que brinda QW, en cuanto a su valor nutricional, los resultados, en su mayoría, son positivos. Como se aprecia en la Figura 14., un 77.3% de los profesores consideran que el programa QW brinda contenido de valor nutricional. Existe una aceptación que se aprecia, al igual que las madres de familia entrevistadas, que el programa proporciona productos con alto valor nutricional.



**Figura 15.** Percepción sobre el nivel de nutrición de la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW)

Fuente: Elaboración propia

En cuanto al nivel de importancia que tienen los niños sobre el desayuno y almuerzo que brinda QW, como se aprecia en la Tabla 12., un 57.1% de los profesores encuestados mencionaron que los desayunos eran importantes para los niños, seguido de un 33.3% que lo consideraban muy importante y un 9.5% que era algo importante. Con respecto al almuerzo, según los profesores, los niños consideran importante el almuerzo con un 61.9%, seguido de un 28.6% que lo consideran muy importante.

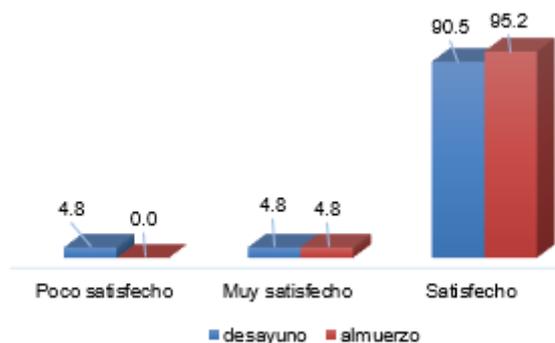
**Tabla 12**

*Importancia de los niños sobre el desayuno y almuerzo*

	Desayuno		Almuerzo	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje válido
Algo importante	2	9.5	2	9.5
Importante	12	57.1	13	61.9
Muy importante	7	33.3	6	28.6
Total	21	100.0	21	100.0

Fuente: Elaboración propia

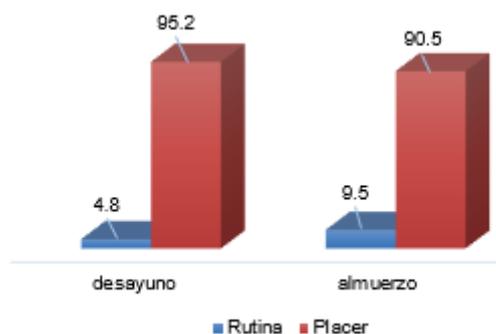
Asimismo, como se aprecia en la Figura 15., se observa que existe un alto nivel de satisfacción con el servicio que brinda el programa QW. Un 90.5 y 95.2% señalaron estar satisfechos con los desayunos y almuerzos respectivamente.



**Figura 16.** Nivel de satisfacción que encuentran los niños con las comidas que brinda el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW)

Fuente: Elaboración propia

Asimismo, el alto nivel de satisfacción va acompañado con una actitud relacionada al placer al momento de consumir los desayunos y almuerzos de QW. Como se aprecia en el Figura 16., casi todos los profesores encuestados perciben que los niños consumen con placer, tanto los desayunos (95.2%) como almuerzos (90.5%) que brinda el programa QW.

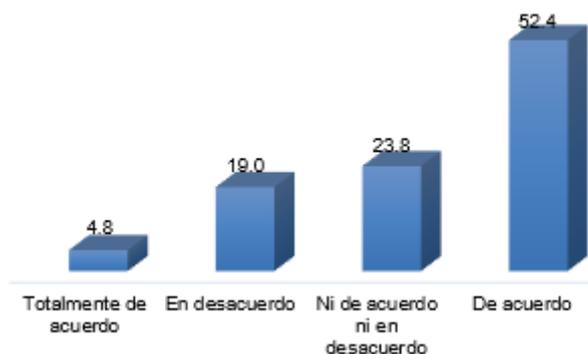


**Figura 17.** Actitud de los niños frente a los productos y raciones que brinda el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW)

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la capacidad que tiene el programa QW en reducir o combatir la anemia en los niños de edad escolar, como se aprecia en la Figura 17., un poco de la mitad de los profesores concuerdan que los esfuerzos del programa si reduce la anemia (52.4%). No obstante, un 23.8 señaló no estar de acuerdo ni en desacuerdo con dicho

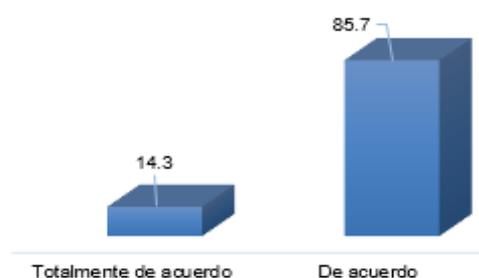
objetivo, seguido de un 19% de encuestados que se mostró en desacuerdo.



**Figura 18.** El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) y el combate a la anemia

Fuente: Elaboración propia

Si bien los resultados anteriores no destacan un acuerdo total de los profesores sobre el programa QW en la contribución a la reducción de la anemia, los resultados sobre la acción del programa QW frente a la reducción o al combate de la desnutrición crónica infantil sí fueron positivos: todos los profesores estuvieron de acuerdo (85.7%) o totalmente de acuerdo (14.3%) con dicha premisa respectivamente.

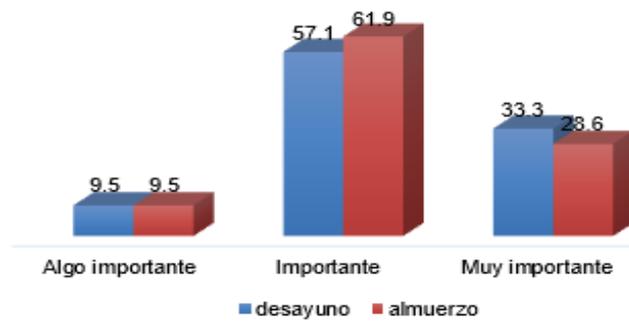


**Figura 19.** El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) y el combate a la DCI

Fuente: Elaboración propia

Asimismo, desde la percepción de más de la mitad de los profesores encuestados, para los niños es importante y muy importante el consumo del desayuno y el almuerzo que brinda QW en su institución

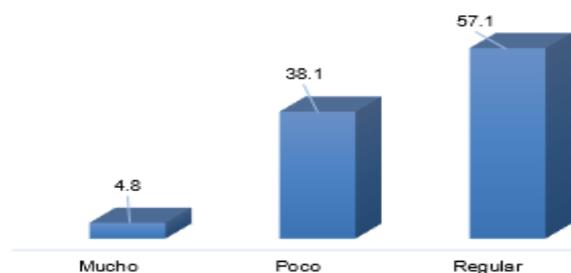
educativa. Como se aprecia en la Figura 19., para el desayuno es importante y muy importante en 57.1% y 33.3% respectivamente, mientras que para el almuerzo es importante en 61.9% y muy importante en un 33.3% respectivamente.



**Figura 20.** Importancia que los niños en edad escolar y preescolar reciban estas comidas

Fuente: Elaboración: propia

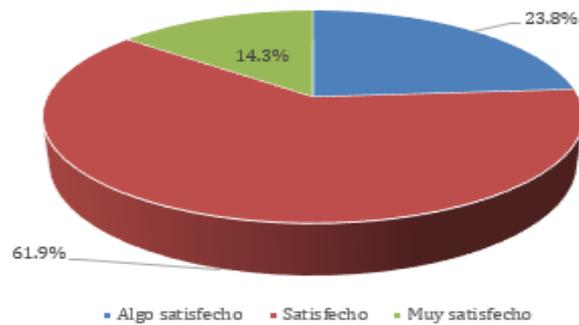
Con respecto a la proporción de alimentos locales en la programación del menú escolar, como se aprecia en la Figura 20., un 57.1% de los profesores consideró que su proporción es regular, seguida de un 38.1% que consideró que era poca. Solo un 4.8% de los entrevistados señaló que era mucha la inclusión de los productos de la zona en el menú escolar. Asimismo, al igual que las madres de familia que fueron encuestadas en la sección anterior, los profesores señalaron que los alimentos locales incluidos en la dieta escolar son el arroz y la harina de plátano.



**Figura 21.** Percepción sobre la proporción de los alimentos locales que incluye el menú del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma)

Fuente: Elaboración propia

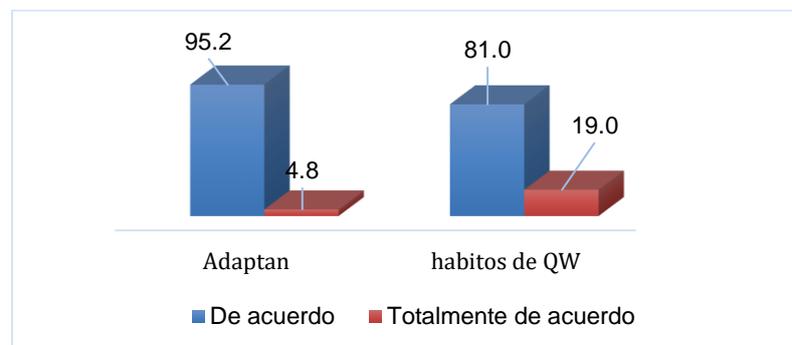
Con respecto a la satisfacción del programa QW, un poco de más de la mitad de los profesores entrevistados afirmaron estar satisfechos con el servicio, seguido de un 14.3% que se encontró muy satisfecho y un 14.3% se encontró algo satisfecho.



**Figura 22.** Nivel de satisfacción del servicio de alimentación del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma

Fuente: Elaboración propia

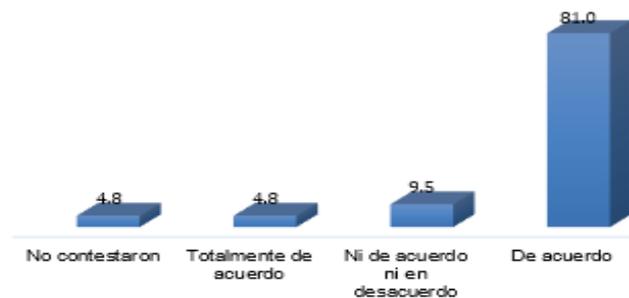
Asimismo, con respecto a la adaptación y hábitos que se han dado a partir de la implementación del programa QW, se observa que un 95.2% de los profesores encuestados están de acuerdo en afirmar que los niños se han adaptado positivamente al programa. De la misma manera, un 81% de los encuestados están de acuerdo en afirmar que el programa promueve nuevos hábitos alimenticios.



**Figura 23.** Percepción de la adaptación en el servicio y en los hábitos que implementa el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma

Fuente: Elaboración propia

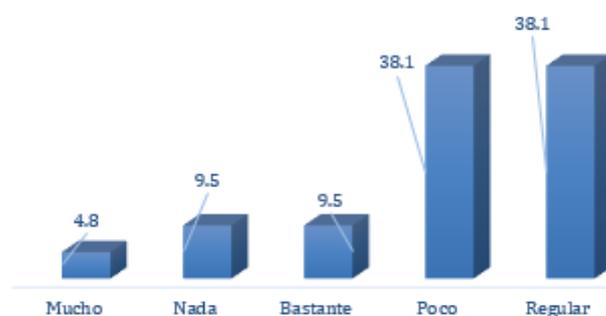
Con respecto a la participación del Comité de Alimentación Escolar (CAE) en la programación del menú escolar, como se aprecia en la Figura 23., la mayoría de los entrevistados indicaron que estar de acuerdo que el comité participa en la programación del menú escolar de QW. Un menor grupo porcentual de encuestados señala no estar de acuerdo ni en desacuerdo con dicha premisa (9.5%).



**Figura 24.** Percepción sobre el nivel de decisión de los Comité de Alimentación Escolar en la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma

Fuente: Elaboración propia

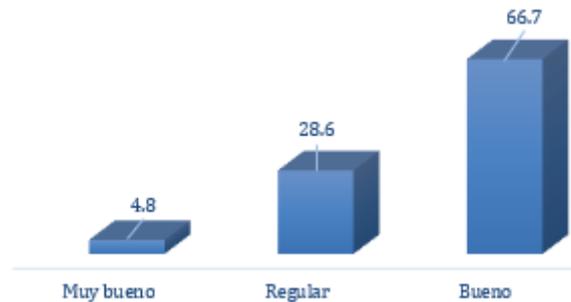
No obstante, pese a que sí toman en cuenta la opinión del CAE en la programación del menú escolar, un 38.1% de los entrevistados señaló que el nivel de participación en la programación del menú escolar es regular, seguido de otro grupo de profesores que precisaba era poca (38.1%). Solo un grupo menor de profesores encuestados señalaron que su participación era mucha (4.8%) y bastante (9.5%).



**Figura 25.** Participación de los Comité de Alimentación Escolar en la programación del menú escolar

Fuente: Elaboración: propia

Con respecto a la actitud de los niños sobre los alimentos que ofrece al programa QW, un 66.7% de los profesores entrevistados señalan que fue buena, seguido de un 28.6% que mencionó que fue regular, mientras que un 4.8% precisó que fue muy buena.



**Figura 26.** Actitud de los niños frente a los nuevos alimentos que ofrecía el menú del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a los objetivos de QW, se aprecia que casi todos los profesores señalaron estar de acuerdo que el programa QW fortalece la cultura alimentaria con un 90.5%, mientras que solo un 9.5% señaló no estar de acuerdo ni en desacuerdo.



**Figura 27.** El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma fortalece la cultura alimentaria en los niños del distrito de Imaza

Fuente: Elaboración propia

Por último, con respecto a la aceptación del programa QW por parte de los padres y madres de familia, un poco más de la mitad de los

profesores señalaron estar de acuerdo con dicha premisa, mientras que un 19% está totalmente de acuerdo, aunque también se identificó que un 4.8% de los encuestados manifestaron estar en desacuerdo en dicha premisa.



**Figura 28.** Aceptación de las madres y padres de familia aceptan los productos y raciones del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma

Fuente: Elaboración propia

#### 4.1.3. Resultados de encuestas a niños de 3- 5 años

Los resultados de las encuestas aplicadas a los niños arrojaron los siguientes resultados:

- Respecto al número de personas por familia, se observa que un 40% de los niños encuestados tienen, en promedio, a 4 personas por familia.
- El promedio de edad de los encuestados fue de 5 años de edad en un 65%, seguido de un 25% y un 10% de 4 y 3 años de edad respectivamente.
- Con respecto al sexo de los encuestados entrevistados, un 50% fueron de sexo masculino y el otro 50% fue del sexo femenino.
- Todos los encuestados toman desayuno en sus hogares (100%) y un 80% de estas comidas son preparadas por madres de familia. Además, a todos les gusta el desayuno preparado por sus padres.

- La hora habitual del desayuno para un 55% de los niños encuestados es a las 8 de la mañana, seguido de un 30% y 15% que señaló lo hacían a la 7 y 9 de la mañana respectivamente.
- Los alimentos servidos y preparados son los siguientes: leche, la avena, el queso, siendo este último servido con plátano o yuca. También están los huevos fritos, el filete de pescado, chapo de plátano y la tortilla.
- Respecto a sus platillos favoritos, los niños encuestados mencionaron los siguientes: tallarines con pollo, arroz con pollo, plátano con queso; arroz con papa; arroz con huevo, arroz con frejoles, huevo criollo, plátano con queso, entre otros.
- Con relación al plato menos favorito, los niños encuestados respondieron que es el enlatado de pollo, las menestras, las sopas, las verduras, entre otros. Al respecto este resultado, que será analizado en las entrevistas a funcionario, representa uno de los problemas que viene trabajando la perspectiva cultural del programa en diversas comunidades amazónicas del país.
- Sobre la alimentación que reciben del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW), todos los encuestados respondieron que les gustaría que agreguen otros alimentos, tales como huevos criollos, galletas, huevos frescos, galletas, pescado, entre otros.
- Por otro lado, todos los encuestados mencionaron que estudian mejor después de haber ingerido sus alimentos; además, les gustan las comidas que preparan para ellos y que siempre están en buen estado.
- Con respecto al plato favorito que reciben del programa QW, más de la mitad de los niños encuestados señalaron tallarines, los cuales pueden servirse con pollo o atún. Luego, de acuerdo con el orden preferencia, está el arroz con pollo, avena, galletas de leche y pescado, plátano con queso, kiwicha, entre otros
- Por el contrario, el plato o alimento que menos les interesa consumir es enlatado de pollo ni las menestras.

- Todos los encuestados manifestaron que las comidas son preparadas por sus madres que participan como cocineras y que antes de consumir sus alimentos se lavan las manos con agua y jabón.

#### **4.1.4. Resultados y análisis de las entrevistas a miembros del comité de alimentación escolar**

##### **Madres de familia del Comité de Alimentación Escolar (CAE)**

De acuerdo con las impresiones de las madres de familia que forman parte del CAE, muchos de los alimentos que brinda el programa no son de producción local, a excepción de la harina de plátano y el arroz, ingredientes locales que son integrados en la preparación de las raciones y productos de la zona. No obstante, observan que las raciones y productos son insuficientes y de poco agrado por los niños, principalmente los alimentos procesados, tales como el huevo, las conservas o enlatados.

Por otro lado, cuestiona la labor logística del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma al excluir a los proveedores avícolas de la zona para favorecer a los proveedores que entregan dichos productos envasados, aunque reconocen que QW acepta a estos últimos proveedores debido a que no cumplen con aspectos de calidad, y en el proceso, se les solicite una serie de requisitos que les es casi imposible de presentar.

*Los alimentos que entregan no son de la zona, mejor dicho, solo uno o dos productos son considerados como la harina de plátano y el arroz, pero es insuficiente porque a los niños no les gusta por ejemplo la conserva de pollo, ni huevos procesados, acá hay crianza de animales, aves y se podría entregar huevos frescos, pero los proveedores ya traen todo envasado.*

*María Socorro Linares – CAE*

Una miembro de CAE precisa que el problema principal del servicio alimentario se debe al desagrado de los alimentos procesados, tales como el huevo, conservas de pollo, entre otros. No son productos que, por costumbre, se consumen en la localidad. Insisten que QW distribuya a las familias algunos alimentos frescos sin procesar (frutas, pollo, “huevo criollo”, pescado, entre otros).

Otro problema identificado se debe a que la pandemia ha cambiado las relaciones o formas de brindar los productos y raciones de QW. Si bien antes se les brindaba los alimentos a los niños en las escuelas, ahora este tipo de trato directo ya no existe y ha sido reemplazado por una relación con todos los miembros de familia que, al parecer, también se han vuelto beneficiarios de los productos y raciones que entrega el programa. Señala que hay alimentos que se han dejado de distribuir, tales como las galletas.

*Que por la pandemia ahora solo se distribuye a las familias, ya no hay trato directo con los niños para enseñarles que deben alimentarse bien.*

*Fiorella Anag - CAE*

Con respecto al nivel de participación en la programación de menú escolar, todas las madres entrevistadas señalaron que no participan en dicha programación. Solo son notificadas sobre productos o raciones que incluirán los almuerzos y desayunos y, en algunas oportunidades, los funcionarios del programa QW, les piden retroalimentación de las opiniones de los niños sobre el gusto o agrado de dichos alimentos. Su participación solo está restringida en la elaboración de las comidas.

*No participamos, solo nos avisan que productos son los que incluyen para los desayunos, almuerzos, nosotros decimos que productos les gustan o no a los niños, pero no decidimos.*

*María Socorro - CAE*

*Solo decimos que más quisieran comer los niños, nos reunimos muchas veces, pero el menú por día ya lo entregan desde el programa, nosotros participamos bastante, pero ellos dicen que es lo que se prepara.*

*CAE Fiorella Anag*

Dirigiendo el estudio hacia las características y propiedades en la elaboración de los desayunos y almuerzos que ofrece QW, una madre miembro del CAE entrevistada considera que los criterios para su elaboración consisten, en primer lugar, en el valor nutricional de los alimentos:

*(...) que tengan vitaminas, que sean nutritivos para sus edades, para su talla, que los alimentos sean variados y que al momento de cocinarse tengamos cuidado en la higiene y en la limpieza de los alimentos.*

*María Socorro Linares -CAE*

Otra madre miembro del CAE considera que dichos alimentos deben ser ricos en hierro, variados y que ayuden al crecimiento de los niños. No obstante, también precisa que la elaboración de dichos alimentos debe ser en ambientes limpios e higiénicos.

*Que los alimentos estén limpios, que las madres tengan cuidado al momento de cocinar los alimentos, que los menús sean nutritivos para los niños por su edad.*

*Fiorella Anag –CAE*

Con respecto a la disponibilidad de los productos y raciones del programa QW, las madres de familia entrevistadas señalan que casi siempre llegan a tiempo, aunque a veces existen demoras debido a

las lluvias o al mal estado de las carreteras. El clima a veces se impone y genera dificultades en la provisión del servicio.

El almacenamiento de los productos y raciones se realizan en el ambiente de la escuela y la organización se realiza por turnos, es decir, se organiza con las madres de familia por años. Asimismo, en coordinación con la APAFA, se contrata una cocinera y además se le capacita en prácticas de aseo, higiene y manejo de los alimentos que estén limpios. Generalmente, las compras adicionales (ingredientes, condimentos) las realizan y pagan madres de familia o con el apoyo de la APAFA. Es importante anotar que, debido a la pandemia, cada madre prepara los alimentos en sus casas, para que luego sea distribuido por alumno.

*Se entregan en la escuela, allí hay un espacio adecuado, se mantiene limpio y se coloca en tarimas o estantes. La entrega se hace inmediato a las familias.*

*María Guerrero -CAE*

Como se mencionó al inicio de la presente sección, el ingrediente que incluye toda la programación del menú escolar del programa QW es la harina de plátano y el arroz, aunque su consumo es local, dichos ingredientes provienen de Bagua. No obstante, pese a que se han integrado dichos alimentos, el agrado o gusto por las comidas del programa sigue siendo regular. Esto se debe a que los productos procesados, tales como las conservas, especialmente la de pollo, y el huevo procesado son categóricamente rechazados por los niños.

#### **4.1.5. Resultados y análisis de las entrevistas a los funcionarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma**

A continuación, se presentan los resultados y análisis de la aplicación de entrevistas a los distintos funcionarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW). Para una comprensión más

profunda y detallada, esta sección se ha dividido en las siguientes subsecciones:

- Precisiones acerca de la prestación servicial
- Contexto: pandemia en cambios en la prestación del servicio alimentario
- Diagnóstico de la prestación alimentaria en Imaza
- Hábitos de consumo local en Imaza
- Componente educativo
- Criterios de la comida saludable
- Programación del menú escolar
- Disponibilidad
- Variedad
- El enfoque de la pertinencia cultural

A. Precisiones acerca de la prestación del servicio

En este apartado lo que se ha buscado ha sido no solo conocer el concepto formal de programa, sino también cómo, a través del tiempo y de la experiencia, se han establecido sus propios límites y parámetros como un servicio de prestación alimentaria.

El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma cumple con un resultado establecido en su cadena de valor: brinda a los niños de condición vulnerable las calorías necesarias para mejorar niveles de su memoria a corto plazo. Sus objetivos están planteados en su formulación y diseño.

*El objetivo del programa es brindar aporte nutricional, calórico de acuerdo con la edad de los escolares para mejorar su permanencia en clases, memoria, quizás se aporte indirectamente al garantizar la ingesta de los alimentos (desayunos, almuerzos)*

*Luis Gutiérrez - Componente Alimentario UOP*

Entonces, como señalaron todos los funcionarios entrevistados, no habrá un niño que se duerma en clase o, en extremo, que deserte del colegio. Evidencia al respecto sobre este último punto, el Director Ejecutivo de QW precisó que la prestación del servicio habría contribuido al aumento en las tasas de escolaridad.

Por otro lado, es importante anotar que el programa QW, tal como está diseñado, no combate la anemia o la DCI infantil. Como lo explicó el Jefe de Comunicación, dicho trabajo le corresponde al sector salud y QW coadyuva a dicho proceso, o sea brindar alimentos en función a los valores nutricionales establecidos por la dependencia encargada de la entidad sanitaria.

*(...) pero eso no quiere decir que el programa si coadyuve a ese proceso de reducción de anemia. Precisamente por eso es que los alimentos se entregan bajo un esquema de valoraciones nutricionales*

*Roque Bejarano – Jefe de Comunicaciones QW*

*(...) Los sectores que tienen que ver con la prevalencia de anemia con la reducción de desnutrición crónica están a cargo del MINSA para la población escolar.*

*Mariela Alarcón Sipán CE UOP*

*En temas de anemia yo creo que no es un tema del programa ni tampoco la desnutrición, pero somos el único programa que compra arroz programa y eso dice bastante*

*Víctor Salazar USME*

Asimismo, existe la falsa percepción de que el programa tiene la responsabilidad de alimentar a los niños en edad escolar. Como

enfaticó el director de QW, dicha responsabilidad les corresponde a los padres y no al programa. Por esa razón, señala, existen los Comité de Alimentación Escolar (CAE) donde se organizan y participan en el proceso de conservación, preparación y distribución de los alimentos.

Más allá de acompañar el proceso de aprendizaje, casi todos los funcionarios entrevistados resaltaron los beneficios colaterales del servicio, a partir del modelo de cogestión del programa. Como señala la Coordinadora Técnica de QW, el programa dinamiza la economía local al contar con proveedores que cuentan con plantas de producción asistidas por personal operario, nutricionistas, ingenieros, transportistas, entre otros.

A su vez, articula esfuerzo con los gobiernos locales para mejorar la infraestructura educativa y el acceso a los servicios públicos básicos; con el sector agricultura para fomentar la producción local y con el sector producción para fomentar la constitución de empresas formales. Asimismo, desde la perspectiva social mejora las relaciones con la comunidad a partir de la conformación de los CAE

*Se trabaja con los CAE son los propios padres los que gestionan el servicio alimentario en la IE, son los que se organiza, cocinas, van aprendiendo a cocinar y combinar los alimentos y son estos aprendizajes los que les quedan ya a ellos para aplicarlos en sus hogares y beneficia al a comunidad.*

*Neisme Revilla Montes - Coordinador Técnica de QW*

Otro beneficio colateral, que será explicado en la sección Componente Educativo, son los cambios en el comportamiento de las comunidades respecto no solo a la alimentación, sino también a la salud y la incidencia que puede generar en la

implementación de políticas locales que haga sostenible la iniciativa ciudadana. Como precisa el Coordinador de la Unidad de Organización de las Prestaciones (UOP), la promoción de hábitos saludables no solo tiene un alcance directo a los beneficiarios, sino también incide en la promoción de gobiernos locales.

*(...) nosotros educábamos sobre cómo es que tenían que hacer la segregación de los residuos sólidos producto del servicio alimentario. Estamos diciendo a la familia, miren les damos estamos dando una bolsita para que todos los residuos producto del servicio alimentario tenga que ser reciclado. Eso implica, una repercusión y demanda porque el gobierno local tiene que implementar una política de segregación de los residuos sólidos.*  
*Fredy Polo – Coordinador de UOP*

Es importante precisar que la Unidad Técnica (UT) es el responsable de planificar y organizar los procesos de prestación del servicio alimentario y asistencia técnica, teniendo en cuenta las diferentes modalidades de gestión del programa.

Por otro lado, la UOP brinda el servicio alimentario y considera los requerimientos energéticos y nutricionales de los usuarios del programa, los patrones de consumo locales y criterios de prestación diferenciados por usuarios. La provisión de alimentos se realiza utilizando protocolos, guías y herramientas de acuerdo con el perfil de los usuarios en los ámbitos de intervención e incorporando mensajes y metodologías apropiados a cada realidad.

B. Contexto: pandemia en cambios en la prestación del servicio alimentario

Es importante añadir que, en el marco de la emergencia por el COVID-19, el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW), los CAE y los proveedores se volvieron actores fundamentales para la compra y distribución de las canastas básicas familiares, probablemente debido al alcance y experiencia que ya tienen con la compra pública de alimentos y su distribución, de manera que los 78 Gobiernos Locales, y otras entidades públicas (como los Ministerios o INDECI) se puedan beneficiar del know-how y se pueda brindar esta ayuda a las poblaciones vulnerables.

La Covid – 19, generó cambios en la gestión, control y supervisión del programa QW. Como hicieron referencia las madres de familia que conforman el CAE, actualmente todos los productos y raciones se preparan y cocinan en los hogares de los beneficiarios. Atrás quedó la cocina ubicada en el colegio y las capacitaciones presenciales constantes que recibían las madres de familia, los profesores y niños sobre alimentación saludable, limpieza e higiene para el consumo de los alimentos.

*Antes de la pandemia te entregaban el servicio alimentario en las escuelas del país, de todo el ámbito de intervención del programa. Para ello QW elabora digamos modalidades de atención en estas IIEE a partir del año pasado, esta modalidad cambia, de la escuela pasa a las familias.*

*Mariela Alarcón - QW -Sipán CE UOP*

Como todo programa de servicio de alimentación, el jefe de la Unidad Territorial (UT) Amazonas, señaló que se cumplen medidas de bioseguridad: se comunica con anticipación a los padres, madres o apoderados para que puedan venir guardando

todas dichas medidas, así como el distanciamiento social, lavado de manos, entre otros aspectos. Además, les piden traer bolsas para el traslado de sus alimentos y venir en el horario establecido.

*(...) Insistimos mucho en las normas de bioseguridad que se debe tener en el manejo y distribución de alimentos. Siempre se les incide y capacita que se laven las manos, porten las mascarillas correctamente y mantengan el distanciamiento social de 2 metros eso no solo para los CAE, sino también a los padres de familia a los que manipulan alimentos que se coloquen el gorro, protector de cabellos*

*Jefe UT Amazonas*

La Coordinadora del Componente Educativo de la Unidad de Organización y Prestaciones (UOP), destaca el empaquetado de alimentos elaborados por los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), los cuales son entregados a una madre o padre de familia de acuerdo con el niño o niña que tenga a su cargo.

La actual mecánica en la dotación del servicio alimentario, como señala un funcionario de la sede central de QW, ha generado un cambio no solo en los patrones de consumo, sino también en las expectativas de las familias que ahora, también, son receptoras de los alimentos del programa: la percepción de los padres de familia es que los alimentos no son solo para el niño, sino también para la familia. Entonces, aspectos o elementos de mejora del programa también serán evaluados por los familiares de los beneficiados:

*Las expectativas de las familias es que el programa entregue alimento para la familia y no solo para el usuario. Entonces, una*

*de las cosas que por lo general señalan como un tema de mejora que los alimentos no solo sea para los alumnos sino para las familias*

*Víctor Salazar - USME – Sede Central QW*

La pandemia obligó a generar cambios en las normativas y protocolos en la prestación del servicio alimentario. Debido a que las clases no son presenciales, los proveedores entregan los alimentos una vez al mes aproximadamente y los miembros de los CAE los distribuyen.

Por tanto, ahora los desayunos y almuerzos se entregan a las familias y la supervisión obliga a realizar un seguimiento a los padres de familia, especialmente para comunidades nativas que, durante la cuarentena restringida, prácticamente estaban cercadas y era imposible ingresar a ellas. Esto conllevó a realizar un monitoreo y supervisión dedicado para los pueblos originarios.

*(...) había zonas específicamente comunidades nativas amazónicas que estaban cercadas por el tema del Covid, donde no se podía ingresar, entonces hemos desarrollado un protocolo específico de cómo hacer monitoreo y supervisión en estas zonas de los pueblos originarios y también en otros protocolos.*

*Víctor Salazar - USME – Sede Central QW*

C. Diagnóstico de la prestación alimentaria en Imaza

Como se refiere en la problemática presentada, en Imaza y en muchas localidades de la Amazonía, existen altos índices de anemia y desnutrición crónica infantil (DCI) en niños en edad preescolar y escolar. Entonces, existen limitaciones de las políticas actuales para reducir dichas problemáticas en la salud de los niños.

El jefe de la Unidad Territorial (UT) – Amazonas señala que Imaza pertenece a una región multicultural. Por tanto, el diseño del menú escolar tiene una división geográfica: Sierra norte y Amazonía alta.

Imaza está localizado en la Amazonía Alta y el consumo de harina de plátano tiene altos niveles de aceptación. Por otra parte, la lengua que se habla en dichas zonas es el awajun y, respondiendo a la pertinencia cultural del programa, el Monitor del Gestión Local (MGL) habla dicha lengua, lo cual facilita la comunicación, organización y distribución de los alimentos del programa.

*(...) La harina de plátano es bastante aceptados en los niños de Imaza, Cenepa, Condorcanqui es bastante aceptado, aparte de eso en Imaza se habla el Awajun y tenemos MGL que hablan esa lengua y tenemos bastante facilidad de llega*  
*Guillermo Bautista Velásquez – jefe UT Amazonas*

La lengua es un factor esencial no solo para el programa, sino también para la formación educativa de los niños. Es más, el jefe de la UT – Amazonas asegura que todas la Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL) de Utcubamba solicitan que el personal educativo hable dicha lengua, y en menor grado la lengua huambis, para mejorar la aceptación y comprensión del programa en los niños y toda la comunidad educativa.

Imaza, en su mayor parte, cuenta con la modalidad de productos, debido a la carencia de proveedores que cuenten con los requisitos y estándares de calidad en la producción y distribución de los alimentos. Tampoco cuenta como una cadena

de frío ni canales de distribución adecuado o suficiente para atender a la demanda de la zona.

*El gran problema que tenemos en la selva es no encontrar otros alimentos que cumplan digamos con un estándar mínimos de inocuidad y otro factor que en las IE no contamos con cadenas de frío y estas fichas*

*Neisme Lucy Revilla – Coordinación Técnica de QW*

*(...) no hay tantas posibilidades para proveedores con plantas que pueden elaborar o procesar diariamente alimentos y puedan distribuirlos*

*Luis Gutiérrez - CA UOP*

Además de las limitaciones con respecto a la atención a la demanda de alimentos por parte de la QW, las IE de Imaza están sumidas en diversas problemáticas en torno a su infraestructura y el acceso a los servicios públicos básicos (luz, agua y desagüe). A esto se le suman un alto porcentaje de desnutrición en niños en edad escolar.

*(...) otro aspecto fundamental que va ya en los niños en el porcentaje en desnutrición que tenemos o de bajo peso que tenemos en los escolares, son aspectos indudablemente que afecta e influye de alguna manera en el servicio alimentario en los escolares.*

*Neisme Lucy Revilla Montes – Coordinadora Técnica de QW*

#### D. Hábitos de consumo local en Imaza

En esta sección se registraron varios instrumentos y herramientas que permiten registrar los hábitos de consumo local en Imaza. Se rescata la encuesta de gustos, las degustaciones para medir el nivel de agrado de los niños y la

información de campo que se recoge a partir del trabajo de los monitores de gestión local (MGL).

Los funcionarios de la Unidad Territorial (UT) de Amazonas señalaron que actualmente se encuentran realizando degustaciones de los desayunos y almuerzos que con miras a diseñar y programar el menú escolar para el 2022. No obstante, en vista a la incertidumbre que ha originado la pandemia, quizás su elaboración del menú escolar consista en realizar canastas para las familias.

Como precisa el jefe de la UT – Amazonas, una semana antes de realizar la entrevista del presente estudio, se realizaron demostraciones y degustaciones de alimentos con alto valor nutricional para los niños, las cuales fueron organizadas por los especialistas en alimentación, en coordinación con los proveedores y los monitores de gestión local.

Otro instrumento que utiliza el programa para registrar los hábitos de consumo local son la encuesta anual de gusto y consumo, elaborada por la USME y dirigidas a los beneficiarios directos e indirectos del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW). El objetivo de este instrumento permitió identificar la aceptabilidad de los alimentos de la prestación del servicio alimentario, es decir, si se replica, se continua o se suspende determinado producto.

Como precisa el jefe de la Unidad de Seguimiento Monitoreo y Evaluación (USME), los insumos de este estudio sirvieron a la Unidad de Organización y Prestaciones (UOP) para que el siguiente año redefinan qué alimentos se entregarían y cuáles no, de acuerdo con el gusto y consumo de los niños

*Anualmente levantamos información respecto al gusto y consumo de cada uno de los usuarios, usualmente esto fue presencial en épocas pre Covid en base a la observación del consumo de alimentos a los escolares, pero en tiempo de pandemia hemos realizado una encuesta para saber si existe aceptación o no de los productos que se les está brindando a los niños (...)*

*Víctor Salazar USME –QW*

Como refiere la Coordinadora del Componente Educativo, se les hicieron preguntas vinculadas a prácticas saludables en el hogar (lavado de manos), consumo de proteínas, consumo de verduras y frutas, consumo de alimentos de QW, percepción respecto a los alimentos de QW, en cantidad y calidad; alimentos que están vinculados a la anemia, así como la disponibilidad para ser capacitados, medios de comunicación para recibir capacitación, entre otros ítems.

Sin embargo, como precisa el funcionario Luis Contreras Unidad de Organización y Prestaciones (UOP), debido a la pandemia de 2020, actualmente los MGL realizan el recojo de información a través de entrevistas telefónicas a las madres de los beneficiarios y se aplica un instrumento que es una ficha de recojo de información cuyo objetivo consiste en tratar de recoger información de manera particular, acerca del consumo de los alimentos por QW por los escolares en los hogares.

Posteriormente, la información obtenida por el MGL es subida al Sistema Integrado de Gestión Operativa (SIGO) para luego ser sistematizada y utilizada para la planificación y programación del menú escolar el próximo año. Dicha información recoge básicamente el comportamiento del niño frente a determinados alimentos.

*Los monitores de gestión local visitan las instituciones educativas y en esas visitas que ellos realizan, levantan una ficha con datos e información que la tenemos completamente validada y ésta ficha se sube en un aplicativo informático que es el SIGO y en esta ficha se recoge que si el niño consume el alimento, de alguna manera vamos mirando que alimentos son aceptados o no por el niño eso va permitir a nosotros retirar para el próximo año los alimentos que no son del agrado de los niños y se van incluyendo otros alimentos.*

*Neisme Lucy Revilla montes – Coordinadora Técnica QW*

E. Componente educativo

Los funcionarios del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) señalan que las bases del Componente Educativo forman parte del diseño de intervención, es decir, se encuentra en la cadena de valor del programa y actualmente está a cargo de la Unidad de Organización y Prestaciones (UOP).

Como señala el jefe de la Unidad Territorial (UT) de Amazonas, en el contexto de pandemia, los cursos de capacitación del componente educativo han sido muy bien aceptados: percibe que los padres de familia han aprendido no solo la distribución de alimentos, sino también la responsabilidad de salvaguardar la inocuidad de los alimentos que luego van a ser consumidos por sus hijos.

No obstante, para lugares o zonas donde el acceso al Internet está limitado, se han elaborado materiales físicos o electrónicos que pueden ser grabados en dispositivo para continuar con las capacitaciones. En Imaza, debido a su baja conectividad, exige una mayor articulación de sectores que puedan apoyar el Componente Educativo para la prestación del servicio.

La réplica es otro factor importante del componente educativo y está totalmente a cargo de los monitores de Gestión Local (MGL) que brindan capacitación y asistencia técnica y sesiones demostrativas de los Comité de Alimentación Escolar (CAE). Como señala la coordinadora del Componente Educativo del UOP, los MGL aprovechan los espacios de distribución de alimentos para sensibilizar de manera personalizada a los padres y madres que esperan la entrega de los alimentos; les informan con mensajes clave sobre la importancia de la alimentación saludable y sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos para el hogar.

Un aspecto importante que requiere atención es la procedencia étnica y afinidad lingüística de los miembros de la MGL que hace posible que las capacitaciones hacia dichas comunidades sean más fluidas y efectivas

*Allí tenemos al MGL en Imaza que son personas de la comunidad nativa y ellos son los que educan a su propia comunidad en su propia lengua. Una de las estrategias que tiene el programa es que el MGL sea parte sea miembro de la misma comunidad nativa en lo posible tratamos de que sea así justamente para llegar a ellos de manera más acertada*

*Neisme Lucy Revilla montes - QW Coord. Técnica*

*Nosotros como programa por ejemplo tenemos monitores de gestión local que son los primeros contactos con las comunidades. Muchos de ellos hablan unos dialectos, los idiomas de esas zonas y la premisa por la que parten es escuchar primero a las comunidades en tanto a su idiosincrasia, su forma de percibir las cosas*

*Roque Bejarano - Jefe De Comunicaciones QW*

Como se aprecia, los recursos formativos tienen un enfoque intercultural y constan como primer requisito el uso de los idiomas de las poblaciones indígenas originarias. La promoción radial continua en lengua originaria es una evidencia que acerca el programa QW a las comunidades nativas:

*(...) el año pasado hemos producido 16 cuñas radiales sobre el servicio alimentario en lenguas indígenas, originaria, por ejemplo, hemos hecho cuñas en 6 variantes de quechua y luego las otras en lenguas como aymara, huampis, Awajun, asháninca, shipibo conibo, que nos permita cada vez más llegar a las poblaciones del uso de estas lenguas,*

*Mariela Alarcón, Componente Educativo – UOP*

*Contratamos personal de la localidad monitores de gestión local que estén familiarizados con el ámbito de intervención es decir en cuanto a leguas, costumbres y relacionamiento con actores sociales, nosotros definimos para esta supervisión personas que tenga características al menos en lenguas similares a los usuarios.*

*Víctor Salazar USME QW*

Antes de la pandemia eran clases y supervisiones presenciales. Actualmente, el Componente Educativo está innovando también en capacitaciones virtuales, donde se diseñan cursos en línea masivos y abiertos (MOOC) sobre distintos temas, entre ellos los de la alimentación saludable, buenas prácticas, entre otros.

*Se han creado módulos para brindar cursos online, se han abierto plataformas y para nosotros ha sido una sorpresa la participación ya que por ejemplo el año pasado hemos tenido algo de 70,000 padres de familia capacitados y en este momento*

*vemos que digamos la tecnología los padres de familia lo están también dominando mejor que a lo que va del año*

*Neisme Lucy Revilla Montes – Coordinadora Técnica QW*

F. Criterios de la comida saludable

No se puede desligar una comida saludable con los requisitos de calidad e inocuidad de los alimentos establecidos por el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma son los mismos que se establecieron en la normativa sanitaria nacional vigente y se complementan con los certificados de inspección de lote solicitados para verificar su cumplimiento.

Así también lo refiere el jefe de la Unidad de Monitoreo Seguimiento y Evaluación (USME). En términos generales, precisa que todas las especificaciones técnicas que han sido aprobadas por el programa QW. Entonces, señala, cada uno de los alimentos tiene que contemplar dichas especificaciones técnicas antes de su liberación para el consumo a los usuarios finales.

Por otro lado, todos los funcionarios entrevistados conocen, al parecer, los criterios necesarios para la prestación del servicio alimentario: inocuidad de alimentos; aporte nutricional; disponibilidad del alimento; gusto y consumo de la ración; diversificación del menú escolar; pertinencia cultura. No obstante, cada funcionario tiene una preferencia especial por cada criterio.

El jefe de la Unidad Territorial (UT) Amazonas, fue el único de todos los entrevistados que destacó la importancia de la pertinencia cultural como eje para fortalecer la cultura alimentaria que existe en cada región y cómo a partir de su definición se tratan de cumplir y definen los costos del menú

escolar. Además, destacó el aporte nutricional y la relevancia de la selección de los alimentos que cuentan con una mayor cantidad de energía, nutrientes, proteínas, grasas y hierro, entre otros. Todos los criterios señalados se alinean a la cadena de valor del programa QW.

El jefe de la UMSE manifestó que el criterio más importante del programa es la inocuidad, ya que garantiza la continuidad y evita la suspensión del servicio alimentario. Detrás de este criterio señaló que los productos que son comprados por QW exige una documentación que verifique si tiene ISO, o si la prueba de planta cumple con los criterios de calidad de Instituto Nacional de Calidad (INACAL), Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA) u el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), si es un producto marino:

*(...) Hacemos un muestreo de los alimentos para ver si cumplen o no cumplen con los estándares y se muestrea en color, sabor y se hace un análisis organoléptico de una muestra, adicionalmente a esto nosotros contratamos un órgano de inspección como un árbitro para que haga una muestra aleatoria de uno de los productos y verifique si cumple o no las condiciones físico químico y si está autorizado por DIGESA*  
*Víctor Salazar – USME QW*

De la misma manera, la Coordinadora del Componente Educativo de la UOP precisó lo imprescindible y relevante que es la inocuidad y todos los aspectos que la regulan, es decir, que sean certificados por la autoridad sanitaria del SENASA

*La inocuidad no se trata de salir al mercado y comprar lo primero que encontramos, debemos tener la certeza de que esos*

*productos tienen los estándares de calidad que hayan sido certificados por la autoridad sanitaria (SENASA)*

*Mariela Alarcón Sipán - CE UOP.*

Por otra parte, el jefe de la Unidad de Organización y Prestaciones (UOP) destacó la importancia de la inocuidad, la cual debe cautelarse en todo el proceso de la prestación del servicio, inclusive cuando termina la intervención del programa QW. Además, resaltó que la importancia constante de las capacitaciones y el monitoreo para garantizar que la cadena alimentaria se mantenga durante todo el proceso alimentario.

*(...) que se cumpla a lo largo de la cadena alimentaria hasta el consumo inclusive cuando QW no interviene ya en esa distribución secundaria. Además, tenemos elementos de seguridad que es la capacitación básicamente el componente educativo y el monitoreo para que la cadena alimentaria se mantenga durante todo el proceso alimentario.*

*Luis Contreras - jefe de la UOP*

La coordinadora técnica de QW precisa que el programa cumple con todos criterios siendo la inocuidad el criterio más importante en su implementación, seguido de la disponibilidad. Además, asegura que existe un 99% de no interrupción de la prestación del servicio.

*Podemos decir que estamos siempre con el 99% de no interrupción del servicio alimentario y se entrega a los escolares sus raciones completas y eso tienen que ver mucho con la buena planificación, la disponibilidad, la inocuidad.*

*Neisme Lucy Revilla Montes - Coordinadora técnica de QW*

#### G. Programación del menú escolar

Es importante mencionar que la programación del menú escolar se basa en normativas sanitarias procedentes de entes rectores como el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), una entidad del Instituto Nacional de Salud (MINSAL) que pertenece al Ministerio de Salud (MINSAL), la cual elabora documentos técnicos que recomienda sobre necesidades nutricionales en función a grupos etarios. Asimismo, como refiere el Coordinador del Componente Alimentario de la Unidad de Organización y Prestaciones (UOP), también toman como referencia determinadas normativas internacionales.

Seguidamente, luego de haber revisado dichos documentos, el programa QW cuenta con un protocolo de planificación del menú escolar. Un documento que detalla el aporte de energético y calórico en los desayunos y almuerzos.

*(...) nosotros colocamos el valor y hacemos la referencia de donde se obtiene ese valor que como le digo eso proviene de CENAN en los documentos que ellos emiten.*

*Luis Gutiérrez - Coordinador del CA de la UOP*

Como señala el jefe de la Unidad Territorial (UT) Amazonas, los alimentos que se brindaron en el periodo 2019 y 2020 fueron evaluados y cada uno de los proveedores se les ha otorgado la buena pro respectivamente. Actualmente, menciona, con la resolución de Dirección Ejecutiva se ha puesto en marcha la programación del menú para el 2022. Ésta nueva directiva tiene un conjunto de indicadores, tales como costos, costos de transporte, diversidad cultural en alimentos, el aporte nutricional, la combinación de alimentos, entre otros.

A nivel regional, con la formulación de estos indicadores, la UT Amazonas trabaja de la mano de un Especialista Alimentario

que conoce sobre hábitos alimenticios y valores nutricionales y elabora el menú escolar con base a información histórica y estadística, es decir, de las ideas o sugerencias de la población, de los monitores de Gestión Local (MGL) y de padres de familia.

La labor del especialista en la fase de la programación es esencial. Básicamente actúa como un agente que articula a través de la investigación, la información necesaria sobre los elementos productivos que integra la canasta de alimentos del servicio de prestación alimentaria. Tal como refiere la coordinadora técnica de QW:

*(...) en cada UT también el Especialista Alimentario va teniendo reuniones en la región a nivel productivo que productos hay en la región que pudieran ser incluidos dentro de la canasta de alimentos, se hace como un mapeo de alimentos disponibles, un recojo de información y se valoran aspectos como la certificación de inocuidad, disponibilidad y costos (...)*

*Neisme Lucy Revilla Montes Coord. Técnica QW*

Desde enfoque nacional de la prestación del servicio alimentario, como precisa el Director Ejecutivo de QW, toda propuesta del Especialista Alimentario es validada por la Sede Central. En esta etapa de la programación, el equipo técnico se hace responsable en elaborar un menú a nivel nacional en función a las especificaciones de cada zona. En realidad, es un trabajo conjunto entre la sede central y la unidad territorial. Por lo tanto, los desayunos y almuerzos vienen propuestos desde la región, no de la Sede Central:

*En la fase final de programación ya se ha definido toda la parte administrativa, logística; la preparación de alimento y verificar la*

*ingesta de los niños es una función que les corresponde a los comités de alimentación escolar*

*Fredy Hinojosa Angulo - Director Ejecutivo de QW*

La gestión y coordinación de la prestación del servicio alimentario se hacen desde diferentes niveles y posiciones. Desde la Sede Central de QW y las unidades territoriales, la principal herramienta de gestión es el Comité de Coordinación Interna que es, como señala el Director Ejecutivo de QW, un alineamiento a las disposiciones del gobierno central, o sea, luego de la reunión del Consejo de Ministros que se dan todos los miércoles, la ministra del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) trasmite lo que tratan en esas reuniones para luego ser transmitidas a cada uno de los programas sociales adscritos al sector.

*Seguidamente, al interior del programa tenemos una reunión de coordinación interna de alta dirección del programa que se da semanalmente y que responde a una agenda y una matriz de seguimiento.*

*Fredy Hernán Hinojosa - Director Ejecutivo de QW*

En estas reuniones cada unidad trabaja un tema dividido en temas operativos, estratégicos y tácticos. Dependiendo de las prioridades de la semana, estas son inmediatamente trasladadas a las UT, y las UT también tienen una reunión de Comité de Coordinación Interna (CCI) donde implementan esas prioridades y establecen las propias prioridades de cada jurisdicción.

Otra herramienta de corte gerencial es un aplicativo de seguimiento. En este dispositivo se registran los acuerdos y hay un semáforo con los siguientes colores: verde, meta cumplida; ámbar, en proceso y rojo que tiene algún tipo de demora. Como

se aprecia, cuentan con un sistema de gestión que les permite dirigir y gerenciar al programa en su conjunto y en cada una de las unidades territoriales. Otro dato importante sucede con las unidades territoriales: todas dependen directamente de la Dirección Ejecutiva, es decir, no hay intermediarios. Esta relación permite la comunicación directa y fluida con todos los niveles de gestión del programa con las UT.

*Hay una comunicación bien fluida entre la UT y la sede central, no es solamente de palabra sino queda en matrices en aplicativos informáticos toda la información que se va desarrollando. (...) el monitoreo y control que hace la alta gestión de los aspectos operativos, estratégicos es muy pero muy detallados. Nada se escapa.*

*Neisme Lucy Revilla Montes - Coordinadora Técnica QW*

Desde la gestión regional de programa, el jefe de la UT Amazonas, el CCI se reúnen todos los lunes y está conformado por los siguientes profesionales: un Coordinador Territorial; un Especialista Alimentario, un Especialista Educativo; un representante de los supervisores de planta, de los almacenes y un representante de los supervisores de compra. También cuentan con un abogado, un asistente administrativo y un representante de los MGL.

A nivel de la sede central, el coordinador del componente alimentario de QW, señala que las reuniones son frecuentes y se coordinan con los especialistas alimentarios de las 27 UT. El especialista alimentario cuenta con un perfil profesional de nutricionista, ingeniero en industrias alimentarios o de carreras afines. Básicamente, el especialista alimentario es el conductor del proceso de planificación de las actividades programadas, además es el responsable de la conformación del equipo

técnico, de la elaboración del plan de actividades y de la propuesta técnica.

La propuesta posteriormente es validada en una segunda reunión y en la tercera se realiza un cotejo con la tabla de alimentos en función a las características y hábitos alimenticios de cada UT.

Luego existen los talleres nacionales que se celebran dos veces al año y que está conformado por los 27 especialistas alimentarios que forman parte de cada UT. Como señala Luis Gutiérrez de la UOP, en estas reuniones se realizan retroalimentaciones sobre la experiencia de la prestación del servicio alimentario con la finalidad de incorporar cambios en los lineamientos y características de la programación del menú escolar.

Por otro lado, también señala que el uso de las videoconferencias y el trabajo remoto se han incrementado y ha fortalecido la comunicación en los últimos meses. Estos factores han mejorado y facilitado las asistencias técnicas en todas las UT.

Como precisa Mariela Alarcón del Componente Educativo de QW, las reuniones presenciales o vía conferencia se realizan dos veces al mes, y en estos espacios se comparten los avances de las metas físicas programadas y ejecutadas, así como un análisis y reflexión sobre cómo se lograron estas metas. Asimismo, también se observan las dificultades y limitaciones que se han presentado.

Los MGL operan en las localidades de influencia del programa. Aproximadamente son mil 100 personas a nivel nacional que

son constantemente capacitadas con el objetivo de mejorar sus funciones de coordinación social con las comunidades. A nivel de monitoreo, como señala la coordinadora técnica de QW, se observa el avance de la entrega de alimentos y se solucionan los inconvenientes que pueden ir ocurriendo durante el proceso de distribución de los alimentos, o sea, se plantean soluciones

*Por ejemplo, si en Amazonas debido a una inundación el vuelo no salió para la distribución de alimentos, inmediatamente se toma conocimiento y se plantean soluciones o de repente hay un alimento que no se haya podido liberar o se está poniendo en riesgo para que el alimento sea distribuido se coordina inmediatamente se cambia el alimento con el proveedor.*

Particularmente los problemas anteriormente mencionados casi siempre son detectados a tiempo. Como precisa la coordinadora técnica, no existen retrasos en el servicio alimentario. Los alimentos llegan a tiempo pese a que algunas veces se hayan previsto contratiempos.

#### H. Disponibilidad

Como se analizó en el diagnóstico y de los hábitos de consumo, existen alimentos que pueden gustar menos que otros en la prestación del servicio alimentario. Entonces, como señala el jefe de la Unidad de Organización y Prestaciones (UOP), la limitante, en muchas ocasiones, se debe a la disponibilidad de alimentos, más cuando se trata de las zonas pertenecientes a la Amazonía.

Si bien el proceso de gestión o de la programación se realiza un tamiz para explorar la oferta local, siempre habrá dificultades, debido a la poca producción, informalidad y, sobre todo, la inocuidad y calidad de los alimentos. La demanda de alimentos

locales para su consumo y degustación es totalmente legítima, pero que no logra cumplir ni suplir lo requerido por el programa.

*En la Amazonia por ejemplo con absoluta legitimidad nos piden alimentos de la zona, pero cuando hacemos el tamiz para explorar la disponibilidad serias dificultades porque no hay producción, o la formalidad que se exige y sobre todo nos interesa muchísimo la parte de inocuidad y calidad*

*Luis Contreras - Unidad de Organización y Prestaciones.*

*(...) en la región, la mayoría de ellos no cuentan con la certificación mínima que se requieren y que está establecido por norma para poder ingresar a la canasta mínima de alimentos de QW*

*Neisme Lucy Revilla montes - Coordinadora técnica QW*

La disponibilidad es un desafío para la prestación del servicio alimentario no solo en Imaza, sino en casi todas las localidades de la Amazonía, y no es el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) que establece los requerimientos mínimos, si no los organismos públicos del sector salud. Por ende, la prestación del servicio alimentario solo cumple dichas regulaciones.

Con base ello, la Coordinadora Técnica de QW, refiere que el programa tiene un eje articulador que promueve la oferta con el objetivo de generar un encadenamiento entre los que se produce localmente y lo que requiere el programa. Este aspecto elemental, otra vez, se enfrenta a limitaciones estructurales relacionadas a la industria alimentaria local que, hasta el día de hoy, es relativamente escasa.

*Procuramos lograr sinergias con los sectores que tienen la función, la competencia de generar oferta, a fin de generar los encadenamientos en el territorio, pero allí usted sabe allí a nivel del país es aún un tema pendiente pues hay poca industria, es digamos no hay muchas condiciones suficientes para incentivar que se desarrolle industria en el territorio y sobre todo formal.*

*Neisme Lucy Revilla montes - Coordinadora técnica QW*

Haciendo un análisis más específico sobre los alimentos de consumo local, se subraya que, hasta el día de hoy, se incluye la harina de plátano y el arroz, o sea productos que son de la región, tal como se aprecia en las encuestas dirigidas a madres de familia del presente estudio. No obstante, existen limitaciones con respecto al uso del pescado. Como precisa la Coordinadora Técnica de QW, hasta el día de hoy no puede hacerse uso de este recurso ictiológico por la ausencia de una cadena frío. Por esa razón se usan las conservas o granos que tiene una mejor durabilidad.

*No podemos utilizar, por ejemplo, lo que son sus pescados porque no contamos con cadena de frío eso va como conservas y utilizamos los granos, las menestras, alimentos que tienen mayor durabilidad, vida útil*

*Neisme Lucy Revilla montes - Coordinadora Técnica QW*

#### I. Variedad

La gastronomía peruana radica en la fusión de la tradición culinaria de las diferentes regiones con la cocina hispana. Imaza, al formar parte de la Amazonía no es ajena a esta influencia. No obstante, en lo que se refiere a la prestación del servicio alimentario, existe un marco estricto de alimentos que, debido a las limitaciones de factores tales como cadenas de fríos

o criterios de inocuidad, hasta el momento no han sido integrados en la programación del menú escolar.

En sí, dicha situación se convierte en una limitación. No obstante, como refiere el jefe de la Unidad de Organización y Prestaciones, existe una predisposición casi automática en aumentar la compra de alimentos procesados, que garantizan calidad e inocuidad, en aras de reducir la posibilidad o el riesgo de afectación a la salud de los beneficiarios, así como la mellar la reputación y la confianza del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

*(...) No sé si ustedes tendrán conocimiento que años anteriores hemos tenido problemas de afectación en la salud y eso en realidad perjudica mucho y bueno no solamente a la imagen política o publica del programa, sino también en la percepción y el nivel de confianza que tiene la misma comunidad, entonces uno de nuestros principales objetivos es, prevenir, evitar mejor dicho que se produzca uno de estos incidentes, entonces es así que nosotros extremamos y no sé si será correcto el termino, o si garantizamos que esos alimentos lleguen y que no afecten la salud de los usuarios.*

*Luis Gutiérrez – jefe de la UOP*

Como se mencionó en la sección anterior, existen otros productos que podrían integrarse a la dieta escolar; no obstante, son excluidas por no cumplir los criterios de inocuidad y requerimientos mínimos de calidad por lo que es más eficaz optar por la compra de alimentos procesados.

Por esa misma razón, el entrevistado señaló que antes de la pandemia había una variedad razonable de alimentos: en promedio, de 20 a 25 alimentos, los cuales aseguraba dietas

variadas durante la época escolar. Actualmente, la cantidad de alimentos ha disminuido a 15. Las restricciones causadas por la pandemia también han impactado la producción local y ha generado un retroceso en la oferta local.

Como precisa el Jefe de la UOP, el desarrollo de la industria alimentaria regional de la Amazonía aún sigue siendo un desafío para el Estado promotor de la iniciativa privada, pues requiere la articulación de otros sectores tales como el Ministerio de la Producción (PRODUCE) en la capacitación y formalización de pequeñas para que, en el caso de la prestación del servicio alimentario, conozcan el modelo de cogestión de QW y puedan convertirse en proveedores cumpliendo todos los requisitos de inocuidad y calidad de sus productos.

Esta labor escapa de las competencias del sector de desarrollo e inclusión sociales. No obstante, como se aprecia, se articula a sectores de gobierno cuya competencia fomenta la producción local de alimento. El resultado de este esfuerzo intersectorial, como señala el jefe de la UOP, ha logrado la incorporación paulatina de alimentos de la zona, tales como pescados secos y salados o papas nativas que son alimentos perecibles. Por otro lado, también manifiesta el interés programático del programa en incorporar otros alimentos que son propios de los hábitos de consumo local.

*Actualmente tenemos varios proyectos en etapas de diseño para poder incorporar otros alimentos que sean más propios de los hábitos alimentarios de nuestros usuarios, allí se puede incorporar el cuy, la trucha viscerada, dependiendo de la zona*  
Luis Gutiérrez – UOP

*En determinadas zonas se da el consumo del cuy, pero sin embargo por ejemplo la producción del cuy no tiene pues una*

*producción masiva, no tiene una cadena de frío garantizada para que mantenga la inocuidad*

*Roque Bejarano Jefe de Comunicaciones QW*

Todo el abastecimiento del programa parte de la premisa de calidad e inocuidad y, como señala el Jefe de Comunicaciones, existe un esfuerzo constante de promover la producción local sostenible y de calidad.

J. El enfoque de la pertinencia cultural

Todos los funcionarios entrevistados coincidieron que el objetivo de la alimentación escolar consiste en mejorar el proceso de aprendizaje. De esta manera, el menú escolar es el resultado de un conjunto de requerimientos para que se garantice su consumo. Entonces, también se cuenta con la pertinencia cultural, la cual incorpora alimentos de la zona con un gran margen de aceptabilidad.

*(...) Entonces cuando brindamos un desayuno tenemos que garantizar que este desayuno contenga todos los requerimientos de los niños. Además, se tienen toda esta pertinencia cultural, incorporar productos de la zona al fin que los niños puedan tener la aceptabilidad de los productos.*

*Fredy Hernán Hinojosa Angulo - Director Ejecutivo – QW*

Pertinencia cultural en la prestación del servicio alimentario, no solo está definida en la capacidad de comunicar los objetivos o metas del programa en la lengua nativa del Imaza, sino también, como corroboran casi todos los entrevistados, sería la revalorización de la tradición culinaria o de la cultura alimentaria de dicha localidad. Por ejemplo, en secciones anteriores se explicó que la harina de plátano era muy bien aceptada por las madres de familia.

*El programa QW revaloriza las preparaciones, las formas de presentación y los hábitos de consumos tradicionales. Entonces, se aporta al arraigo de la cultura tradicional de la zona. En Imaza como te digo hemos insertado el tema de la harina de plátano cosa que en otros ítems no hay y este producto tiene bastante aceptación y eso se respeta.*

*Guillermo Bautista Velásquez - Jefe UT - Amazonas*

Como precisa claramente el jefe de la Unidad de Organización y Prestaciones: entonces lo que se ha querido tener como punto de partida y de referencia para darle notoriedad a esta diversidad que existe no solo geográfica, sino también socio cultural en nuestro país.

La pertinencia de la prestación del servicio en el menú escolar es la expresión de una cultura culinaria basada en alimentos y preferencias de la cultura de la población, teniendo como referencia la tradición culinaria y la diversidad. Como refiere el jefe de la Unidad Territorial (UT) – Amazonas, otro aspecto importante que toma en cuenta el programa son las formas de preparación.

Los hábitos de consumo tradicionales tienen que ver directamente con la pertinencia cultural. La condición es respetar hábitos de consumo que aporten al arraigo a lo tradición culinaria del niño. Con base a ello, el programa y diseña el menú.

*En Imaza, un niño de acá no es lo mismo que un niño de la sierra de amazonas como Chachapoyas, a pesar de que pertenece a un mismo departamento, por eso el programa ha dividido en grupos ese aspecto.*

*Guillermo Bautista Velásquez - Jefe UT – Amazonas*

A nivel operativo, el criterio de pertinencia cultural es gestionado por la Unidad de Organización y Prestaciones (UOP) y se encuentra esbozado en la programación del menú escolar. Entonces, se verifica el cumplimiento de cómo se brinda la prestación en las regiones, es decir, si existe un rechazo o aceptación por parte de los alimentos que son utilizados para preparar los desayunos y almuerzo.

*Como le manifesté, la planificación del menú escolar tiene un elemento clave que es la pertinencia cultural. En ese sentido, nos toca desde la coordinación, difundir aquellos alimentos que van dirigidos a poblaciones indígenas originarias*

*Mariela Alarcón Sipán – Coordinadora Componente Educativo*

Como se mencionó en secciones anteriores, existen distintos tipos de instrumentos de recojo de información que posibilitan tener un panorama amplio sobre los gustos y preferencias de los alimentos que brinda el programa QW a los niños. En el caso de seguir una guía u orientación para preparar complementos, se toman como referencia el estudio y soporte técnico del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Cenan), que ha establecido un total de ocho regiones alimentarias para la programación preparación de los alimentos.

Aunque su diseño no es absoluto, este enfoque sirve para delimitar constante la programación del menú escolar con base a tradición culinaria de la zona. Como precisa el Director Ejecutivo de QW, pese a que existen restricciones presupuestales, la prestación del servicio contempla la pertinencia cultural en función a la variedad y disponibilidad de alimentos en cada región.

En esta fase de apoyo, como refiere la Coordinadora Técnica de QW, se cuenta con los servicios de chefs profesionales para el concurso de platos típicos en la región o se organizan concursos de platos típicos con los CAE con la finalidad de presentar los mejores platos de comida y revalorizar los alimentos autóctonos de la región.

*(...) Hemos trabajado con chef profesionales que se hacen concursos de platos típicos de la región, en este momento por ejemplo se vienen haciendo toda una estrategia justamente para fomentar la pertinencia cultural se está tratando de hacer un concurso con los CAE que presenten el mejor plato, donde es plato presente toda la historia de cómo y dónde viene el alimento o del preparado o sea ligarlo no solo al plato de comida sino ligarlo a la historia de esos alimentos autóctonos de la región... entonces trabajamos mucho en torno a esos temas.*

*Neisme Lucy Revilla Montes – Coordinadora Técnica QW*

Es importante recalcar que, en el marco de Políticas y de Programas relevante para la protección social en contextos amazónicos, a nivel nacional se cuenta con un marco normativo sobre interculturalidad, en el cual destacan 2 procesos: i) implementación del derecho a la consulta previa, ii) transversalización del enfoque intercultural en la gestión pública. Ahora bien, otro aspecto que recientemente acuñado son las medidas de bioseguridad para comunidades nativas desde la aparición de la pandemia.

Actualmente la prestación del servicio cuenta con una regulación y protocolos particulares, específicamente para los proveedores. En primer lugar, todo tipo de autorización tiene que ser refrendada por el Apu de la comunidad; segundo, que el personal que no forma parte de la comunidad, pero que

distribuye los alimentos en dicha zona debe tener un certificado de salud en regla, protección de bioseguridad. Existe un sentido de respeto de los usos y costumbres de las comunidades

*Todo está protocolarizado para que el proveedor ingrese a la zona, el personal que distribuye debe tener certificado de salud, equipos de protección de bioseguridad y se deja los alimentos hasta un determinado unto que el PAU autoriza y de allí generalmente se contrata a los mismos de las comunidades nativas que trasladan a los alimentos a las escuelas. Siempre hay un respeto en ese sentido de coordinar con las comunidades*  
*Neisme Lucy Revilla Montes - Coordinadora Técnica QW*

Aunque, como se mencionó anteriormente, el servicio, en algunas oportunidades, integra alimentos procesados que no son del gusto de los niños, la UOP siempre está pendiente en buscar una alternativa o mejorar la aceptación de dichos alimentos. Por ende, el programa QW, pese a no contar con suficiente variedad de alimentos es sensible a la aceptación de los desayunos y almuerzos, y se esfuerza en planificar la dieta más aceptable, saludable para los niños y sus familias.

*Si existe un rechazo de no se pues del enlatado de caballa, se sustituya por otro producto, mal haría yo en señalarte esas cosas, pero sí digamos sé que se realiza porque nosotros somos los que alcanzamos los insumos y ellos son los que definen, plantean o planifican, es un círculo ellos planifican y nosotros planificamos su cumplimiento.*

*Víctor Salazar - USME QW*

Ahora bien, la pertinencia cultural en este programa también tiene limitaciones propias de la realidad de Imaza. Como se explicó anteriormente, el programa QW puede revalorizar la

tradición culinaria, integrando alimentos de mayor aceptabilidad por las familias, pero debido a factores productivos limitantes, el programa sustituye algunos alimentos de uso tradicional por productos procesados, los cuales garantizan inocuidad o que hayan pasado por una cadena de frío.

*y parte de la selva, por ejemplo, que no autoriza el ingreso de la leche es decir en esos casos ya no se vuelve a programar leche sino se programa otros alimentos que sustituyan a la leche. Por ejemplo, la harina de plátano. Y se les da alimentos más ricos en proteínas como polvo de huevo deshidratado, por ejemplo, se hace un juego de esa manera.*

*Neisme Lucy Revilla Montes - Coordinadora Técnica de QW*

En Imaza y en muchas zonas de la Amazonía, la nula certificación, la ausencia de cadena de frío y las grandes distancias ponen en riesgo la calidad y el estado de los alimentos. En ese sentido, la pertinencia cultural programa es un reto en sí para la promoción de alimentación saludable. Como señalan muchos funcionarios entrevistados, es frecuente que la variedad de alimentos locales se restrinja o sea sustituida por alimentos parecidos, pero que no son de consumo local. A todo ello se suma la poca disponibilidad de alimentos en la Amazonía.

*Entonces venimos trabajando con lo poco que hay que es la harina de plátano y el arroz. Quisiéramos dar el paiche, pero no hay paiche en conserva. Queremos también la fruta fresca, pero no podemos distribuir la fruta fresca porque no hay cadena de frío, la distancia que hay de las IE y hay que transportarla muchas veces que van por río entonces allí tenemos ese inconveniente, la disponibilidad de los alimentos que es muy poca en la amazonia.*

*Neisme Lucy Revilla Montes - Coordinadora Técnica de QW*

#### **4.1.6. Resultados y análisis de las entrevistas a expertos en programas y políticas sociales**

A continuación, se presentan los resultados y análisis de la aplicación de entrevistas a los expertos en programas sociales. Para una comprensión más profunda y detallada de este trabajo de campo, se han dividido en las siguientes subsecciones:

- Naturaleza del servicio del servicio
- Problemas en la aceptabilidad de los productos
- Dilemas de la pertinencia cultural
- Evaluación
- Propuesta para la innovación

##### **A. Naturaleza del programa y sus límites**

Al igual que los funcionarios entrevistados en la sección anterior, los expertos entrevistados concordaron que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) es un sistema cuya capacidad consiste en generar un “shock calórico” en los niños para que puedan sobrellevar las horas de clase, es decir ayuda en el proceso de aprendizaje.

Como refiere, Patricia Balbuena ex – ministra del Ministerio de Cultura, existe la opinión generalizada, y equivocada, que dicho programa estaría midiendo, en cierta manera, la reducción de la anemia o desnutrición crónica infantil. Por el contrario, sirve de apoyo alimentario a las familias y está focalizado en el estudiante al ser un programa alimentación escolar. Por tanto, el núcleo o centro del propósito del programa QW es el estudiante.

No obstante, dicho propósito no está desunido del hábitat ni de su familia. Al estar dentro de una política pública de carácter educativo, coadyuva al proceso de aprendizaje no solo al niño, sino también a su entorno familiar.

*QW participa y coadyuva del objetivo que es el aprendizaje, pero no está aislado de la familia y ahí es creo que la complejidad que tiene, porque el proceso alimentario de un estudiante no deja de estar fuera del entorno familiar, y eso hace que el programa de alimentación tiene que compartir esfuerzos con la familia*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

La experta Carolina Trivelli ex – ministra de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), resalta que el programa, de acuerdo con su mandato, ha ido mejorando el sistema de adquisiciones, articulando la prestación de servicios a diversos sectores productivos, tales como la agricultura, industria y gobiernos locales. Este sistema, en teoría, generaría la aparición de proveedores locales con capacidad de venderle alimentos regionales a QW. No obstante, observa, esta articulación, lamentablemente, ha generado un incremento de productos procesados, que no son locales ni regionales, que están reemplazando la producción local.

#### B. Aceptabilidad y problemas estructurales

Otro aspecto que se trató con los entrevistados fue el relacionado a la aceptabilidad de los productos y raciones. Más allá de las reflexiones sobre el gusto o agrado de los niños, los expertos señalaron la importancia de tener en cuenta los aspectos biológicos, principalmente de los gustos y el apremio de los programas de alimentación en “educar” el paladar desde temprana edad. Como refiere Balbuena, el gusto en los seres humanos se desarrolla a los dos años. Entonces, el gusto o desagrado de los niños queda en un el ámbito cultural, o sea, dependerá del entorno familiar y de la tradición culinaria.

Este punto de análisis resulta importante no solo para el Programa Nacional de Alimentación Escolar (QW), sino para cualquier programa de alimentación que busca reducir o

prevenir la anemia en los niños con el sulfato ferroso: si el niño no está acostumbrado a ingerir éste mineral en gotas, no lo aceptará posteriormente. Como refiere Balbuena:

*(...) las gotitas de hierro hay que dárselas antes de que empiecen a comer no! Porque una vez que empezó a comer y desarrolla su papila gustativa, el niño sabe lo que le gusta Por eso es el bebé les dan las gotas y las aceptan no te hacen cara de asco ni nada se las toman no más... pero lo que desarrolla su gusto es cuando se le alimenta y eso es algo que también Patricia Balbuena – ex ministra*

La entrevistada también señala que el programa no considera la problemática de la aceptabilidad. Al respecto, si existe un alimento que cumpla con los valores nutricionales adecuados y cumpla la pauta de consumo, se programará en el menú. Bajo esta premisa, pueden incluirse productos de otra zona y, como sucede en muchos casos, lo que se hace es traer productos de otras zonas, pero de la misma región.

Por otro lado, también refiere que el programa, antes del COVID 19, no incluía otros productos complementarios que se utilizan para cocinar, tales como el aceite, el ajo y la sal. Entonces, este tipo de complementos corren a cuenta de los Comité de Alimentación Escolar (CAE) y a veces en zonas muy deprimidas, resulta bastante caro y complicado conseguirlos. Balbuena, por ejemplo, señala que en varias zonas de la Amazonía hay una escasez de sal, pese a que se necesita dicho ingrediente para evitar la descomposición de las carnes, pescados.

*(...) en la zona amazónica hay un tema crítico y es la sal. Todas las comunidades le piden a QW permanentemente es que les de sal y QW no se lo da porque claro no es parte de la parte técnica. Acceder a la sal en zona amazónica es crítica porque todo se*

*hace con la sal: los pescados para mantenerse se usa sal, la carne también, es una forma de mantener el alimento para poder comer después... salar al alimento*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Otra problemática que resulta un desafío en el programa son problemas estructurales que son características de localidades deprimidas por la pobreza y cómo los objetivos de QW en el proceso de aprendizaje resultan trancos o casi imposibles de lograr resultados positivos por las problemáticas impuestas. Balbuena hizo una referencia durante una visita de campo para supervisar la prestación del programa en una localidad que usaba agua entubada del río, es decir, agua no potable, y que la única manera de consumirla era hirviéndola.

*Si no hay agua en esa localidad, ese niño se va a enfermar y le va a dar diarrea y va a estar días en casa, va a perder horas y días en el colegio, su cuerpo va a estar cansado. Entonces, hay mucho por revisar en esa lógica, o sea en la lógica de la atención integral de la alimentación.*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Balbuena reconoce que el programa, desde su creación, ha logrado hacerse cargo de sus problemas críticos y se han centrado en mejorar los problemas logísticos. Las idas y venidas del programa, al parecer, han hecho que la organización pierda de vista su misión, pero que, a nivel presupuestal se justifiquen los mil novecientos millones de soles que gastan anualmente.

*(...) como si a un organismo le pegas y le pegas y le pegas, lo que aprende es a defender contra el golpe y tiene que blindarse frente al golpe, entonces creo que Qali ha hecho es crear un*

*aparato para protegerse de eso su flanco más débil denuncias, quejas, reclamos frente a la calidad de sus productos*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

No obstante, pese a lo dicho, menciona, existen aún instituciones educativas donde los niños no toman desayunos, debido a que existen otras entidades que no han logrado terminar de implementar los espacios y equipamiento necesario para llevar a cabo el almacenamiento, la preparación y distribución de los alimentos.

Otros problemas que observa Balbuena son las barreras burocráticas que el propio Estado peruano aún no logra resolver, tales como el caso de la identidad de los niños beneficiarios que, en distintas localidades de la Amazonía y del interior del país, no cuentan con el Documento Nacional de Identidad (DNI) amarillo, o carecían de código modular, siendo este requisito formal para acceder a los alimentos que brinda el programa QW.

*Un gran problema era el de las residencias que los niños no podían acceder a los alimentos porque no tenían UBIGEO, código modular o sea una barrera burocrática como el no tener código modular no les permitía a los niños acceder al alimento de Qali*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Bajo esta problemática, se sugirió analizar la lógica del programa no desde el punto de vista de la cadena de valor sobre la cual está compuesta, sino prestar atención a la diversas competencias o elementos desde una dimensión integral que son requeridas para que un niño no solo preste atención a clases, sino también para que esté siempre sano.

*QW no puede zafarse de la responsabilidad. QW no puede dejar de entender que su intervención va más allá y en ese contexto hay condiciones por ejemplo que si el niño toma su alimento 800 calorías y las que tú le das... o sea nos hemos gastado un montón de plata llevarle ese alimento y se va corriendo porque tiene sed y agarra el agua de ese grifo de agua entubada y se lo toma... entonces, lo mandaste al diablo todo porque esa agua está contaminada*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Por último, otro aspecto poco conocido del programa es la ausencia de gestión de residuos sólidos en la zona de almacenamiento y preparación de los alimentos en localidades amazónicas. Balbuena refiere que el programa QW es el principal agente contaminante en algunas comunidades nativas. Ante la ausencia de rellenos sanitarios o una adecuada gestión de residuos sólidos, muchos de los desechos sólidos son enterrados en huecos por la comunidad, debido a que no cuentan con un recolector de basura. Entonces, el programa genera una externalidad que lamentablemente no tiene competencia para resolverla.

#### C. Dilemas en la pertinencia cultural

La pertinencia es un componente relevante en la implementación del programa. Revaloriza la tradición culinaria de la zona y desde el enfoque de la prestación del servicio, responde a través de distintas competencias y resultados que forman parte de la cadena de valor del programa. No obstante, como se aprecia en secciones anteriores, se observa que la pertinencia en la prestación del servicio se topa con problemas estructurales que han determinado un comportamiento habitual. Tal es el caso relatado por Balbuena acerca de niñas que, para poder acceder a alimentos tenían que prostituirse.

Otras problemáticas referidas a la pertinencia cultural que rescata Balbuena es la resistencia a determinados comunidades confesionales para que puedan ser beneficiarias del programa. En este punto rescata la importancia de la sensibilización, acompañamiento relacionado a los beneficios del programa. Aunque detalló por qué las comunidades confesionales se resistían a que se les brinden dicho programa, sugirió la importancia de la comunicación en anunciar las características específicas del servicio.

Asimismo, analizó cómo la presencia de la pertinencia cultural puede estar enfocada en determinados momentos en la cadena de valor del programa QW y cómo se puede repensar, a partir de sus parámetros, si la prestación del servicio no solo puede estar limitada a los niños, sino también puede tener un carácter universal. Para ello, sugirió integrar el contexto no solo territorial, sino también el cultural, debido a que su implementación corre el riesgo de no aterrizar adecuadamente.

*(...) entonces la pertinencia cultural se puede diseñar en un contexto territorial y cultural, pero generalmente desde la sede central se garantiza la prestación de servicios universales. Entonces creo que eso es uno de los grandes temas con la pertinencia cultural. Yo considero y escucho a mucha gente que cuando hablan de pertinencia cultural o interculturalidad muchas veces no llegan aterrizar en dónde...*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Bajo ésta problemática no solo el acceso a la alimentación es suficiente, sino también se trata de una intervención estatal que resuelva problemas que vayan más allá de la barrera burocrática, lo cual implica un rediseño en la prestación y la propia naturaleza del servicio

*(...) no hay una sola regla, pero no es algo accesorio, sino que va a mirarlo siempre como algo relevante en la cadena de valor, sino lo miras así, se va a quedar el en accesorio de vamos a poner en la fichita lo de la lengua, voy a cumplir o tengo 50 monitores indígenas...*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Con base a ello, Balbuena sugiere la operacionalización de la pertinencia cultural no como un concepto digamos teórico, sino desde un enfoque filosófico, ético y político donde se puedan tejer relaciones y reglas que permitan y puedan contextualizarse a través de la implementación del programa.

*La pertinencia cultural es el brazo operativo de ese enfoque ético – político. Eso significa que las reglas tienen que adecuarse a la naturaleza del servicio que quieres ofrecer para lograr un resultado. Entonces, sino lo operacionalizas desde esa naturaleza, entonces lo que vas a tener es un mandato teórico y un mandato de implementación adecuado*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

César Cháñame, ex viceministro del Ministerio de Salud también sugiere que las políticas alimentarias, tanto como su diseño e implementación son importantes para las poblaciones vulnerables. En ese sentido, desde el enfoque de la pertinencia cultural, el Estado puede llegar a beneficiar a determinados grupos sociales que, para cubrir necesidades básicas insatisfechas, puedan reconocer y sentirse identificados, no solo con la provisión de alimentos, sino también con la atención, acompañamiento y capacitación para la promoción de hábitos saludables.

Además, adiciona, que en el mundo escolar se requiere la integración de la familia para que se haga participe del proceso que, a su vez, es complejo. Al igual que Balbuena, Chanamé también señala que el escolar no se puede desligar su familia y, por ende, de sus costumbres. Entonces, la pertenencia a la familia es un factor clave, un punto de referencia para que el componente educativo del programa genere un cambio positivo en diversas costumbres relacionadas a hábito saludables y mejorar los procesos de aprendizaje o, como el entrevistado enfatiza, modernizar las costumbres del niño y de sus familias *(...) las costumbres de la familia de la que pertenece el niño o la niña van a impactar, entonces, también va a tener que haber una educación alimentaria, nutricional a la familia respecto a lo que debe producir, que debe preparar y cómo lo debe preparar para que el proceso nutricional tenga que funcionar. Y eso significa también modernizar las costumbres de muchas familias.*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Chanamé insiste que hay una necesidad real de profundizar la modernización de los procesos alimentarios integrando la variable cultural y entendiendo que la cultura no es fija ni monolítica, sino dinámica. Para ello considera que el enfoque de pertinencia tendría que incluir indicadores como las relaciones de la comunidad y prácticas de hábitos alimenticios saludables.

Otro indicador que precisa el entrevistado serían la combinación de productos que integran la comida pues, desde la perspectiva cultural habría que generar un consenso entre lo que respeta como costumbre y lo nuevos hábitos de alimentación que le pertenecen a una cultura distinta.

*(...) respetar la costumbre de la gente y no permitir que ella también reciba un poco de cultura distinta a la que ellos son*

*partes, porque a veces, este ya es un punto de vista más sociológico, segmentamos o sobre priorizamos el concepto cultural para ellos*

*César Chanamé - ex viceministro de salud*

En este aspecto, dicha opinión también concuerda con Balbuena. Desde la aceptabilidad y cómo se puede lograr un consenso entre el beneficiario y el programa para evitar que las condiciones de la prestación no logren los resultados esperados. Para eso pone un ejemplo que cita continuación:

*(...) el niño debe comer en la cantidad calórica que la parte técnica le señala, pero la lata en atún a los niños no les gusta y no hay manera de que se lo coman o darles huevo y leche a los niños en el turno tarde. En zonas con 35 grados de temperatura es imposible que lo coman, además porque acaban de llegar de almorzar (...)*

*Patricia Balbuena – ex ministra*

Balbuena concuerda con Chanamé que la pertinencia es un factor que implica en rediseño del programa, pues no está dirigido a lograr una respuesta mínima que precise de cuestiones simbólicas, sino, por el contrario, a situaciones complejas relacionadas a la prestación del servicio alimentario. Aunque no precisa cuáles son estas cuestiones complejas, presupone que los productos y resultados de la actual cadena de valor sean otros, pues en la cadena de valor se cuentan con otros resultados, procesos y actividades.

La pertinencia cultural, afirma, depende de otros factores que están en función a los espacios geográficos y dinámicos sociales que son heterogéneas en sí misma. Para ello, la entrevistada

esboza un el ejemplo de las vacunas y la aplicación de la pertinencia cultural

*(...) Las vacunas, por ejemplo, tú tienes que entregar vacunas a los niños, la diferencia es si el niño es de Ica, Bagua, Tumbes ¿eso hace que les des vacunas diferentes a cada uno? ¡No! ¡El servicio es universal! ¡entonces la pertinencia cultural entra allí? ¡es que entra en lo que cambia es por ejemplo en la modalidad de entrega o el punto de entrega, le tengo que llevar la vacuna!*  
*Patricia Balbuena – ex ministra*

Paulo Vilca, ex viceministro de Interculturalidad del Ministerio de Cultura, reconoce que el factor cultural puede moldearse y la pertinencia cultural puede modificarse si existen factores o condiciones fijas en el servicio alimentario que no mejorarían el nivel de aceptabilidad de los alimentos que se entregan a los niños. Para ello, sugirió la estrategia de distribución de los alimentos que no corresponden a la herencia o tradición cultural de las comunidades, dejando de individualizar la entrega de dichos productos para hacerlo de manera comunitaria. De esta manera, productos que no son de la dieta comunal podrían combinarse con productos procedentes de una programación distinta.

*En el caso por ejemplo de Qali Warma que tiene que ver con la entrega de alimentos para los alumnos que están en inicial, primaria y secundaria, en la amazonia peruana no es suficiente con llevamos tantas latas de atún, tantos lácteos, con tal nivel de proteína, y tampoco es simplemente adecuar la dieta, sino hacer una combinación de intereses.*

*Paulo Vilca Arpasi – ex viceministro de interculturalidad*

Otro concepto importante que profundiza el entrevistado sobre la pertinencia cultural en el ámbito del programa QW, es la importancia de las decisiones a nivel local. En vista a que las expectativas de las poblaciones beneficiarias del programa son cambiantes y no necesariamente las condiciones, lo intercultural siempre será un proceso de negociación entre los sectores que brindan determinados productos o servicios para la población vulnerable.

Entonces, ello no implica que existan cambios sustantivos en la política pública, si es que no se logran resolver, tanto desde el Estado como de la sociedad barrera u obstáculos estructurales. Hay que anotar que las comunidades más alejadas son las que menos inversión tiene.

Por esa misma razón, como señala Vilca, la implementación del enfoque intercultural buscaría un consenso en la solución de varias problemáticas que presentan principalmente la población vulnerable en el Perú. Bajo esta premisa, los hacedores de políticas integrarán visiones diferentes en las poblaciones que habitan en el país.

*El enfoque intercultural es una respuesta que consiste en establecer espacios de diálogo entre las diferentes matrices culturales que conviven en determinado espacio, a diferencia de las perspectivas multiculturales, especialmente reconocen que hay diferentes matrices culturales y que pueden estar ahí pero no hablan entre sí.*

*Paulo Vilca Arpasi – ex viceministro*

Por otro lado, al igual que Balbuena, reconoce que hay ciertos aspectos positivos que el programa QW viene trabajando desde el día de su creación: la contratación de personal originario que

dominan la lengua, Awajun, huambisa y que permite evidenciar la comprensión intercultural de programa:

*La interculturalidad también se ve evidenciada en que se contrate este tipo de profesionales, la elaboración material educativo comunicacionales para implementar en materia de salud, en prácticas saludables a los padres y madres de familia porque Qali Warma se preocupa mucho por la ingesta que se dé de manera en alimentos de calidad.*

*Paulo Vilca – ex viceministro*

#### D. Reforma del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

En esta sección, los entrevistados opinaron sobre la forma de lograr mejores resultados a través de cambios sobre la forma de la prestación del servicio alimentario.

Para empezar, Trivelli precisó que el programa hasta el momento funciona bien: ha logrado un complejo sistema de adquisiciones transparente y que cuenta con innumerables controles y sistemas de supervisión. Por tal razón tiene la capacidad de llevar alimento a las escuelas de acuerdo con la programación escolar.

No obstante, argumenta que, con el fin tener un programa con la capacidad de brindar una variedad de alimentos regionales o acorde a la tradición alimentaria, habría la necesidad de repensar en reformarlo, modificarlo.

Entonces, considera que lo último que se necesita es descentralizarlo, debido a que se tendría una distorsión de la política, ni mucho menos buscar que sea intersectorial o intergubernamental. La entrevistada solo señala que cualquier

reforma del programa estaría en función al logro intersectorial de objetivos y a la articulación con los niveles de gobierno es decir un espacio de gobernanza que puedan generar nuevas estructuras organizativas que trabajen en equipo

*Se generan nuevas estructuras organizacionales en pro de políticas intersectoriales e intergubernamentales, donde el modelo deliberativo no es el democrático sino es el que somos un equipo.*

*Carolina Trivelli Ávila – ex ministra*

Chanamé, apunta a que el programa QW, como una dependencia autónoma, ha logrado un importante proceso nutricional. No obstante, no considera que deba reformarse o acogerse a otro ministerio para poder funcionar como lo hace actualmente. Este programa cuenta con una cadena de valor que contiene un proceso logístico para resultados específicos que coadyuvan al proceso de aprendizaje de niños en edad escolar.

Paulo Vilca, en cambio señala que el programa puede rediseñarse desde un enfoque intersectorial, es decir que tenga una visión sectorial y que pueda conversar durante el proceso de implementación del programa con otros programas de inversión pública para mejorar eficacia de los servicios básicos en las zonas de influencia del programa.

*Entonces, a Imaza, por ejemplo, voy a ejecutar un programa de agua y está bien, de agua y saneamiento, pero no de telecomunicaciones y tampoco de salud y limitado en educación, cuando en realidad la inversión pública debería de llegar en paquete mínimo*

*Paulo Vilca Arpasi – ex viceministro*

Además, considera que la visión sectorial está siendo subestimada: existe una creencia errónea en pensar que un sector es la única entidad que va a resolver los problemas y generar resultados positivos por sí solos.

#### E. Evaluación del impacto del programa

Chanamé señaló desconocer sobre estudios de evaluación de impacto del programa, pero que la elaboración de dicho estudio permitiría recoger las complejidades del programa, más aún cuando se trata de generar indicadores que traten de medir sus niveles de intersectorialidad e intergubernamental, aunque sí señala que lo más importante sería evaluar si el objetivo central está funcionando como tal, es decir, si ha mejorado el aprendizaje de los niños

*Yo creo que lo que tendríamos que mirar es si ha habido impacto en el objetivo central de la política que era mejorar el aprendizaje de la gente, porque lo que sí sabemos es que si no habría alimentación no habría aprendizaje y eso me parece que es un tema muy importante.  
Cesar Chanamé – ex viceministro*

En cambio, Balbuena parece estar al tanto de diversos estudios de impacto del programa desde el año 2018 y sus resultados negativos. Por esa razón, explica de los cambios a partir del Decreto Supremo que autoriza que el programa pueda estar sujeto a evaluaciones a su gestión, procesos y organización por un ciclo de tres años.

Balbuena, al explicar las razones de los impactos negativos refiere a que los lineamientos son demasiados abstractos o se encuentran muy lejos de las directrices de la implementación, o no quieren decir nada. No obstante, considera que las evaluaciones son oportunidades importantes que requieren de voluntad política para realizarlos y que

logren una mirada integral a los resultados objetivos y metas del programa.

F. Mejora o rediseño

Aunque resulta irrealizable, Trivelli considera que, en un futuro remoto, QW tengan la capacidad entregar productos y dinero en efectivo a los Comité de Alimentación Escolar (CAE) de cada colegio para que puedan adquirir complementos locales, en especial alimentos frescos, tales como frutas y verduras para los desayunos y almuerzos de los niños.

Para la entrevistada, QW debería convertirse paulatinamente en un programa que tenga la capacidad de adquirir canastas de proveedores que hayan pasado por un minucioso proceso de supervisión de calidad, inocuidad, certificación y formalidad.

En cambio, Balbuena sugiere que el programa QW trabaje en función a mejoras o a un rediseño, es decir un replanteamiento a su cadena de valor.

Sobre el segundo aspecto considera que es necesario garantizar que otros actores se integren a la cadena de valor. Por ejemplo, que los productos frescos puedan ser entregados por un proveedor.

Otro aspecto que debe trabajar es su flexibilidad. Al ser un programa a nivel nacional, debe evitar ser vertical y centralista, y responder a las diferentes circunstancias regionales y los cambios en el manejo de su organización deben estar siempre presentes. Para ello, se sugiere la formulación de modelos diferenciados en función a ubicaciones geográficas específicas.

## **4.2. Discusión de resultados**

### **4.2.1. Respecto al objetivo central. Identificar el nivel de pertinencia del enfoque intercultural del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza durante el periodo 2016-2020.**

Se ha realizado una investigación acerca de las variables que permitan identificar el nivel de pertinencia del enfoque intercultural de QW en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas durante el periodo 2016-2020. En ese sentido, los resultados demuestran que el nivel de pertinencia de la variable adecuación del enfoque intercultural del programa QW en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil (DCI) infantil es bajo, como queda demostrado en los resultados cuantitativos aplicados a madres de familia, profesores de IE y niños, así como en los resultados cualitativos de las entrevistas dirigidas a los funcionarios de QW y a los expertos en programas sociales.

Los resultados del presente estudio no son idénticos al obtenido por Francke, P. & Acosta, G. (2021) en el estudio titulado “Impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma sobre la anemia y la desnutrición crónica Infantil. El presente estudio concluyó que a QW no se le puede atribuir efectos sobre la anemia ni sobre la desnutrición infantil. Esto se debe porque los meses que reciben la alimentación por parte del programa, ésta no resulta significativa, o sea, la intensidad del tratamiento tampoco ayuda a reducir dichos problemas.

Si bien el estudio concluye que la relevancia de la pertinencia cultural es baja, ello no quiere decir que los alimentos que brinda el programa QW no tengan el valor nutricional o fortalezcan la cultura alimentaria. Los resultados de las encuestas de madres, profesores y de los mismos niños, arrojan resultados positivos, aunque no totales, sobre

el consumo de los productos y raciones que distribuyen. Existe la percepción que sí combaten la anemia y DCI.

Lo que se reconoce en el estudio, y que es la gran problemática de la naturaleza del abastecimiento de QW, es la distribución creciente de productos procesados, debido a la escasez de productos locales que cumplan con los criterios de inocuidad.

El presente estudio también difiere de la tesis de Fujishima Martell (2017), titulado “Estudio del acceso al Programa Presupuestal Articulado Nutricional de niños menores de 2 años de la localidad de Chiriaco, del distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas”.

El estudio concluyó que los productos priorizados del PAN contribuyen en la prevención de la DCI en los menores de 2 años, pero no en la prevención de la anemia.

El respecto, es importante resaltar que el presente estudio considera que la variable pertinencia es baja en la reducción de la anemia y DCI. No obstante, a diferencia de los estudios que forman parte de los antecedentes, y que han profundizado en sus marcos teóricos el enfoque intercultural y cómo ha sido implementado, se observa que no hay un diálogo vinculante con sus resultados.

En el presente estudio se puede observar la complejidad del enfoque intercultural en los tres componentes que forman su cadena de valor. Los antecedentes del estudio fueron utilizados como base teórica y metodológica; sin embargo, no han profundizado el enfoque de la pertinencia cultural. Es más, posiblemente éste estudio sea el primero que analizan todos los factores que vienen interviniendo en la prestación del servicio desde el enfoque intercultural.

**4.2.2. Respecto al objetivo específico 1. Analizar el nivel efectividad de las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y desnutrición infantil en el distrito de Imaza.**

Sobre este aspecto, se resalta que la participación de las madres en la alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y DCI es regular. Se aprecia un interés en que sus hijos se alimenten con alimentos nutritivos y son conscientes que es importante el desayuno y almuerzo para prevenir la anemia y desnutrición crónica infantil.

Estos resultados se asemejan con el estudio de Ortega Guzmán (2015), titulado “Prácticas y significados de la cultura alimentaria en niños de 8vo básico beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Santiago de Chile”, cuyo objetivo central consistió en caracterizar las prácticas y significados de la cultura alimentaria de niños y niñas con la finalidad de comprender las diferentes modalidades o formas de entendimiento del beneficio del desayuno, almuerzo y recreo, tomando como referencia las relaciones que existen en los diversos actores involucrados en el proceso de alimentación.

Este estudio llegó a la conclusión que el mejoramiento del entendimiento del problema de la alimentación, así como su aceptación está en función a la cultura de los individuos con la finalidad de lograr iniciativas acordes a las diferentes realidades. De esta manera, se aumentará el nivel de aceptación del programa. La investigación también sugirió espacios de socialización en torno a la comida.

Cabe destacar que el estudio procedente de Chile realizó varios aportes teóricos al presente estudio. Sus similitudes están relacionadas al soporte de las madres de familia en la continuidad del programa, así como en el trabajo que vienen realizando las madres

del Comité de Alimentación Escolar (CAE) en la mejora constante del servicio alimentario en los niños.

Por otra parte, también se identifica que reciben constantemente capacitación por parte de los monitores de gestión local (MGL) del programa. No obstante, pese a que forman parte de la elaboración de las canastas y, antes del COVID, de la preparación de los alimentos para los niños, no perciben que son parte de la programación del menú. Simplemente reciben los alimentos para que posteriormente sean distribuidos, existiendo una especie de vinculación logística en la provisión del servicio alimentario.

Otra observación presentada, es que aún no se cuenta con los resultados de seguimiento del consumo de los alimentos en el hogar que, por la pandemia, ahora están siendo distribuidos por parte de los CAE a los padres y madres de familia de los niños/as usuarios del servicio alimentario.

#### **4.2.3. Respecto al objetivo específico 2. Analizar el nivel de relevancia de la perspectiva cultural en la programación del menú en el distrito de Imaza**

En este punto, se ha demostrado que el nivel de relevancia de la pertinencia cultural en la programación del menú escolar es bajo y guarda similitud con el estudio de López et al (2012), titulado "Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en una escuela con programa oficial", cuyo objetivo central consistió en profundizar la interacción que existe entre la cultura occidental y la cultura mapuche.

Como se mencionó anteriormente, el estudio concluyó que existe un proceso de no desarraigo étnico de la población mapuche y una revalorización y protección de la alimentación ancestral, lo que origina

una preocupación de los decisores de política para llevar a cabo cambios en la dieta escolar.

Sobre este punto, se anota que, al igual que el trabajo de López (2021), el programa no ha dejado de cumplir su función, pero no puede dar más de lo esperado por sus beneficiarios y esto no se debe a las limitaciones de la cadena de valor, sino a factores exógenos propios de un programa que abastece de alimentos a poblaciones vulnerables donde la presencia del mercado es limitada o casi nula.

Solo se rescatan el elemento recurso humano, es decir, la incorporación de los MGL procedentes de comunidades nativas, lo cual hace más fluida la comunicación y cooperación con los logros del programa. El otro aspecto rescatable está dirigido en la programación del menú escolar, el cual solo integra la harina de plátano y al arroz, productos locales de amplio consumo. La diversidad de alimentos de la región aún se encuentra excluida por la limitada oferta de productos que cuenten con estándares de calidad e inocuidad, tal como en reiteradas oportunidades lo han mencionado los funcionarios del programa QW.

Los resultados de las entrevistas a los funcionarios públicos corroboran a profundidad los resultados cuantitativos, es decir las encuestas a las madres de familia, profesores y niños. Existe un análisis racional que ha logrado que la cadena valor de QW se haya convertido en un sistema de adquisiciones con varios mecanismos regulatorios y de control que disminuye fallas con respecto a la dotación de productos y raciones.

El programa QW cuenta con un sistema de coordinación e instrumento de recojo de información sobre gustos y consumos. A su vez, incluye un cuerpo de MGL afines a las comunidades nativas que

evidencia que se han tratado de incluir no solo en el ámbito de la implementación la perspectiva cultural, sino también la gestión social.

No obstante, se sortean obstáculos o barreras burocráticas que no le permiten realizar evaluaciones de impacto a todos los procesos que se encuentran establecidos en su cadena de valor. Ésta falencia impide no solo la falta de una operacionalización de indicadores que permitan reenfocar la diversidad cultural de Imaza, sino establecer un entendimiento teórico y práctico acerca de relaciones interculturales que se necesitan para adaptar la prestación del servicio a las necesidades nutricionales de los beneficiarios directos del servicio, integrando, en lo posible, elementos culinarios que podrían mejorar la identificación del servicio con los usuarios directos del programa.

#### **4.2.4. Respecto al objetivo específico 3. Explorar el nivel participación de los actores en la promoción de hábitos saludables en el distrito de Imaza**

A partir de este objetivo se infiere que la promoción de los hábitos de consumo es relativamente baja, pues no se ha podido comprobar que los alimentos que proporciona el programa sean consumidos y coadyuven a mejorar la memoria a corto plazo de los niños durante las clases no presenciales.

No obstante, éste resultado no coincide con el trabajo de Oliveira Araújo et al (2018), titulado “La cultura alimentaria Xukuru do Ororubá en movimiento: acciones endógenas frente a la inseguridad alimentaria y para la promoción de un patrimonio alimentario apropiado”, el cual concluye que las experiencias de la cultura alimentaria están relacionadas a fortalecer la tradición local, construir un mercado para productos sostenibles que no solo han beneficiado a los productores, sino también a un público consumidor mucho más amplio.

El presente estudio destaca que la pertinencia cultural no se encuentra excluida en su totalidad en la implementación del programa. Es más, existen resultados positivos por parte de las madres que precisan que el QW brinda alimentos nutritivos y agradables; además de incorporar alimentos locales que pueden considerarse elementales para el fortalecimiento de la cultura alimentaria de sus hijos.

La misma lectura se puede encontrar en relación con los resultados de la encuesta a profesores, inclusive gran parte de ellos, perciben que el programa sí combate la anemia y la desnutrición crónica infantil (DCI).

No obstante, en el caso de los niños, siendo una encuesta relativamente breve y habiendo arrojados resultados resumidos y cortos; se revela que existe cierto desagrado de los productos que actualmente son preparados por sus madres. Esta resistencia se debe a que no se estarían tomando en cuenta las expectativas de los alimentos que brinda el servicio. La principal causa de desagrado es el consumo de alimentos procesados, principalmente los pescados en conserva y el pollo enlatado.

Los resultados de la encuesta en niños contradicen los resultados de las madres, pues si los niños encuentran desagrado a determinados alimentos, entonces no lo están comiendo o lo están consumiendo otros miembros de familia. Es importante anotar que, en el contexto de pandemia, el programa ahora distribuye los alimentos a los hogares de los beneficiarios directos.

Por último, cabe resaltar que este resultado coincide con la investigación de Merino Godoy (2006), titulado “La promoción de la alimentación saludable en la infancia desde una perspectiva intercultural” cuyo objetivo consistió en identificar las

responsabilidades que tienen los niños en etapa escolar, así como sus familiares en su alimentación.

El resultado del estudio concluyó que muchos colegios seleccionados no realizan una educación integral sobre alimentación desde la perspectiva intercultural. La institución solo se preocupa en respetar el horario para que los niños desayunen y existe una preocupación del profesorado de la importancia de la alimentación para la salud, aunque casi siempre solicitan la participación del personal de salud y las familias en dicha responsabilidad.

#### **4.2.5. Respecto al objetivo específico 4. Analizar el nivel de satisfacción de la programación del menú escolar de QW en el distrito de Imaza**

En el resultado de este objetivo se registran niveles bajos de satisfacción en el programa, los cuales son muy diferentes a los estudios de Quijada Jaime (2019) y de Herrera y Tineo (2018), los cuales refieren altos niveles de satisfacción y, además, los resultados solo se sostienen bajo la recolección de información de índole cuantitativa.

El presente estudio, desde la perspectiva de las madres encuestadas, los niveles de satisfacción del programa QW por los niños son altos. De la misma manera ocurre con los profesores, y aunque no se les consultó cuán satisfechos están los niños acerca de los productos y raciones que brindaba el programa, se aprecia su desagrado respecto al consumo de los productos procesados.

En este aspecto, existe una controversia en torno a la satisfacción del alimento o cómo los alimentos pueden nutrir adecuadamente para que los niños no padezcan de anemia o DCI. Funcionarios del programa y expertos en programas sociales, fueron tajantes en afirmar que el programa influye en el proceso educativo a partir del

“shock calórico”, no es su competencia evaluar el nivel de anemia o desnutrición crónica infantil (DCI) en los niños ni tampoco el programa es responsable de alimentar a sus padres. Si bien tienen competencias de tipo educativo de promoción de hábitos saludables, podría decirse que la preocupación de los que forman parte de QW es evitar que la ingesta de alimento que haya sido brindado por el programa atente contra la salud de los niños en etapa escolar.

Con base a ello, se puede colegir que la satisfacción, no es una prioridad en sí, entonces, pese a que los resultados cuantitativos sean positivos, ello no significa que los niños que reciben el servicio alimentario se encuentren satisfechos con el programa si existen productos procesados que no forman parte de las costumbres culinarias de su familia o localidad. Por tanto, el nivel de satisfacción de la programación del menú escolar de QW es bajo.

El resultado general del presente estudio es muy similar al antecedente del trabajo de Francke, P. & Acosta, G. (2021) en el estudio titulado “Impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma sobre la anemia y la desnutrición crónica Infantil. El presente estudio concluyó que a Qali Warma no se le puede atribuir efectos sobre la anemia ni sobre la desnutrición infantil. Esto se debe porque los meses que reciben la alimentación por parte del programa no es significativa, o sea, la intensidad del tratamiento tampoco ayuda a reducir dichos problemas.

## Conclusiones

- En relación al objetivo central del presente estudio, se concluye que el nivel de pertinencia del enfoque intercultural, entendiéndose la adecuación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a las costumbres, hábitos alimenticios y entorno social de los usuarios, en el distrito de Imaza durante el periodo 2016-2020 es limitado, debido a que no se tiene disponibilidad de alimentos locales que cumplan con los requisitos y estándares que solicitan los organismos competentes en materia de inocuidad y calidad. Esta carencia genera el rechazo al consumo de alimentos no locales (sobre todo los procesados) por parte de los usuarios del programa.

Cabe resaltar que el objetivo principal del programa es garantizar que los alimentos entregados cumplan con el contenido nutricional necesario, para que los estudiantes puedan mejorar su atención en clase, factor importante para el logro de resultados de aprendizaje. Por lo tanto, Qali Warma no tiene por objetivo reducir la anemia y la desnutrición crónica infantil, pero si constituye un elemento que coadyuva a los esfuerzos de las políticas alimentarias nacionales mediante la provisión de alimentos ricos en hierro, mejorando las condiciones de salud, prácticas alimentarias y cuidado por parte de los usuarios y sus familias.

- Respecto al objetivo específico 1, el análisis concluye que las madres han demostrado tener una regular participación en aspectos relacionados a la salud, alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y la desnutrición crónica infantil a través del programa. Si bien indican que los alimentos que brinda Qali Warma son nutritivos e importantes para sus hijos, ellas no cuentan con los canales de participación en la programación de los menús que les permita opinar respecto a los insumos que los conforman.

- Respecto al objetivo específico 2, el análisis concluye que existe una limitada aplicación de una perspectiva cultural en la programación del menú escolar, pese a que el enfoque de la pertinencia cultural se encuentra transversalizado en toda la cadena de valor del programa. En ese sentido, no se ha logrado identificar su relevancia y no se ha logrado integrar, en su totalidad, a todos los alimentos y productos de Amazonas y sus distritos. Se privilegia el factor de la inocuidad de los insumos por las dificultades de formalidad y cumplimiento de requisitos sanitarios, entre otros, de los proveedores locales
  
- Respecto al objetivo 3, sobre la exploración del nivel participación de los actores en la promoción de hábitos saludables en el distrito de Imaza, se concluye que la participación es limitada, dado que sólo se restringe a las iniciativas por parte de las madres y actores educativos o sociales que refuerza dicho componente, pero no se puede demostrar su eficacia debido al contexto de pandemia. En vista a que la modalidad de distribución y preparación de los alimentos se hacen actualmente en las viviendas de los beneficiarios, existe poca información que permita conocer sobre los patrones de consumo y hábitos de los niños usuarios del servicio en la actualidad. Existe una brecha de participación social en la programación del menú escolar.
  
- Respecto al objetivo 4, el estudio concluye que el nivel de satisfacción de la programación del menú escolar de Qali Warma en el distrito de Imaza es bajo, debido a que existe rechazo al consumo de algunos alimentos por parte de los niños que reciben el servicio alimentario, lo cual se reafirma con la inclusión de productos procesados en la canasta alimentaria que no forman parte de las costumbres culinarias de su familia o localidad.
  
- Qali Warma, en contexto de pandemia, ha pasado de entregar “alimentos preparados” a entregar “alimentos secos”, debido a la coyuntura sanitaria. De la modalidad raciones a la modalidad producto. De atender a los beneficiarios en el ámbito de la escuela han pasado a atenderlos en sus hogares. Esta

situación le ha impuesto un nuevo reto al programa, esto es, adaptarse a la aceptabilidad de los miembros del hogar y no solamente del estudiante. En este contexto se hace difícil el seguimiento al programa.

- Otro aspecto que dificulta la aplicación de la perspectiva cultural es la dimensión presupuestal. El presupuesto del programa sólo comprende un valor de dos soles (S/. 2.00) para los desayunos y cuatro soles (S/. 4.00) para los almuerzos, como máximo. Esta restricción, por ejemplo, no permite incorporar insumos cárnicos como el cuy cuyo peso por kilo bordea los 17 soles (S/. 17.00), pero que es un alimento de alto nivel proteico y de aceptación en la zona.
  
- Si bien los monitores de gestión local son los principales agentes de sensibilización del programa, existe también una escasez de profesionales capacitados desde el enfoque intercultural a esto se le suma a la alta rotación de profesionales. Entonces, personal sin conocimiento o experiencia en relaciones con la comunidad, dificultan la aplicación del componente educativo.
  
- Para Qali Warma es fundamental la oportunidad, calidad e inocuidad para la atención de los usuarios de las comunidades nativas; allí radica una de las limitaciones en cuanto al nivel de producción dado que aún no logra establecer armonía entre la oferta y la demanda; no obstante, se viene articulando acciones con entidades afines a la materia, a fin de promover la agricultura familiar y, por ende, acceder a la producción local.
  
- Si bien la oferta actual de Qali Warma es valorada y contribuye a la ampliación de las oportunidades en contextos amazónicos, su efecto transformador es limitado.
  
- Finalmente, es preciso señalar que, se ha logrado la verificación de la hipótesis planteada, cumpliendo de esta manera con el propósito de la presente investigación.

## Recomendaciones

- El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), a través de sus programas sociales, con énfasis en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW), tiene la oportunidad de desarrollar una agenda territorial de protección social con énfasis en la Amazonía, sobre la base de la experiencia, conocimiento y capacidad institucional acumulada durante su primera década de vida institucional. El primer paso para mejorar la calidad, pertinencia y adecuación de los programas sociales en contextos indígenas amazónicos es resolver cuellos de botella de gestión que limitan la efectividad de la acción del sector.
- Fortalecer las capacidades y la participación de las madres de familia involucradas en la gestión y prestación del servicio alimentario del programa, tanto en el servicio regular como en el contexto de pandemia. Las capacitaciones deberían ser focalizadas. Para ello, se puede hacer uso de capacitaciones presenciales, virtuales o diversificar el uso de material de trabajo acorde con su lengua originaria.
- Fortalecer la articulación intersectorial con el sector agricultura para promover alimentos frescos e impulsar una oferta sostenible con el apoyo de los gobiernos locales de tal forma que el menú sea mucho más accesible a los gustos y preferencias del usuario. Asimismo, articular con el Ministerio de la Producción para que puedan desarrollar la industria alimentaria en la región y lograr la disponibilidad, oportunidad, calidad y sanidad de los alimentos de la región o localidad.
- Medir y afrontar la aceptabilidad del hogar de los insumos entregados al hogar durante la pandemia; lo cual conlleve a generar información sobre “la satisfacción de los usuarios” a nivel distrital, con énfasis en comunidades nativas.

- Incorporar en la dieta escolar los productos locales; por lo cual, puede evaluarse la compra de alimentos producidos por la agricultura familiar, los cuales, si bien en su mayoría son productos frescos o mínimamente procesados, deberán cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad para poder mantener el nivel de exigencia establecido por el programa y, de esta forma, incentivar y crear una cultura de inocuidad alimentaria.
- Impulsar la implementación de pilotos en los que se incluyan diversos tipos de alimentos y se le dé prioridad a aquellos alimentos que corresponden a las costumbres de las comunidades. Esta acción se sustenta en la Ley N° 31071 sobre la compra de alimentos a la agricultura familiar, el mismo que establece un porcentaje mínimo de 30% en compras producidas por la agricultura familiar.
- Establecer mecanismos de seguimiento y monitoreo por parte del personal de trabajo de Qali Warma, para obtener información actualizada respecto a la satisfacción de los usuarios en relación al consumo de alimentos considerando el contexto de pandemia.
- Fortalecer la articulación con el Ministerio de Cultura para una mayor comprensión sobre pueblos amazónicos y el mundo rural andino. A través de sus operadores, se podrá contar con la información necesaria para que los alimentos tengan un abordaje intercultural.
- Contratar personal de trabajo con solvencia altamente técnica y moral, debido a que Qali Warma es un programa sensible y muy mediático. Las externalidades al proceso terminan afectando al programa. Además, el personal debe estar capacitado en materia de interculturalidad para comprender, interactuar y relacionarse con las comunidades originarias del Perú.

- En contextos indígenas amazónicos, la articulación entre programas es indispensable para lograr una presencia ordenada, cohesionada y coherente del sector ante la población, toda vez que, en mucho de los hogares, algunos de sus miembros son usuarios de diversos programas sociales. He allí la llamada articulación intrasectorial o interinstitucional para mejorar y/o fortalecer la complementariedad de sus intervenciones.
- Qali Warma y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, no son ajenos a las necesidades de flexibilización del actual sistema de compras locales. En ese sentido, habría que modificar el diseño del programa y el Programa Presupuestal, debido a que no se considera la compra de productos frescos y los proveedores no necesariamente son productores, siendo más proveedores logísticos, posiblemente por la necesidad de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los niños.

## Referencias Bibliográficas

Acosta Navarro, Carla Giannina, (2020) Factores de éxito del modelo de cogestión del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma: Estudio de caso del Comité de Alimentación Escolar (CAE) exitoso de la IE N° 257 del Distrito de Rumisapa en la Provincia de Lamas de la Unidad Territorial de San Martín. Tesis para optar el grado de magister. Pontificia Universidad Católica del Perú. Recuperado de: <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/16895>.

Adams, John; Khan, Hafiz T. A.; Raeside, Robert y White, David I. 2007. [Métodos de investigación para estudiantes de maestría y doctorado en administración y ciencias sociales.] Research Methods for Graduate Business and Social Science Students. Sage Publication. Thousand Oaks, California. EVA. (Administración y Ciencias sociales.)

Alcázar, L. (2016). *Algunas reflexiones sobre los programas alimentarios y nutricionales: cambios y retos durante la última década*. En Investigación para el desarrollo en el Perú. Once balances (pp. 251-296). Lima: Grupo de Análisis para el Desarrollo. Recuperado de [https://www.grade.org.pe/wp-content/uploads/programasalimentarios\\_LA\\_35.pdf](https://www.grade.org.pe/wp-content/uploads/programasalimentarios_LA_35.pdf)

Alderman, H., & Bundy, D. (2011). *School feeding programs and development: are we framing the question correctly? The World Bank Research Observer*, 27(2), 204-221. Recuperado de: <https://elibrary.worldbank.org/doi/abs/10.1093/wbro/lkr005>

American sociological Asociación. 2007. [Guía de estilo.] Style Guide. Autor. Washington, oc. EUA. (Sociología.)

Araneta J. Pérez C, Serra I, Delgado A. Hábitos alimentarios de los alumnos usuarios de comedores escolares de España. Estudio Dime Cómo Comes. Aten Primaria 2004; 33 (3): 131-9.

Arce Jaramillo, F. (2016). *Diagnóstico del servicio de alimentación escolar en el comedor escolar del Colegio Saludcoop Sur I.E.D.* Bogotá, Universidad del Rosario. <http://repository.urosario.edu.co/handle/10336/12933>

Babu, S., Gajanan, S. N., & Hallam, J. A. (2016). *Nutrition economics: Principles and policy applications*. Londres: Academic Press.

Baiocchi Paredes, L. (2018). *PNAE Qali Warma: participación de los padres de familia en el modelo de cogestión como factor crítico de éxito en la prestación del servicio alimentario y propuesta de mejora. El caso de los comités de alimentación escolar (CAE) de las provincias de Huaraz y Carhuaz en el Callejón de Huaylas, Región Áncash*. Lima: Universidad Pontificia Católica del Perú. Recuperado de: <http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/12476>

Barbarán Ramírez, N. (2014). *Influencia de la educación intercultural en la identidad cultural de los niños shipibo-conibos del sexto grado de educación primaria en el distrito de Yarinacocha - Ucayali, 2014*. Tesis doctoral. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Recuperado de: [https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/8950/Barbaran\\_rn%20-%20Resumen.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/8950/Barbaran_rn%20-%20Resumen.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Bernal Torres, César A. 2010. Metodología de la investigación. Administración, economía, humanidades y ciencias sociales. España. Prentice Hall.

Blanco-Peck, R. 2006. Los Enfoques Metodológicos y la Administración Pública Moderna Cinta Moebio 27: 34-42 [www.moebio.uchile.cl/27/blanco.html](http://www.moebio.uchile.cl/27/blanco.html)

- Buttenheim, A., Alderman, H., & Friedman, J. (2011). Impact evaluation of school feeding programmes in Lao People's Democratic Republic. *Journal of Development Effectiveness*, 3(4), 520-542.
- Caicedo Paz y Miño, R. & Salvador Aguilar, R. (2006). *Análisis, caracterización y estudio de aceptabilidad de los productos alimenticios desarrollados por el Aliméntate Ecuador (AE), para establecer el cumplimiento de los requisitos preestablecidos por el sistema integrado de alimentación y nutrición (SIAN)*. Quito: Escuela Politécnica Nacional.
- CALERO JL (2000). Investigación cualitativa y cuantitativa. Problemas no resueltos en los debates actuales. *Rev. Cubana Endocrinol.*
- Chi Tembon, A., Brooke Schultz I. & Fernandes, E. (2015). *Alimentación escolar: Una herramienta para la inclusión social*. Extraído de: <https://blogs.worldbank.org/es/education/alimentacion-escolar-una-herramienta-para-la-inclusion-social>
- Coffey, A. y Atkinson, P. (2003). *Encontrar sentido a los datos cualitativos*. Colombia: Contus.
- Creswell, John W., *Diseño de investigación. Enfoque cualitativo, cuantitativo y con métodos mixtos*, 2ª ed., traducción de Arturo Guzmán Arredondo y José de Jesús Alvarado Cabral, Thousand Oaks, 2003.
- Costa Rica (2011). MINISTERIO DE SALUD. Política Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021.- 1ª ed. - San José: Ministerio de Salud. Consulta el 4 de enero de 2017 en <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos/sobre-el-ministerio/politicas-y-planes-en-salud/politicas-en-salud/1106-politica-nacional-de-seguridad-alimentaria-y-nutricional-2011-2021/file>

Crocker Sagastume, René, Cosío González, Antonio, López, Martina, Ruiz Domínguez, Liah, Andrade Ureña, Diana, & Gutiérrez Gómez, Yareni. (2004). Eating-Nutritional Interculturality in the Wixarika Ethnic Group of Mexico. *Revista Española de Salud Pública*, 78(6), 691-700. Recuperado en 25 de marzo de 2021, de [http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1135-57272004000600004&lng=es&tlng=en](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272004000600004&lng=es&tlng=en)

Contreras, J. & Gracia-Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, España: Editorial Ariel S.A.

Corbetta, P. (2007). *Metodología y técnicas de investigación*. Italia: McGraw Hill.

Corina Schmelkes / Nora Elizondo Schmelkes. *Manual para la presentación de anteproyectos e informes de investigación (tesis)* Tercera edición 2010, Oxford-University Press México, S.A. de C.V.

Cuba (2008). Ministerio de economía y planificación. Informe sobre implementación del Plan del Acción de la Cumbre Mundial de Alimentos (CMA) 2007 en Cuba. Habana: Min. de Economía y Planificación. Consulta el 5 de enero de 2017 en <http://www.fao.org/3/a-ai635e.pdf>

De Rutté González, J. & Peralta Rojas, G. (2018). *Influencia de los Programas Sociales en la reducción de la desnutrición infantil en la Institución Educativa Inicial N° 212 – Mórrope*. Tesis para obtener el grado académico de maestro en gestión pública. Lima: Universidad César Vallejo, <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/31810>

De Oliveira Araújo, André Luis; Gallar Hernández, David (2018). La cultura alimentaria Xukuru do Ororubá en movimiento: acciones endógenas frente a la inseguridad alimentaria y para la promoción de un patrimonio alimentario apropiado. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, vol. 5, núm. 15, 2018, pp. 64-81 Universidad de Santiago de Chile, Chile.

Recuperado

de:

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/4695/469565683004/469565683004.pdf>

Etxeberria, X. (2001). *"Derechos culturales e interculturalidad"*. En HEISE, María (comp. y editor). *Interculturalidad. Creación de un concepto y desarrollo de una actitud*. Lima: Programa FORTE-PE / Ministerio de Educación, pp. 17-38.

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. 2021. Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021. Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una mejor nutrición y dietas asequibles y saludables para todos. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb5409es>

Francke, P., & Acosta, G. (2021). *Impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma sobre la anemia y la desnutrición crónica infantil. Apuntes: Revista de Ciencias Sociales*, 48(88), 151-190. <https://doi.org/10.21678/apuntes.88.1228>

Fujishima Martell, H. (2017). *Estudio del acceso al Programa Presupuestal Articulado Nutricional de niñas y niños menores de 2 años de la localidad de Chiriaco, del distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas*. Tesis para optar el Grado de Magíster en Gerencia Social con mención en Gerencia del Desarrollo Económico Local. Página web de la PUCP: <http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/9814>

Gajate, G., & Inurrétegui, M. (2001). *El impacto de los programas alimentarios sobre el nivel de nutrición infantil: una aproximación a partir de la metodología del «Propensity Score Matching»*. Lima: Consorcio de Investigación Económica y Social. Mimeo.

García de la Torre, G, Huerta Alvarado SG: *Consideraciones metodológicas y análisis simple de los estudios transversales*. Bol Med Hosp Infant Mex 1998; 55(6): 348-356.

García Ferrando, M. (1993). La Encuesta. En M. García Ferrando, J. Ibáñez y F. Alvira (Comp.), El análisis de la realidad social. Métodos y técnicas de investigación (pp. 123-152). Madrid, España: Alianza Universidad.

Garduño Román, S. (2002). Enfoques metodológicos en la investigación educativa. Investigación Administrativa Julio - diciembre 2002 Año 30 N.º 91. Recuperado de: <https://www.ipn.mx/assets/files/investigacionadministrativa/docs/revistas/90/ART2.pdf>

Diario Gestión (5 de mayo de 2020). Perú redujo nivel de anemia en niños de 43.5% a 40.1% en el 2019, anunció el MIDIS. (Recuperado el 25 de mayo de 2021) <https://gestion.pe/peru/peru-redujo-nivel-de-anemia-en-ninos-de-435-a-401-en-el-2019-anuncio-el-midis-noticia/?ref=gesr>

Diario Gestión (28 de julio de 2020). Pandemia del COVID-19 aleja a Perú de su meta de reducir la desnutrición infantil. Recuperado de: <https://gestion.pe/peru/pandemia-del-covid-19-aleja-a-peru-de-su-meta-de-reducir-la-desnutricion-infantil-noticia/?ref=gesr>

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. 2006. Metodología de la Investigación. México: McGraw-Hill.

Herrera Carrión, F. & Tineachado, J. (2018). El *Programa Nacional Qali Warma y la satisfacción de los beneficiarios*, Santa Cruz. Lima: Universidad César Vallejo. Recuperado de: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/28829>

Inga Tuanama, M. & Saravia Tomás, L. (2012). Cultura alimentaria: un enfoque intercultural en las políticas sociales en el AA. HH 18 de octubre en Ventanilla (2012). Instituto Antropológico para el Desarrollo e Investigación en el Perú. Recuperado de:

<https://iadiperu.jimdo.com/app/download/10801585160/Margarita+Inga+Tuana++y+Lyzeth+Saravia+T%C3%B3mas.pdf?t=1469480587>.

Jaramillo, M., & Sánchez, A. (2011). *Impacto del programa Juntos sobre nutrición temprana (Documento de Investigación 61)*. Lima: Grupo de Análisis para el Desarrollo.

López, Ximena; Uda, Adriana; Possidoni, Cristina; Brutti, Isabel (2012). Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en una escuela con programa oficial. *Diaeta* (B. Aires); 30(138): 17-24

López, P. (2004). Población muestra y muestreo. *Punto Cero*, 09(08), 69-74. Recuperado en 28 de marzo de 2021, de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762004000100012&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012&lng=es&tlng=es).

Mateos Jiménez, A. (2012). Comer bien en la escuela. La gastronomía y su papel en la mejora de la nutrición. En J. R. Martínez Álvarez, *Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar* (págs. 131- 151). Madrid: Ergon.

McCall, R.B. 2002. *Fundamental Statistics for the Behavioral Sciences*. California: Wadsworth/Thomas Publications.

Macfie, B.P. y Nufrio, P. M. 2005. *Applied Statistics for Public Policy*. Armonk, New York: M.E. Sharpe.

McNabb, D. 2002. *Research Methods in Public Administration and Nonprofit Management: Quantitative and Qualitative Approaches*. Armonk, New York: M.E. Sharpe.

Merino Godoy, M<sup>a</sup> de los Ángeles. (2006). La promoción de la alimentación saludable en la infancia desde una perspectiva intercultural. *Index de Enfermería*, 15(55), 54-58. Recuperado en 25 de marzo de 2021, de

[http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1132-12962006000300012&lng=es&tlng=pt](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1132-12962006000300012&lng=es&tlng=pt).

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. (2015). *Metodología para la Determinación de la Clasificación Socioeconómica*. RM N° 151-2016-MIDIS. Lima: MIDIS.

Moreno, M. (2015). *Un modelo de cogestión para asegurar la alimentación escolar: los comités de compras y comités de alimentación escolar*. En: *Actas del XX Congreso Internacional del CLAD sobre la Reforma del Estado y de la Administración Pública*. Lima, Perú, 10- 13 nov. 2015.

Nunes, M. (2015). *Mercados institucionais para agricultura familiar: estudo sobre o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar em Cachoeira do Sul – RS*. Universidad Federal de Santa María. Recuperado de: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/11718>

Pineda, E., De Alvarado B. & De Canales, F. (1986). *Metodología de la investigación: manual para el desarrollo de personal de salud*. Limusa, México D.F

PNUD (2012). *Estrategia de Igualdad de género PNUD PERU*. Lima: PNUD 28 pp. Consulta 22 de agosto de 2015. En [www.pe.undp.org/.../Estrategia%20de%20Igualdad%20de%20Genero%](http://www.pe.undp.org/.../Estrategia%20de%20Igualdad%20de%20Genero%20)

Organización Mundial de la Salud. (2011). *Concentraciones de hemoglobina para diagnosticar la anemia y evaluar su gravedad*. Ginebra: OMS. (WHO/NMH/NHD/ MNM/11.1). Recuperado de ([http://www.who.int/vmnis/indicators/haemoglobin\\_es.pdf](http://www.who.int/vmnis/indicators/haemoglobin_es.pdf) , consultado el 30 de julio de 2019.

Ortega Guzmán, A. (2015). *Prácticas y significados de la cultura alimentaria en niños de 8vo básico, beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar*

(PAE) en Santiago de Chile. Santiago de Chile, Universidad de Chile.  
<http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/143775>

Ochoa Altamirano, J. (2015). *Impacto del programa Qali Warma en el desarrollo integral de los niños en las instituciones educativas de nivel primario en el distrito de Saylla, 2015*. Cusco: Universidad Nacional del Cusco.  
<http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/595>

Quijada Jaime, F. (2019). *La aceptabilidad del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma en la satisfacción de los beneficiarios en la escuela Manuel Scorza del distrito de la Oroya*. Huancayo: Universidad Nacional del Centro. Recuperado de: <http://repositorio.uncp.edu.pe/handle/UNCP/4199>

Perú (1978), Ley de Comunidades Nativas y de Desarrollo Agrario de la Selva y de Ceja de Selva. Decreto - Ley N° 22175.  
[https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con3\\_uibd.nsf/0D41EC1170BDE30A052578F70059D913/\\$FILE/\(1\)leydecomunidadesnativasley22175.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con3_uibd.nsf/0D41EC1170BDE30A052578F70059D913/$FILE/(1)leydecomunidadesnativasley22175.pdf)

Ramos Chamorro, L. (2007). *(Tesis Doctoral) Hábitos, comportamientos y actitudes de los adolescentes inmigrantes sobre nutrición. Recomendaciones educativas*. Universidad de Granada, Granada. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10481/1556>

Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado, Pilar Baptista Lucio (2006). *Metodología de la Investigación*, cuarta edición, Mc Graw Hill.

Romero Lora, G.; Riva Castañeda, M.; Benites Ojeda, S. (2016). *Crónica de una reforma desconocida: experiencia de implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. IEP. Instituto de Estudios Peruanos. Recuperado de: <https://repositorio.iep.org.pe/handle/IEP/819>

Rosales, Elizabeth y Alexandra Cusianovich (2012) *¿Educación intercultural para todos? La experiencia escolar de niños indígenas en tres contextos*

educativos. GRADE. Recuperado de  
<https://revistas.siep.org.pe/index.php/RPIE/article/view/28/58>

Ruiz-Muelle, Alicia, Baldrich-Rodríguez, Ingrid, & López-Rodríguez, María del Mar. (2018). Diferencias culturales en las preferencias alimentarias de la población escolar. *Revista Española de Salud Pública*, 92, e201807039. Epub 02 de julio de 2018. Recuperado en 04 de abril de 2021, de [http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1135-57272018000100413&lng=es&tlng=pt](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272018000100413&lng=es&tlng=pt).

Ruiz Olabuénaga, J. (1999). Metodología de la investigación cualitativa. Bilbao: Universidad de Deusto.

SABINO, C. (1986). El proceso de investigación. 2. ED. Buenos Aires: Humanitas.

SERVINDI (2005). Interculturalidad: *Desafío y proceso en construcción. Manual de capacitación*. Lima: SERVINDI.

Solís Hernández, I. (1986). El análisis documental como eslabón para la recuperación de información y los servicios. Universidad Nacional de la Habana, Habana Recuperado de: <http://www.monografias.com/trabajos14/analisisdocum/analisisdocum.shtml>

Spychala, M. (2014). El enfoque cognitivo y los modelos de procesamiento de la información en el aprendizaje autónomo de ELE desde una perspectiva intercultural. XXV Congreso Internacional ASELE (Comp.) (923-933). Madrid: ASELE.

Sternberg, R. (1986). Intelligence applied. San Diego: Harcourt.

Ramos Chamorro, L. (2007). Hábitos, comportamientos y actitudes de los adolescentes inmigrantes sobre nutrición. Recomendaciones educativas.

Universidad de Granada, Granada. Recuperado de:  
<https://hera.ugr.es/tesisugr/16728191.pdf>

Rosales, E., & Cussianovi, A. (2012). ¿Educación intercultural para todos? La experiencia escolar de niños indígenas en tres contextos educativos. *Revista Peruana De Investigación Educativa*, 4(4), pp. 105–137. Recuperado de <https://revistas.siep.org.pe/index.php/RPIE/article/view/28>

UNICEF (15 de octubre de 2019). Estado Mundial de la Infancia 2019 incluye a Perú entre las experiencias exitosas de lucha contra la desnutrición crónica infantil Recuperado de: <https://www.unicef.org/peru/nota-de-prensa/estado-mundial-infancia-nutricion-alimentos-derechos-peru-experiencias-exitosas-desnutricion-cronica-infantil-reporte>

Valbuena Buitrago, W. S. (2016). ¿Cómo estudiar la interculturalidad desde el diseño? No hay interculturalidad sin creatividad, Colombia. En *Arquetipo* volumen (13), Julio- Diciembre 2016 pg. 9 - 35.

Wisbaum, W. (2011). *La desnutrición infantil: causas, consecuencias y estrategias para su prevención y tratamiento*. Madrid: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.

## Anexos

### Anexo A: 100. Encuesta para madres de familia – PNAE QW

#### Información general

<b>Nombres y apellidos</b>		<b>Edad:</b>	
<b>Lengua originaria</b>		<b>Etnia</b>	
<b>Teléfono:</b>			
<b>Fuente de ingreso</b>			
<b>Hijos en de 3 – 5 años en edad pres escolar y escolar</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>¿Cuántos?</b>

<p>101. ¿Cuántas veces comen tus hijos en un día normal?</p> <p style="margin-left: 20px;">a. Una vez al día b. Dos veces al día c. Tres veces al día d. Cuatro veces al día e. Más de cuatro veces</p>	<p>102. ¿Dime, ¿cuántas veces se alimentan de las siguientes comidas tus hijos?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 12.5%;">Desayuno</th> <th style="width: 12.5%;">Almuerzo</th> <th style="width: 12.5%;">Lonche</th> <th style="width: 12.5%;">Cena</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nunca</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Muy pocas veces</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Algunas veces</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Casi siempre</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Siempre</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Desayuno	Almuerzo	Lonche	Cena	Nunca					Muy pocas veces					Algunas veces					Casi siempre					Siempre																					
	Desayuno	Almuerzo	Lonche	Cena																																												
Nunca																																																
Muy pocas veces																																																
Algunas veces																																																
Casi siempre																																																
Siempre																																																
<p>103. ¿En qué consiste el desayuno diario que le preparas o cocinas a tus hijos? Marca con una "X"</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 15%;">Alimentos</th> <th colspan="7">Días de la semana</th> </tr> <tr> <th>L</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>J</th> <th>V</th> <th>S</th> <th>D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pan</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Galletas</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Quinoa</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Quaker</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Alimentos	Días de la semana							L	M	M	J	V	S	D	Pan								Galletas								Quinoa								Quaker								<p>104. ¿Cuánto gastas diariamente en la alimentación de tus hijos?</p> <p>_____</p>
Alimentos		Días de la semana																																														
	L	M	M	J	V	S	D																																									
Pan																																																
Galletas																																																
Quinoa																																																
Quaker																																																

Leche									
Café									
Té									
Otros									

105. Te mencionaré algunas frases sobre la comida que le preparas a tus hijos y me dirás si estás de acuerdo, siendo el número 1 totalmente en desacuerdo y el número 5 que estás totalmente de acuerdo

	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
El dinero que me alcanza para la semana es suficiente para mis hijos	1	2	3	4	5
Lo que le preparo a mis hijos es nutritivo	1	2	3	4	5

106. ¿Cuál es la importancia que tus hijos le dan a las siguientes comidas?

Comidas	Nada satisfecho	Poco satisfecho	Regularmente satisfecho	Satisfecho	Muy satisfecho
Desayuno					
Almuerzo					
Lonche					
Cena					

107. Te diré algunas frases sobre el desayuno que le preparas a tus hijos y me dirás si estás de acuerdo, siendo el número 1 totalmente en desacuerdo y el número 5 que estás totalmente de acuerdo

	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
El desayuno que les doy a mis hijos es suficiente	1	2	3	4	5
El desayuno que les doy a mis hijos es nutritivo	1	2	3	4	5

108. ¿Qué crees que opina tu hijo sobre las siguientes comidas?

Comidas	Rechazo	Obligación	Rutina	Placer
El desayuno				
El almuerzo				
El lonche				
La cena				

109. Te diré algunas frases sobre los alimentos que le preparas a tus hijos y me dices si estás de acuerdo, siendo el número 1 totalmente en desacuerdo y el número 5 que estás totalmente de acuerdo

	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
¿Los alimentos que cocinas y preparas para tus hijos combaten la anemia?	1	2	3	4	5
Los alimentos que cocinan y preparan para sus hijos combaten la desnutrición infantil	1	2	3	4	5

110. ¿Cuántas veces QW brinda las siguientes comidas a tu hijo?

	Desayuno	Almuerzo
Nunca		
Muy pocas veces		
Algunas veces		
Casi siempre		
Siempre		

111. Dígame qué alimentación considera la más importante para sus hijos?

Comidas	Nada importante	Poco importante	Regularmente importante	Importante	Muy importante
Desayuno					
Almuerzo					
Cena					

112. ¿Cuál es la actitud de sus hijos que tienen con los productos y raciones que brinda QW?

113. Consideras que el menú del programa QW incluye los alimentos locales en el menú escolar.

Comidas	Rechazo	Obligación	Rutina	Placer					
Desayuno					a. Totalmente en desacuerdo b. En desacuerdo c. Ni en acuerdo ni en desacuerdo d. De acuerdo e. Totalmente de acuerdo				
Almuerzo									
113. ¿Cuáles son esos alimentos? _____					115. ¿Está satisfecha con el servicio de alimentación de QW en la institución educativa?  a. Nada satisfecha b. Poco satisfecha c. Neutral d. Satisfecha e. Muy satisfecha				
116. Para terminar, te diré algunas frases sobre QW y me dices si estás de acuerdo, siendo el número 1 totalmente en desacuerdo y el número 5 que estás totalmente de acuerdo									
					Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
¿Las raciones y productos que brinda QW son del agrado para tus hijos?					1	2	3	4	5
el programa QW fortalece la cultura alimentaria en los niños de Imaza					1	2	3	4	5

**¡Muchas gracias por tu colaboración!**

.....

**Firma:**

**DNI:**

**Anexo B: 200. Encuesta dirigida a profesores de le – PNAE QW**

**Información general**

<b>Nombres y apellidos</b>	<b>Edad:</b>
<b>I.E</b>	<b>Teléfono</b> :
<b>Lengua originaria</b>	<b>Etnia:</b>

201. ¿Los niños que estudian en la IE reciben productos y raciones de QW?  a. Sí b. No	202. ¿Con qué frecuencia reciben los productos y raciones?				
		Desayuno	Almuerzo		
	Nunca				
	Muy pocas veces				
	Algunas veces				
	Casi siempre				
	Siempre				
203. ¿Qué tan de acuerdo estás con la siguiente premisa? La programación del menú escolar de QW es variada					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en desacuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo

	La programación del menú escolar de QW es suficiente	1	2	3	4	5																														
	Los alimentos que prepara y cocina el CAE son nutritivos:	1	2	3	4	5																														
204. ¿Cuál es la importancia que los niños le dan a las siguientes comidas?				205. ¿Qué tan satisfechos se encuentran los niños con las comidas que preparan para ellos?																																
Comidas	Nada importante	Poco importante	Regularmente importante	Importante	Muy importante	Comidas	Nada satisfecho	Poco satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy satisfecho																									
Desayuno						Desayuno																														
Almuerzo						Almuerzo																														
206. ¿Qué actitud tienen los niños frente a los productos y raciones que brinda QW?																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Comidas</th> <th>Rechazo</th> <th>Obligación</th> <th>Rutina</th> <th>Placer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lonche</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cena</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>												Comidas	Rechazo	Obligación	Rutina	Placer	Desayuno					Almuerzo					Lonche					Cena				
Comidas	Rechazo	Obligación	Rutina	Placer																																
Desayuno																																				
Almuerzo																																				
Lonche																																				
Cena																																				
207. ¿Qué tan de acuerdo estás con las siguientes premisas?																																				
		Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en desacuerdo ni en acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo																														
¿Los alimentos que cocinan y preparan el CAE combaten la anemia?		1	2	3	4	5																														

	Los alimentos que cocinan y preparan el CAE combate la desnutrición infantil	1	2	3	4	5	
208. ¿Cuál es la importancia que los niños en edad escolar y preescolar reciban estas comidas?				209. ¿Qué tan de acuerdo estás con la siguiente premisa? El menú del programa QW incluye los alimentos locales en las raciones o productos			
Comidas	Nada importante	Poco importante	Regularmente importante	Importante	Muy importante	a. Totalmente en desacuerdo b. En desacuerdo c. Ni en acuerdo ni en desacuerdo d. De acuerdo e. Totalmente de acuerdo	
Desayuno							
Almuerzo							
210. ¿Cuál es la proporción de los alimentos locales que incluye?				211. ¿Cuáles son los alimentos?			
a. Nada b. Poco c. Regular d. Mucho e. Bastante				_____			
212. ¿Está satisfecho con el servicio de alimentación de QW?							
a. Nada satisfecha b. Poco satisfecha c. Neutral d. Satisfecha e. Muy satisfecha							
213. ¿Qué tan de acuerdo estás con las siguientes premisas?							

	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo												
Los niños se adaptan con las raciones y productos que brinda el QW	1	2	3	4	5												
¿Los niños se adaptan a los hábitos alimenticios del programa QW?	1	2	3	4	5												
QW toma en cuenta las opiniones de los CAE	1	2	3	4	5												
<p>214. ¿Cuál ha sido el nivel de actitud, en un primer momento, que tuvieron los niños frente a los nuevos alimentos que ofrecía el menú del programa QW?</p> <p>a. Muy malo b. Malo c. Regular d. Bueno e. Muy bueno</p>			<p>215. ¿Cuánto participan los CAE en la programación del menú escolar?</p> <p>a. Nada b. Poco c. Regular d. Mucho e. Bastante</p>														
<p>216. ¿Qué tan de acuerdo estás con las siguientes premisas?</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Totalmente en desacuerdo</th> <th>En desacuerdo</th> <th>Ni en acuerdo ni en desacuerdo</th> <th>De acuerdo</th> <th>Totalmente de acuerdo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>¿El programa QW fortalece la cultura alimentaria en los niños del distrito de Imaza?</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>							Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	¿El programa QW fortalece la cultura alimentaria en los niños del distrito de Imaza?	1	2	3	4	5
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo												
¿El programa QW fortalece la cultura alimentaria en los niños del distrito de Imaza?	1	2	3	4	5												

¿Las madres y padres de familia aceptan los productos y raciones del programa QW?	1	2	3	4	5	

*¡Muchas gracias por tu colaboración!*

.....

Firma:

DNI:

## **Anexo C: 300. Entrevista a Representantes del comité de alimentación escolar**

**ENTREVISTADOR(A):** Buenos días/tardes, señor/señora, estamos haciendo un estudio sobre pertinencia cultura del PNAE - Qali Warma, y quisiéramos conocer su opinión respecto al programa. Para ello le agradeceré nos conceda unos minutos de su tiempo para contestar una entrevista. Muchas gracias.

<b>Nombres y apellidos</b>	
<b>Edad:</b>	
<b>Cargo:</b>	
<b>Etnia</b>	
<b>Lengua originaria</b>	
<b>I.E</b>	

### **301. Información general**

- Diagnóstico:
- ¿Cuál considera que el principal problema en la alimentación de los escolares en el distrito de Imaza?
- ¿Cómo registran o reconocen los hábitos de consumo local?

### **302. Programación del menú escolar**

- ¿Qué participación tiene en la programación del menú escolar?
- ¿Cuáles son los criterios que se utilizan para la elaboración de la comida saludable?

### **303. Preparación de los alimentos**

- ¿Los productos/raciones llegan a tiempo? (Si hubiera algún problema, ¿sabe por qué se da esto? ¿Han hecho algo al respecto?)

- (Para el caso de raciones): ¿Cómo se organiza el almacenamiento? ¿Le parece adecuado el lugar? ¿Hay algún problema?
- (Para el caso de productos): ¿Cómo se organiza la preparación? ¿Quién prepara los productos? ¿Alguien realiza compras adicionales? ¿Cómo se pagan estos gastos?
- ¿El menú escolar incluye alimentos o complementos de la zona al momento de cocinar y preparar los alimentos? ¿Cuáles son?
- Los complementos de la zona ¿han mejorado el consumo en comparación con los productos y raciones que se venden?
- ¿Cuál es la reacción de los niños frente a los productos y raciones? ¿Les gusta el sabor?
- ¿A los niños les cuesta o les ha costado adaptarse a los alimentos que brinda el servicio alimentario del PNAE Qali Warma?
- ¿Cree que el programa QW fortalece la cultura alimentaria que existe en el distrito de Imaza? ¿Cómo considera que lo hace?

*¡Gracias por tu colaboración!*

## Anexo D: 400. Entrevista A Niños de 3- 5 años.

**ENTREVISTADOR(A):** Buenos días/tardes ¿Cómo están, niños? Les vamos a hacer unas preguntas con respecto a los desayunos que reciben del Programa QW. Queremos saber qué es lo que piensan respecto a ello. Si les gusta o qué cosas les gusta más. La reunión no demorará mucho. Muchas gracias por su tiempo.

### Información personal

Nombres y apellidos	
Edad:	
I.E de procedencia	
Grado de estudios	

### Composición familiar

Nº de integrantes de la familia	
¿Con quiénes vives?	

### Descripción de la rutina de la semana y fin de semana

Actividades que realizabas antes de ir al colegio	
Actividades que realizas después de hacer tus tareas	
Actividades que realizas el fin de semana	

### La alimentación familiar

- ¿Cuéntame, quien compra los alimentos que comes en tu casa?, ¿Quién los prepara?
- ¿A qué hora desayunas?
- ¿Cuéntame, te gusta el desayuno que preparan en tu casa? ¿Quién lo prepara?, ¿Cuéntame que alimentos consumes en tu desayuno?
- ¿Cuál es tu comida favorita? ¿Y cuál es la comida que menos te gusta?

### Consumo de productos y raciones de QW

- ¿Cuéntame un poco más sobre los alimentos que te entregaban en tu

colegio? ¿Te gustan?

- Los alimentos ahora te los entregan en tu casa ¿te siguen gustando?
- ¿Qué otros alimentos te gustaría que le agreguen a los desayunos?
- ¿Sientes que puedes estudiar mejor, después de tu desayuno? Si la respuesta es NO, ¿por qué?
- ¿Crees que la comida que entregan en el colegio y consumes en tu casa está en buen estado?
- ¿Te gustan los ingredientes que usan para preparar la comida?
- ¿Qué comidas te gustan más que otras?
- ¿Qué comidas no te gustan?, ¿las cambiarías? Si la respuesta es SI, ¿por cuáles?
- ¿En la escuela, o en tu casa, te han preguntado alguna vez si te gusta la comida que preparan para ti?
- ¿Conoces a las personas que preparan el desayuno en la escuela?
- ¿Qué haces antes de consumir tus alimentos?

***¡Muchas gracias por tu colaboración!***

## Anexo E: 500. Entrevista funcionarios del programa Qw

Nombres y apellidos	
Cargo:	
Dirección:	

**ENTREVISTADOR(A):** Buenos días/tardes, señor/señora, estamos haciendo un estudio sobre pertinencia cultural del PNAE - Qali Warma, y quisiéramos conocer su opinión respecto al programa. Para ello le agradeceré nos conceda unos minutos de su tiempo para contestar una entrevista. Muchas gracias.

### 401. Información general

- Dígame, ¿cuáles son las funciones? ¿Qué labores realiza?
- ¿Cuál es el diagnóstico social, económico y nutricional del distrito de Imaza?

### 402. Programación del menú escolar

- ¿Cómo es la programación del menú escolar? ¿Existe una directiva especial para atender comunidades nativas?
- ¿Tienes conocimiento de cómo registran o reconocen los hábitos de consumo local?
- ¿Cómo se toman las decisiones con respecto a la programación del menú escolar?
- ¿Cada cuánto tiempo se reúnen con la Unidad Territorial? ¿Coordinan? ¿Tienen otras reuniones? ¿Con quiénes se reúnen?
- ¿Conoces, cuáles son los criterios que se utilizan para la elaboración de la comida saludable?

#### **403. Pertinencia cultural**

- ¿Cómo utilizan la perspectiva cultural en la programación del menú escolar en el distrito de Imaza? ¿Cómo la define la pertinencia cultural en QW?
- ¿Considera que la programación del menú escolar cuenta con una variedad de productos y raciones propios de la zona?
- ¿Los productos y raciones que forman parte del menú escolar son testeados o probados preliminarmente con niños?
- ¿Considera que la intervención del programa se ajusta (o se ha ajustado) a las prioridades y necesidades de la población beneficiaria? ¿Por qué?
- ¿En la fase de implementación toman en cuenta los aspectos culturales del país y regiones de intervención? ¿de ser afirmativo, puede describirlos?

#### **404. Limitaciones**

- ¿Consideras que existen limitaciones respecto a la aceptabilidad de los productos y raciones? ¿A qué se debe?
- ¿Se han realizado algún tipo de capacitaciones de promoción de la salud u otros temas en el distrito, dirigido a la población involucrada en la gestión y prestación del servicio alimentario?, ¿Cuál ha sido la reacción de las madres de familia?
- ¿Cuáles crees que son los retos del PNAE Qali Warma respecto a transversalizar el enfoque intercultural en el programa?
- ¿Cuál es el impacto del PNAE Qali Warma respecto a la disminución de la anemia y desnutrición infantil?

*¡Muchas gracias por tu colaboración!*

### Anexo F: Matriz de Consistencia

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Indicadores	Metodología
<p>Problema general ¿Cómo es la pertinencia del enfoque intercultural del PNAE QW en la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza, provincia de Bagua, departamento de Amazonas, durante el periodo 2016-2020?</p>	<p>Objetivo general Identificar la pertinencia del enfoque intercultural del PNAE QW en la reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza durante el periodo 2016-2020.</p>	<p>Hipótesis general La pertinencia del programa se encuentra limitada en la aplicación de una perspectiva cultural en la programación, al igual que una limitada participación de las organizaciones sociales, lo cual ha conllevado a una precaria satisfacción y rechazo, no solo de las madres sino también de los niños respectivamente.</p>	<p>Variable X (independiente) Nivel de pertinencia del enfoque intercultural del PNAE QW</p>	<p>Hábitos de los consumos locales  Aceptabilidad de los productos y raciones en el menú escolar  Repetición de los productos y raciones.  Suficiencia de las raciones y productos  Variedad de los productos y raciones</p>	<p>Tipo de investigación Aplicada consiste en la resolución de problemas prácticos inmediatos en orden a transformar las condiciones del acto didáctico y a mejorar la calidad educativa.  Transversal: el análisis contempla un periodo específico, porque los datos pueden variar por algunas circunstancias, perdiendo la relevancia en el tiempo. Este tipo de investigación implica la recogida de datos una vez durante una cantidad de tiempo limitada.</p>
<p>Problemas específicos ¿Cuál es la efectividad de las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y desnutrición infantil en el distrito de Imaza?</p>	<p>Objetivos específicos Analizar la efectividad de las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado en la reducción de la anemia y desnutrición infantil en el distrito de Imaza.</p>	<p>Hipótesis específicas Las actitudes, prácticas y conocimientos de las madres sobre salud, alimentación y cuidado han sido efectivas, en parte, en la reducción de la anemia y desnutrición infantil de los niños en el distrito de Imaza</p>	<p>Variable Y (dependiente) Reducción de la anemia y desnutrición crónica infantil en el distrito de Imaza</p>	<p>Calidad de los productos y raciones  Nivel de la cobertura (zonas de almacenamiento)  Tasa de anemia  Tasa de desnutrición infantil</p>	<p>Cualitativo y cuantitativo: el primero le da una mayor atención o relevancia a la profundidad de los resultados y no a la generalización de los mismos; mientras que en el enfoque cuantitativo, lo importante es la generalización o universalización de los resultados de la investigación, aunque ambos métodos o formas de investigación pueden utilizarse de manera individual, y de hecho en la práctica esto sucede con</p>
<p>¿Cuál es la relevancia de la perspectiva cultural de QW en la programación del menú escolar en el distrito de Imaza?</p>	<p>Analizar la relevancia de la perspectiva cultural en la programación del menú en el distrito de Imaza</p>	<p>La relevancia de la perspectiva cultural en la programación del menú escolar del distrito de Imaza está visibilizada en el diseño</p>			

<b>Problema</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Hipótesis</b>	<b>Variables</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Metodología</b>
<p>¿Cómo es la participación de los actores en la promoción de hábitos de consumo en el distrito de Imaza?</p> <p>¿Cuál es la satisfacción de la programación del menú escolar de QW en el distrito de Imaza?</p>	<p>Explorar la participación de los actores en la promoción de hábitos saludables en el distrito de Imaza</p> <p>Analizar la satisfacción de la programación del menú escolar de QW en el distrito de Imaza</p>	<p>del programa, pero se encuentra limitada en su implementación.</p> <p>La participación de los actores en la promoción de hábitos saludables alimenticios en el distrito de Imaza contribuye positivamente en el aprendizaje y vida de los niños en etapa escolar</p> <p>Los niños que reciben el programa no se encuentran totalmente satisfechos con la programación del menú escolar de QW. Existe más rechazo que aceptación</p>			<p>bastante frecuencia, estos dos tipos de investigación no son mutuamente excluyente, sino complementarios.</p>