UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

ESCUELA DE POSGRADO

PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, UCAYALI 2020.

Tesis para optar el grado académico de

MAESTRO EN GESTIÓN PÚBLICA

NORA ELIZABETH BARRIENTOS JIMÉNEZ

PUCALLPA - PERÚ

2023

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

ANEXO Nº 4

ACTA DE DEFENSA DE TESIS O TRABAJO DE INVESTIGACION PARA OBTENCION DEL GRADO DE MAESTRO O MAESTRO EN CIENCIAS

En la Sala de grados de la Universidad Nacional de Ucayali siendo las 11:00 AM horas, del día 24 de MARZO, ante el **Jurado** de Tesis o trabajo de investigación constituido por :

Dr. JULIO CESAR PASTOR SEGURA ..... Presidente

Mg. ARTURO JUPANQUI VILLANUEVA ..... Secretario

Mg. GENI LLENIE TAFUR FLORES ..... Vocal

El aspirante al **GRADO DE MAESTRO O MAESTRO EN CIENCIAS** en: GESTION PÚBLICA

Mención:.....

Don(ña) NORA ELIZABETH BARRIENTOS JIMENEZ

Procedió al acto de Defensa:

a. Con la exposición de la tesis o trabajo de investigación, titulada:
"PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA, UCAYALI 2020"

b. Respondiendo las preguntas formuladas por los miembros del Jurado y público asistente.

Concluido el acto de defensa, cada miembro del Jurado procedió a la evaluación del aspirante a Maestro, teniendo presente los criterios siguientes:

a) Presentación personal

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

b) Exposición: el problema a resolver, hipótesis, objetivos, resultados, conclusiones, los aportes, contribución a la ciencia y/o solución a un problema social y Recomendaciones
c) Grado de convicción y sustento bibliográfico utilizados para las respuestas a las interrogantes del Jurado y público asistente
d) Dicción y dominio de escenario

Así mismo, el Jurado plantea a la tesis o trabajo de investigación **las observaciones** siguientes:

.....
.....
.....
.....
.....

Obteniendo en consecuencia el Maestrista la **Nota** de...DIECISEIS...(16)

Equivalente a .....APROBADO....., por lo que se recomienda .....

(aprobado ó desaprobado)

Los miembros del Jurado, firman el presente **ACTA** en señal de conformidad, en Pucallpa, siendo las..11:40.. horas del ..24.. de .....MARZO..... del 20..23..

PRESIDENTE

SECRETARIO

VOCAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
VICERRECTORADO DE INVESTIGACION
DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION INTELECTUAL

CONSTANCIA

ORIGINALIDAD DE TRABAJO DE INVESTIGACION

SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND

N°0488-2021

La **Dirección de Producción Intelectual**, hace constar por la presente, que el **Informe final de Tesis, titulado:**

"PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, UCAYALI 2020"

Cuyo(s) autor (es) : **BARRIENTOS JIMÉNEZ, NORA ELIZABETH**

Escuela : POSGRADO
Maestría : GESTIÓN PÚBLICA
Asesor(a) : Mg. MANZANO MEJIA, JONEL RAUL

Después de realizado el análisis correspondiente en el Sistema Antiplagio URKUND, dicho documento presenta un **porcentaje de similitud de 3%.**
En tal sentido, de acuerdo a los criterios de porcentaje establecidos en el artículo 9 de la DIRECTIVA DE USO DEL SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND, el cual indica que no se debe superar el 10%. Se declara, que el trabajo de investigación: SI Contiene un porcentaje aceptable de similitud, por lo que SI se aprueba su originalidad.

En señal de conformidad y verificación se FIRMA Y SELLA la presente constancia.

FECHA 17/11/2021

Dr. ABRAHAM ERMITANIO HUAMAN ALMIRON
Dirección de Producción Intelectual

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Repositorio de la Universidad Nacional de Ucayali

Yo, Nora Elizabeth Barrientos Jiménez

Autor de la tesis titulada : "Protocolo sanitario y calidad alimentaria en establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020"

Sustentada el año 2023

Asesor(a): Mg. Jonel Raúl Manzano Mejía

Escuela de Posgrado

Maestría: Gestión Pública

Mención: -

Autorizo la publicación:

PARCIAL [ ] TOTAL [X]

De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali (www.repositorio.unu.edu.pe), bajo los siguientes términos:

Primero: Otorgo a la Universidad Nacional de Ucayali licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público en general mi tesis (incluido el resumen) a través del Repositorio Institucional de la UNU, en formato digital sin modificar su contenido, en el Perú y en el extranjero; por el tiempo y las veces que considere necesario y libre de remuneraciones.

Segundo: Declaro que la tesis es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, por tanto me encuentro facultado a conceder la presente autorización, garantizando que la tesis no infringe derechos de autor de terceras personas, caso contrario, me hago único(a) responsable de investigaciones y observaciones futuras, de acuerdo a lo establecido en el estatuto de la Universidad Nacional de Ucayali, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria y el Ministerio de Educación.

En señal de conformidad firmo la presente autorización.

Fecha: 17 / 10 / 2023

Email: nebj1991@gmail.com Firma: N. Barrientos J.

Teléfono: 999934813 DNI: 71403145

DEDICATORIA

A Dios por ser mi guía y permitirme cumplir todas mismetas en mi vida.

A mi familia por estar en todo momento, a mi amor Juan Carlos Kise Alzamora y a nuestro bebé, Mateo Sebastián que está en camino, por ser mi motivación y empuje.

A mis amigos y colegas por su apoyo emocionaldurante mi crecimiento profesional.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darnos la vida y en especial por sus bendiciones cotidianas.

A mi Universidad Nacional de Ucayali, poracogerme y enseñarme, tantos años.

A todas las personas que de una u otra manera aportaron en el desarrollo de esta presente investigación.

RESUMEN

Esta investigación tuvo como objetivo describir la relación que existe entre el protocolo sanitario y la calidad alimentaria en los establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020; identificando como variable al Protocolo Sanitario y Calidad Alimentaria, las que estuvieron fundamentadas teóricamente. El estudio es de tipo básica teórica con método descriptivo el cuanto al diseño fue de no experimental correlacional, tomando una población muestral 68 personas entre los supervisores, escolares entre el 1er al 6to grado de primaria y miembros del CAE., por ello se utilizó la técnica de la encuesta e instrumento al cuestionario La principal conclusión fue que se determinó cómo es la relación El protocolo sanitario se relaciona directamente con la calidad alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, y los resultados fueron los siguientes: Como el valor de correlación Rho de Sperman es de 0,497 (positiva moderada) y Sig (bilateral) de 0,032<0,05, es significativa, es decir: Existe una relación directa y significativa entre el protocolo sanitario se relaciona directamente con la calidad alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, a un nivel de 90% de confiabilidad.

Palabras clave: Protocolo Sanitario, Calidad Alimentaria, Plan HACCP, principios Generales de Higiene, ISO 9001:2015.

ABSTRACT

The objective of this research was to describe the relationship between the sanitary protocol and food quality in the establishments of suppliers of the National School Feeding Program Qali Warma, Ucayali 2020; identifying as a variable the Sanitary Protocol and Food Quality, which were theoretically grounded. The study is of basic theoretical type with descriptive method as for the design was non-experimental correlational, taking a sample population 68 people among supervisors, schoolchildren between 1st to 6th grade of primary school and members of the CAE., therefore the technique of the survey and questionnaire instrument was used The main conclusion was that it was determined how is the relationship The sanitary protocol is directly related to the food quality of food stored in the establishments of the suppliers of the National School Feeding Program Qali Warma Ucayali 2020, and the results were as follows: As Sperman's Rho correlation value is 0.497 (moderate positive) and Sig (bilateral) of 0.032<0.05, it is significant: There is a direct and significant relationship between the sanitary protocol is directly related to the food quality of the food stored in the establishments of the suppliers of the National School Feeding Program Qali Warma Ucayali 2020, at a level of 90% reliability.

Key words: Sanitary Protocol, Food Quality, HACCP Plan, General Hygiene principles, ISO 9001:2015.

INTRODUCCIÓN

Se presenta el trabajo de investigación titulado Protocolo sanitario y calidad alimentaria en establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, identificando el nivel de relación de las variables a medida que el trabajador perciba de qué manera mejora su contexto de trabajo gracias a las estrategias tomadas por parte de los entes superiores.

La importancia es de fortalecer el control y vigilancia sanitaria que se realiza en las instalaciones de los proveedores de tal manera que todos los supervisores de plantas y almacenes fortalezcan sus conocimientos para garantizar la salubridad de los alimentos entregados a las niñas y niños Ucayalinos.

El trabajo de investigación se ha estructurado en cinco capítulos y dos acápites. El primer capítulo aborda la descripción del problema, objetivos generales y específicos, hipótesis, justificación, viabilidad y limitaciones; el segundo capítulo trata sobre los fundamentos teóricos; el tercero, el marco metodológico y se hace mención al tipo de investigación realizado en base a un referente bibliográfico, la muestra de estudio e instrumentos de recolección de datos, indicando la validación del instrumento; el capítulo cuarto aborda los resultados obtenidos; el quinto capítulo, es la discusión. Luego se desarrollan dos apartados, el primero es el de las conclusiones y el segundo, de las sugerencias.

ÍNDICE

DEDICATORIA vii
AGRADECIMIENTO viii
RESUMEN ix
ABSTRACT x
INTRODUCCIÓN xi
INDICE xii
INDICE DE TABLAS xiv
INDICE DE FIGURAS xvii
CAPITULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 1
1.1. Descripción del problema 1
1.2. Formulación del problema 3
1.2.1. Problema General 3
1.2.2. Problemas específicos 3
1.3. Objetivo General y objetivos específicos 4
1.3.1. Objetivo General. 4
1.3.2. Objetivos Específicos 5
1.4. Hipótesis y/o sistema de hipótesis 6
1.4.1. Hipótesis General 6
1.4.2. Hipótesis Específicas 6
1.5. Variables 7
1.6. Justificación e importancia 10
1.7. Viabilidad 12
1.8. Limitación 13
CAPÍTULO II. MARCO TEORICO 14
2.1. Antecedentes 14
2.1.1. Antecedentes Internacionales 14
2.1.2. Antecedentes Nacionales 25
2.2. Bases teóricas 33
2.3. Definiciones conceptuales 40
2.4. Bases epistémicos 43
2.5. Bases antropológicas 60

CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO 60
3.1. Tipo de investigación 60
3.2. Diseño y esquema de investigación 60
3.3. Población y muestra 61
3.3.1. Población 61
3.4. Instrumentos de recolección de datos 63
3.5. Técnica de recojo, procesamiento y presentación de datos. 64
CAPÍTULO IV. RESULTADOS 65
4.1. Análisis de Resultados 65
CAPÍTULO V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS 118
CONCLUSIONES 122
SUGERENCIAS 125
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 127
ANEXOS 130

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de Variables. ..8
Tabla 2. Escala y puntuación del instrumento ..64
Tabla 3. Prueba de Normalidad ..65
Tabla 4. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 1 ..66
Tabla 5. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 2 ..67
Tabla 6. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 3 ..68
Tabla 7. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 4 ..69
Tabla 8. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 5. ..70
Tabla 9. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 6. ..71
Tabla 10. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 7 ..72
Tabla 11. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 8 ..73
Tabla 12. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 9 ..74
Tabla 13. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 10 ..75
Tabla 14. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 11 ..76
Tabla 15. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 12 ..77
Tabla 16. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 13 ..78
Tabla 17. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 14 ..79
Tabla 18. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 15 ..80
Tabla 19. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 16 ..81
Tabla 20. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 17 ..82
Tabla 21. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 18 ..83
Tabla 22. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 19 ..84

Tabla 23. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 20 85
Tabla 24. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 21 86
Tabla 25. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 22 88
Tabla 26. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 23 89
Tabla 27. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 24 91
Tabla 28. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 25 92
Tabla 29. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 26 93
Tabla 30. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 27 94
Tabla 31. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 28 95
Tabla 32. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 29 96
Tabla 33. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 30 97
Tabla 34. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 31 98
Tabla 35. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 32 99
Tabla 36. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 33 100
Tabla 37. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 34 101
Tabla 38. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 35 102
Tabla 39. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 36 103

Tabla 40. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 37.....104
Tabla 41. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 38.....105
Tabla 42. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 39.....106
Tabla 43. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 40.....107
Tabla 44. V1 Protocolo Sanitario y V2 Calidad Alimentaria.....108
Tabla 45. D1V2 Especificaciones Técnicas De Alimentos V1 Protocolo Sanitario 110
Tabla 46. D2v2 Información Nutricional De Alimentos Y V1 Protocolo Sanitario. 111
Tabla 47. D3V2 Evaluación Organoléptica De Los Alimentos V1 Protocolo Sanitario 112
Tabla 48. D4v2 ISO 9001:2015 Y V1 Protocolo Sanitario.....113
Tabla 49. D1. V1. Plan HACCP y V2 Calidad Alimentaria..... ..114
Tabla 50. D2V1 Requisitos Técnicos y V2 Calidad Alimentaria 115
Tabla 51. D3V1 Principios Generales de Higiene y V2. Calidad de Alimentaria 116
Tabla 52. D4V1 Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria V2 Calidad Alimentaria..... ..117

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 1 66
Figura 2. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 2 67
Figura 3. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 3 68
Figura 4. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 4 69
Figura 5. V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 5 70
Figura 6. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 6 71
Figura 7. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 7 72
Figura 8. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 8 73
Figura 9. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 9 74
Figura 10. V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 10 75
Figura 11. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 11. 76
Figura 12. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 12 77
Figura 13. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 13 78
Figura 14. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 14 79
Figura 15. V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 15 80
Figura 16. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 16 81
Figura 17. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 17 82
Figura 18. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 18 83
Figura 19. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 19 84
Figura 20. V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 20 85
Figura 21. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 21 87

Figura 22. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 22 88
Figura 23. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 23 90
Figura 24. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 24 91
Figura 25. V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 25 92
Figura 26. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 26 93
Figura 27. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 27 94
Figura 28. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 28 95
Figura 29. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 29 96
Figura 30. V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 30 97
Figura 31. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 31 98
Figura 32. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 32 99
Figura 33. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 33 100
Figura 34. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 34 101
Figura 35. V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 35 102
Figura 36. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 36 103
Figura 37. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 37 104
Figura 38. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 38 105
Figura 39. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 39 106
Figura 40. V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 40 107

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción del problema

FAO, Conceptos Básicos en Seguridad Alimentria y Nutricional (2015), un organismo especializado de las Naciones Unidas, que lidera las actividades internacionalesencaminadas a erradicar el hambre, indica que la nutrición está unida por la seguridad alimentaria *"cuando todas las personas, disponen en todo momento de alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades y sus preferencias alimentarias para una vida activa y sana".* Por tanto, la seguridad alimentaria implica la disponibilidad, el acceso y el uso de los alimentos de manera permanente y de calidad.

El Codex Alimentarius es un código alimentario internacional que es la base de muchas normas alimentarias nacionales. Regula los siguientes aspectos: etiquetado de alimentos, residuos de aditivos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, contaminantes, métodos y muestreo, sistemas de inspección, certificación para la importación y exportación de alimentos, higiene de los alimentos, nutrición y sanidad alimentos entre otros. La Comisión del Codex Alimentarius, administrada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundialde la Salud, se reúne cada dos años para elaborar normas y directrices.

En el Perú se han dispuesto esfuerzos notables para armonizar las normas nacionales teniendo como base el Codex Alimentarius.

Humala (2012), mediante Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS, y sus modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante PNAEQW), como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante, el MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario a las y los escolares de las Instituciones Educativas Publicas bajo su ámbito de cobertura.

Hinojosa (2019), El Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma a nivel nacional actualmente brinda el servicio de alimentación a 4 014 756 usuarios de 64 586 Instituciones Educativas públicas de inicial y primaria, así como del nivel secundario en las comunidades indígenas, a través de dos modalidades: raciones y productos. Actualmente el PNAE QALI WARMA, cuenta con una serie de documentos normativos, entre ellas la Resolución de Dirección Ejecutiva N°D000339-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, en la cual se aprueba el "Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW" con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME, versión N°02, con el objetivo de establecer el procedimiento para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el Programa.

En el departamento de Ucayali el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, está representado mediante la Unidad Territorial de Ucayali, la cual cuenta con 11 supervisores de plantas y almacenes que realizan la función de supervisión y liberación de alimentos en 13 establecimientos de proveedores de la región encontrándose algunos vacíos técnicos para que dicha actividad se realice de forma eficiente y eficaz, como,

por ejemplo: la liberación de algunos productos no conformes ocasionando daños en la salud de los usuarios y alertas sanitarias sin la respuesta oportuna de las entidades reguladoras de alimentos en el Perú ocasionando distribución de productos observados, así como también pérdidas económicas para los proveedores.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema General

- ¿En qué medida el protocolo sanitario se relaciona con la calidad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿En qué medida el protocolo sanitario se relaciona con las especificaciones técnicas de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?
- ¿En qué medida el protocolo sanitario se relaciona con la información nutricional de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?
- ¿En qué medida el protocolo sanitario se relaciona con la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?

- ¿En qué medida el protocolo sanitario se relaciona con la implementación del ISO 9001:2015 en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?
- ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?
- ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?
- ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?
- ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con las normas técnicas y la seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020?

1.3. Objetivo General y objetivos específicos

1.3.1. Objetivo General

- Describir la relación que existe entre el protocolo sanitario y la calidad alimentaria en los establecimientos de proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Describir la relación del protocolo sanitario y las especificaciones técnicas de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- Describir la relación del protocolo sanitario y la información nutricional de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- Describir la relación del protocolo sanitario y la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- Describir la relación del protocolo sanitario y la implementación del ISO 9001:2015 en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- Describir la relación de la calidad alimentaria y el Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- Describir la relación de la calidad alimentaria y los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- Describir la relación de la calidad alimentaria y los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores

del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

- Describir la relación de la calidad alimentaria y las normas técnicas y la seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

1.4. Hipótesis y/o sistema de hipótesis

1.4.1. Hipótesis General

- El protocolo sanitario se relaciona directamente con la calidad alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

1.4.2. Hipótesis Específicas

- El protocolo sanitario se relaciona directamente con las especificaciones técnicas de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- El protocolo sanitario se relaciona directamente con la información nutricional de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- El protocolo sanitario se relaciona directamente con la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

- El protocolo sanitario se relaciona directamente con implementación del ISO 9001:2015 de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- La calidad alimentaria se relaciona directamente con Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- La calidad alimentaria se relaciona directamente con los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- La calidad alimentaria se relaciona directamente con los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.
- La calidad alimentaria se relaciona directamente con las normas técnicas y la seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

1.5. Variables

En esta investigación tenemos las siguientes variables:

Variable 1: Protocolo Sanitario

Variable 2: Calidad Alimentaria

Tabla 1. *Operacionalización de Variables.*

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Protocolo sanitario.	Conjunto de normativas estandarizadas que debe cumplir un establecimiento de alimentos para garantizar la inocuidad en todo el proceso.	Plan HACCP	Análisis de peligros.	Ordinal
			Puntos críticos de control.	Ordinal
			Limpieza y desinfección	Ordinal
			Formación y capacitación al personal.	Ordinal
			Trazabilidad.	Ordinal
		Requisitos técnicos	Control de plagas.	Ordinal
			Control de proveedores.	Ordinal
			Aseguramiento de agua potable.	Ordinal
			Temperatura.	Ordinal
			Manejo de residuos sólidos.	Ordinal
		Principios Generales de Higiene.	Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	Ordinal
			Programa de Buenas prácticas de almacenamiento (BPA).	Ordinal
			Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).	Ordinal
			Mantenimiento de equipos e instalaciones.	Ordinal
			Carga y estiba de los alimentos.	Ordinal
		Normas técnicas y seguridad alimentaria.	DIGESA (Dirección General de Salud)	Ordinal
			SANIPES (Organismo Nacional de Sanidad Pesquera)	Ordinal
			SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria)	Ordinal
			FDA	Ordinal
			Codex Alimentarius	Ordinal
		Especificaciones técnicas de alimentos.	Granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados.	Ordinal
			Leche y productos lácteos.	Ordinal

Calidad alimentaria.	Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano en cumplimiento a las especificaciones técnicas de alimentos.	Información nutricional de alimentos.	Conservas de productos pesqueros y acuícolas.	Ordinal
			Huevo sancochado.	Ordinal
			Pan.	Ordinal
			Alimentos envasados excepto granos de cereales y leguminosas.	Ordinal
			Leche y productos lácteos.	Ordinal
			Conservas de productos pesqueros.	Ordinal
			Conservas de productos acuícolas	Ordinal
			Productos regionales.	Ordinal
		Evaluación organoléptica de los alimentos.	Color.	Ordinal
			Sabor.	Ordinal
			Olor.	Ordinal
			Textura.	Ordinal
			Aspecto.	Ordinal
		ISO 9001:2015	Satisfacción del consumidor	Ordinal
			Gestión de calidad	Ordinal
			Auditoría Interna	Ordinal
			Auditoría Externa	Ordinal
			Mejora continua	Ordinal

Fuente: Elaboración propia

1.6. Justificación e importancia

Una inadecuada alimentación de los niños en las II. EE., es una realidad que genera problemas que afecta el aprendizaje y el desarrollo escolar, llevando a que los niños progresen más lentamente en la escuela, tengan un menor desempeño y todo esto llega afectar incluso cuando sean adultos.

Diario el Comercio (2021), según el INEI, la prevalencia de anemia en menores de 6 a 35 meses de edad a nivel nacional fue del 40,0%; registrándose mayor incidencia en el área rural (48,4%), que la urbana (36,7%).

El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) publicó el documento *"Perú: Indicadores de Resultados de los Programas Presupuestales 2020"*, donde informó que el año pasado un 12,1% de la población menor de cinco años de edad del país sufrió desnutrición crónica según el Patrón de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Por lo que el programa Qali Warma brinda alimentación variada y nutritiva a niñas y 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. Qali Warma ofrece dos principales servicios:

Componente Alimentario: brinda los recursos para un servicio alimentario de calidad, en base a los hábitos de consumo locales y a la nutrición adecuada para los distintos grupos de edades de los niños y las zonas donde residen.

Componente Educativo: promueve mejores hábitos de alimentación en los niños y niñas del programa, así como en los actores

involucrados con la implementación del servicio de alimentación escolar.

En este sentido la presente investigación, se pretende conocer en qué medida el protocolo sanitario se relaciona con la calidad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020 ya que es de vital importancia contar con un protocolo para la supervisión a establecimientos de proveedores, así como también en la supervisión y liberación en establecimientos de preparación de alimentos y almacenamiento de productos de los proveedores adjudicados, que permitirán la identificación oportuna de posibles riesgos que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos destinados a la prestación del servicio alimentario a las y los escolares de las Instituciones Educativas bajo el ámbito de cobertura del departamento de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de adoptar las medidas preventivas y/o mitigantes que resulten necesarias ante alguna eventualidad. Sin embargo, se ha evidenciado en la práctica diaria de la ejecución de dicho protocolo por parte de los Supervisores de Plantas y Almacenes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma algunos vacíos técnicos que son de gran importancia para el desarrollo eficaz y eficiente de dichas actividades, es por ello que mediante este proyecto de tesis se planteará una propuesta de mejora en el protocolo de supervisión y liberación de alimentos del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, con el fin de uniformizar criterios para que dichas labores cumplan con la Normativa Nacional y del Programa, estandarizar dichos procedimientos y garantizar la calidad de los alimentos liberados.

1.7. Viabilidad

La investigación del presente proyecto de tesis es viable, se realizará con la información recopilada de la Normativa Nacional relacionada al rubro de alimentos como lo son: Digesa, Senasa y Sanipes, a la vez con la Normativa vigente del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ya que toda esa documentación se encuentra disponible para cualquier público en las páginas web de cada entidad. La cual tomará un tiempo de aproximadamente unaño y medio en realizarlo.

Para la investigación emprendida contamos con recursos disponibles (Recursoseconómicos, financieros y humanos).

1.7.1. Viabilidad Técnica

Se contará con equipos como laptop y accesorios para realizar el presente proyecto.

1.7.2. Viabilidad Económica

Se contará con recurso económico propio para realizar el presente proyecto de tesis.

1.7.3. Viabilidad Social

Con el protocolo de supervisión y liberación de alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma se uniformizarán criterios para laslabores de supervisión y liberación de alimentos y también servirá para estandarizar los procedimientos de supervisión y liberación de alimentos, ahorrando tiempo en dichos procesos y soluciones rápidas para cumplir con los objetivos del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma como lo son: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus

características y las zonas donde viven; contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases favoreciendo su asistencia, permanencia y promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a nivel nacional.

1.8. Limitación

Se encuentra material bibliográfico sobre la normativa Nacional relacionada a los alimentos. Pero, existe la posibilidad de que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, no brinde la documentación necesaria y/o apropiada para el planteamiento de la propuesta de mejora para el proceso de supervisión y liberación de alimentos del Programa ya que durante el transcurso de la presente información a veces suceden cambios internos en el programa que no son comunicados en el tiempo oportuno.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

En relación a los estudios llevados a cabo inherentes a las variables independiente y dependiente de la investigación; Protocolo sanitario y Calidad alimentaria respectivamente; en el ámbito internacional se evidencia lo siguiente:

2.1.1. Antecedentes Internacionales

Según Carazas (2016), en su investigación titulada *"Estrategia para mejorar la gestión en el control de calidad y consumo de las raciones del alimentocomplementario escolar del Municipio de La Paz, acorde a la metodología del marco lógico"*, tesis para optar el grado académico de maestro en Economía ante la escuela de posgrado de la Universidad Mayor de San Andrés de Bolivia, la presente investigación tuvo como objetivo establecer una estrategia para mejorarla gestión en el control de calidad y adecuado consumo de las raciones del desayuno escolar que permita alcanzar los objetivos del Programa de alimentación complementaria escolar del Municipio de La Paz, la metodología que se usó fue bajo el marco lógico mediante un proceso cualitativo. La investigación fue de índole descriptiva, correlacional y explicativa, debido a que se requirió hacer el análisis y descripción de las partes que componen el proceso de producción, provisión, consumo de las raciones y factores colaterales que inciden en los objetivos del Programa de Alimentación Complementaria Escolar.Las técnicas e instrumentos

que se usaron con el propósito de obtener información confiable y con un alto grado de validez fue a través de la revisión yanálisis de la documentación, así como entrevistas al personal técnico-administrativo, encargado del cumplimiento del programa de desayuno escolar (Unidad de Nutrición y Alimentación Complementaria Escolar – UNACE -, dependiente del Gobierno Municipal de La Paz); también se realizó la revisión y análisis de la información obtenida del Sistema de Regulación y Supervisión Municipal (SIREMU) en lo que se refiere a la supervisión de cumplimiento de contratos. Como resultados se obtuvo lo siguiente:

El control de calidad y el consumo de las raciones no son suficientes para alcanzar a plenitud los objetivos del Programa de alimentación complementaria escolar del Municipio de La Paz, dado que es necesario adoptar medidas correctivas y aplicar mecanismos en los otros actores involucrados, como ser: Unidades Educativas, empresas proveedoras, beneficiarios de la Alimentación Complementaria Escolar (ACE), otras instancias del Gobierno Autónomo Municipal de La Paz (GAMLP) e instituciones nacionales y académicas, uorganismos internacionales.

En Bolivia la cobertura en la provisión de raciones de la ACE a nivel municipal se incrementó de 55,4% en 2003, a 89,9% en 2008 y 95,58% en 2013. En términos de alumnos beneficiarios paso de 54,6% en 2003 a 77,52% en 2014; en el periodo 2000-2014, la tasa nacional de alumnos promovidos se encuentra por encima del 87%, la tasa de abandonos se redujo del 6,7% al 3% y la tasa de reprobación del 4,91 al 2,01%, todas con tendencia

decreciente, lo que podría atribuirse en parte al incremento de la cobertura de la dotación de la AlimentaciónComplementaria Escolar.

Con respecto a las empresas proveedoras en el 2007 del total de infracciones, el 75,20% fueron sancionadas económicamente y tan sólo el 22,4% fueron desestimadas, lo que más adelante para el caso de la gestión 2010-2011 se denominara ratios de efectividad y holgura, respectivamente. Del total de infracciones detectadas entre el 2010-2011, el 52% fueron desestimadas y al 26% únicamente se le aplicó llamada de atención, lo que significa que el 78% delas infracciones no fueron penalizadas pecuniariamente. De acuerdo a la ratio de flexibilidad, el 77,53% de las infracciones detectadas no fueron sujeto de una sanción económica para las empresas proveedoras de la ACE, lo que se traduce en un debilitamiento de la supervisión y concede mayores grados de libertad para que las empresas adopten conductas que conlleven al incumplimiento de los términos contractuales y más aún del cumplimiento de los aportes nutricionales de las raciones de la Alimentación Complementaria Escolar.

Las principales deficiencias en la supervisión, que inciden drásticamente en la deficiente gestión en el control de calidad del alimento complementario escolar del Municipio de La Paz, son atribuibles al tipo de gerenciamiento de la supervisión, cantidad y suficiencia de recursos humanos, insuficiente fortalecimiento, inadecuados mecanismos de supervisión, deficiente relacionamiento y flujo de información entre el Sistema de Supervisión y Regulación Municipal (SIREMU) y la Unidad de Nutrición y Alimentación

Complementaria Escolar (UNACE), discrepancias entre los manuales de supervisión del SIREMU y las especificaciones técnicas de la UNACE, legitimidad y efectividad de los resultados de los análisis de laboratorio, condicionamientos de carácter político y porque no se ejercen a cabalidad las facultades encomendadas a ambas instancias.

Para mejorar la gestión en el control de calidad, se debe promover eficiencias en los procesos de supervisión en las fases de producción y distribución de raciones de la Alimentación Complementaria Escolar a las Unidades Educativas la cual consta del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura de las empresas que proveen de los alimentos, además de un adecuado manejo de recursos humanos porque no cuentan con el número adecuado de profesionalestanto del Programa de Alimentación como de las empresas proveedoras para que supervisen todo el proceso desde la producción hasta la distribución de los alimentos, actualización de normas y reglamentos como por ejemplo con respecto al cumplimiento de las especificaciones técnicas de los alimentos, las materias primas deben cumplir con altos requisitos nutricionales (fortificación) con el fin de generar beneficios a las empresas proveedoras y/o la no disponibilidad en el mercado local, induce a que las empresas utilicen materia prima que no cumple los requisitos, cuyo aspecto se trata de solapar ante la supervisión, por lo que las raciones que se producen no cumplen con los requisitos nutricionales. Por otro lado, se constató que los vehículos de la provisión de los alimentos no cumplen con los requerimientos establecidos en las especificaciones técnicas, lo que genera cierto

riesgo sobre la estabilidad de las raciones liquidas y sólidas, como ser altas temperaturas (líquidas) y transpiración del envase de las raciones sólidas lo que conlleva a la formación de moho en el pan. En el marco de las labores de supervisión, periódicamente se debe realizar el análisis de laboratorio de todos los productos que conforman las raciones del ACE, sin embargo, debido a los costos que representa para las empresas proveedoras, estas objetan y alegan para que sólo se realice de algunas y no de todas, lo que imposibilita verificar el cumplimiento de los parámetros nutricionales establecidos en las Especificaciones Técnicas y esto conlleva a que a la penalidad no se aplique.

Según Vilches (2016), en su investigación titulada *"Diagnóstico de la implementación de las buenas prácticas de manufactura en centrales de producción de alimentos de clínicas y hospitales de la Región Metropolitana.",* tesis para optar el grado académico de Magíster en Alimentos mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos ante la escuela de posgrado de la Universidad de Chile, la presente investigación tuvo como objetivo general diagnosticar el nivel de implementación de las BPM, según el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile (RSA) y el D.S 594, en algunas Unidades Centrales de producción de alimentos de clínicas y hospitales de la Región Metropolitana y realizar una comparación de acuerdo al tipo de administración de cada institución. El instrumento que se usó fue una lista de chequeo en basea los requisitos normativos del RSA y el DS Nº594 "Reglamento sobre las Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los

Lugares de Trabajo", que incluye 125 criterios a evaluar y los clasifica por ítem de la misma forma que el Programa de Prerrequisitos elaborado por la Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos (SOCHMHA). La lista de chequeo fue aplicada como una auditoría de BPM de cuatro niveles, por lo que consideró; el recorrido por las instalaciones, entrevistas realizadas al personal, revisión de documentos y revisión de registros, dicha herramienta fue aplicada en cinco Unidades Centrales de Producción de Alimentos de clínicas y hospitales públicos y/o privados de la Región Metropolitana. Los parámetros utilizados para evaluar el nivel de cumplimiento de cada uno del ítem contenidos en el instrumento, fueron los mismos que actualmente utiliza la autoridad sanitaria en las inspecciones de los establecimientos, en donde: se asigna puntuación 0 cuando el parámetro no se observa o no existe evidencia de su gestión; con 1 cuando existe evidencia parcial o existen observaciones sobre cumplimiento del parámetro evaluado, pero se encuentra implementado o es gestionado, con 2, cuando existe conformidad total y finalmente no aplica (N.A.) cuando el parámetro no dice relación con la actividad de dicho establecimiento. Como resultados el CL02 ocupó el primer lugar con un nivel de cumplimiento del 92% y le siguen, CL01 con un 84%, HP01 con un 81% y en las últimas posiciones se encuentra CL03 en cuarto lugar y finalmente HP02 en quinto lugar. Es importante destacar que CL02, CL01 y HP01 obtienen un nivel de cumplimiento por sobre el 80% y si analizamos las no conformidades asociadas a estos parámetros, son en su mayoría de rápida mitigación, ya que se cursaron principalmente por falta de letrero que indique el lavado de

manos, falta de jabón, papel secante y agua caliente principalmente, mientras que en las dos instituciones que obtuvieron 69% y 64% entre ellas una institución privada y un hospital público las no conformidades se asocian además a la falta de higiene de las instalaciones, vestidores sucios, malos olores, nulo aseguramiento de la calidad del agua utilizada en el proceso, lo cual refleja la falta de gestión y control por parte de los supervisores, ya que varios de estos puntos podrían mitigarse con un buen control y gestión de dichos parámetros, por lo tanto no existe grandes diferencias entre las instituciones con administración externa y auto gestión de la UCP, aunque se reconoce un mejor manejo por parte de las instituciones privadas, que cuentan con administración externa. Por lo mismo, es necesario generar cambios profundos en la gestión de estos parámetros críticos, tanto en la concesión de servicios en las Clínicas Privadas, como también en los Hospitales públicos con auto gestión, ya que las condiciones actuales no son las adecuadas para asegurar la calidad higiénica de los alimentos que se elaboran ya que en cualquier momento alguna de las desviaciones detectadas, podría provocar la contaminación de los alimentos elaborados en dichas Unidades centrales de producción.

Según Albán (2017), en su investigación titulada “Las buenas prácticas de manufactura y su impacto en los procesos p*roductivos en la quesera comunal Pímbalo en la comunidad de Pímbalo, Parroquia Simiátug Cantón Guaranda”*, tesis para optar el grado de académico de Magister en Gestión de Proyectos Socio productivos ante la escuela de posgrado de la Universidad Tecnológica Indoamérica de

Ecuador, la presente investigación tuvo como objetivo general determinar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en cada uno de los procesos productivos en la quesera comunal Pímbalo. En dicha investigación se usaron dos enfoques de investigación, el cualitativo el cual se empleó para para estimar las opiniones difundidas en las entrevistas que se realizaron al personal administrativo y operativo de la quesera, información que permite dar seguimiento a los datos, aportando también con explicación en forma real a los acontecimientos que se hallaron, la misma que ayudó con la interpretación de los resultados obtenidos y el cuantitativo que se utilizó un diagnóstico línea base y fórmulas estadísticas que permitieron llegar a conclusiones en base a resultados numéricos para describir y afirmar el comportamiento de la población tomada, la información se recopiló en la quesera de Pímbalo con relación a las buenas prácticas de manufactura la misma que es recogida a través del Check list que permitió la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en la normativa. La investigación fue de tipo correlacional. La muestra estuvo conformada por 1 administrador, 2 operadores y 42 proveedores de leche de la quesera comunal de Pímbalo. Los resultados obtenidos fueron los siguiente:

De las condiciones mínimas básicas y la localización mediante el Check list se determinó que la quesera cumple con el 100% de los parámetros requeridos de Buenas prácticas de manufactura, del diseño y construcción de la planta de producción cumple únicamente con el 25% ya que la distribución de los espacios

para los procesos no es adecuada, no se dispone de facilidades suficientes parala higiene del personal, las áreas interiores no están divididas de acuerdo al grado de higiene y riesgo de contaminación, en las condiciones específicas de las áreas estructuras internas y accesorios se puede identificar que existe un 17% de incumplimiento a la normativa, debido a que las uniones entre las paredes y el techo no son cóncavas, por lo que no garantizan una eficiente operación de limpieza que se realizan en las diferentes áreas, en lo que se refierea servicios de planta se verifica que existe un 11% de incumplimiento, debido a que no se cuenta con un sistema de seguridad para evitar contaminaciones accidentales.

En lo referente al transporte de alimentos existe un cumplimiento del 66% ya quelas materias primas y los alimentos son transportados en condiciones higiénicas sanitarias en transportes adecuados que evita la contaminación o alteración del producto, el 33% no cumple porque no se revisa las condiciones de higiene de los vehículos.

El establecimiento presenta un 33% de incumplimiento al sistema de aseguramiento de calidad ya que no dispone de manuales e instructivos, actas y regulaciones de equipos, métodos y procedimientos de laboratorio en todas lasetapas que puedan afectar la inocuidad del alimento, mientras que el 67% si cumple, para los métodos de limpieza se puede verificar un 67% de cumplimiento mientras que un 33% no se cumple debido a que no se registran inspecciones verificación de limpieza y desinfección.

Según Mayorga (2018), en su investigación titulada *“Cumplimiento del programa de alimentación escolar (PAE) para la niñez y adolescencia en los departamentos de Cundinamarca, Antioquía, Atlántico y Valle del Cauca entre los años 2016 y 2017”*, tesis para optar el grado académico de maestro en administración de salud ante la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Javeriana de Colombia, la presente investigación tuvo como objetivo general evaluar el cumplimiento del programa de alimentación escolar (PAE) para la niñez y adolescencia en los departamentos de Cundinamarca, Antioquía, Valle del Cauca y Atlántico y sus ciudades capitales entre los años 2016 y 2017. La presente investigación se basó en un estudio observacional descriptivo, que se llevó a cabo en primer lugar a través de una búsqueda secundaria de información. Se realizó la revisión de varios documentos oficiales del Ministerio de Educación Nacional, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y auditorías realizadas con la Contraloría General de la República (CGR) en los que se reportan a nivel nacional los resultados operativos y de funcionamiento del programa de alimentación escolar (PAE) en los periodos 2016 y 2017. La información cuantitativa y cualitativa se recopiló mediante la revisión de los documentos con relación a la información reportada en el número de raciones proyectadas y ejecutadas, porcentajes de cumplimiento del servicio, calidad del servicio y quejas de los usuarios. La tabulación de los datos se realizó de manera sistemática en tabla para hallar los cambios y alternaciones que se han venido dando en los diferentes periodos entre el 2016 y 2017. Como resultados se obtuvo que las

condiciones del programa cambian de ciudad a ciudad y de departamento a departamento, mostrando diferentes porcentajes en el cumplimiento de las metas del 75% en promedio, las cuales deben ser al 100%. Así mismo, se presentan variaciones en la calidad de los productos y el servicioque se presta a los estudiantes, sin seguir con los lineamientos estipulados en el decreto 1856, resolución 16432, lo cual generan quejas a nivel nacional. Para que el desarrollo del programa PAE se ejecute de manera justa, son necesarios dos elementos. En primer lugar, conocer con más veracidad el número de estudiantes que en realidad reciben el beneficio y que se encuentran matriculados en la SIMAT, con el fin de cubrir de manera oportuna con las necesidades de los mismos. En segundo lugar, controlar que la calidad de los alimentos que se les suministra en las raciones, tenga todos los lineamientos estipulados por el decreto 1852.

Según Jiménez (2019), en su investigación titulada *"Análisis del programa de alimentación escolar, basado en el marco integral de control interno 2013, Zona Metropolitana, Distrito 10-03, Período Escolar 2016-2017, en la República Dominicana"*, tesis para optar el grado académico de maestro de Contabilidad de Gestión y Auditoría Integral ante la escuela de posgrado de la Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña de República Dominicana. La presente investigación tuvo como objetivo analizar el programa de alimentación escolar (PAE) basado en el marco integral de control interno 2013, en laRepública Dominicana en el período 2016-2017.

La metodología fue descriptiva y el tipo de investigación fue explicativo. La muestra fueron 68 centros escolares que pertenecen al programa de alimentación escolar de la Regional, 10 del Distrito Educativo y 03 de Santo Domingo. Como resultados se obtuvo que:

El 66.18% de los encuestados está de acuerdo que la Dirección del Centro Educativo promueve y supervisa las buenas prácticas de los programas de alimentación escolar tomando en cuenta los controles establecidos, el 27.94% opina que está totalmente de acuerdo y el 5.88% se muestra ni en de acuerdo ni en desacuerdo.

Con respecto a que si el personal designado para recibir los alimentos en el Centro Educativo supervisa si los mismos reúnen las condiciones para la ingesta de los alimentos según los lineamientos establecidos, los porcentajes más altos se muestran en el nivel de acuerdo con un 45.59% y totalmente de acuerdo con 41.18%. Con respecto a que, si el Centro Educativo recibe la supervisión por parte del INABIE para confirmar el cumplimiento de los programas de alimentación escolar, los porcentajes más altos se muestran en el nivel de totalmente de acuerdo con un 54.41% y con un nivel de acuerdo con 42.65%.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

Según Arias (2017), en su investigación titulada *"Análisis del proceso de abastecimiento y distribución del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la provincia de Parinacochas, región Ayacucho. Periodo 2015."*, tesis para optar el grado académico de Magíster En Gerencia Social Con Mención En

Gerencia De Programas Y Proyectos De Desarrollo ante la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, la presente investigación tuvo como objetivo general determinar las dificultades del proceso de implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warmaen la Provincia de Parinacochas, región Ayacucho durante el año 2015; mediante el análisis del proceso de abastecimiento y distribución, a las instituciones educativas, a fin de proponer estrategias de mejoras en favor de los usuarios. La presente investigación es cualitativa y el método de muestreo es no probabilístico, busca un enfoque inductivo en los diversos procesos, buscando una descripción profunda y pormenorizada, tanto del proceso de compra y el proceso de distribución de alimentos, con un análisis más profundo. La muestra estuvo conformada por: 1 coordinadora técnica territorial de Ayacucho de Qali Warma, 1 supervisora del Comité de Compras Ayacucho 4 de la Unidad Territorial Ayacucho, 5 proveedores perteneciente al Comité de Compra Ayacucho 4, 18 docentes dispersos de toda la provincia de Parinacochas y 15 padres de familia dispersos de toda la provincia de Parinacochas. Los instrumentos de recojo de la información fueron guías de entrevistas y guías de registro de datos documentarios. Como resultados se obtuvo lo siguiente:

Los costos para entregar los alimentos en las IIEE de la provincia de Parinacochas arrojaron un costo mensual de 135.20 soles; en este caso, los proveedores han mostrado disconformidad con estos costos y sobre el transporte para esta institución, que

representan 40 soles. Asimismo, se tiene 96 instituciones educativas en la misma situación; es decir, los proveedores no trasladan más de 30 kilos de alimentos y en muchos casos estas instituciones no tienen fácil acceso, como lo han mencionado los propios docentes y los padres de familia. El 50% de los encuestados respondieron que reciben dentro de la IIEE los alimentos entregados por los proveedores y según el contrato, no sólo es entregar los alimentos en el plazo y fecha establecido tal como mencionael documento contractual, además se establece en los lineamientos expuestos por el ministerio de salud, las condiciones de integridad de los alimentos, nada de empaques rotos, ni latas abolladas, por lo que se debe de verificar la marca, presentación, de acuerdo al acta de entrega, adecuando un espacio para recepcionar, no colocar en el piso, sino en tarimas o mesas verificando las cantidades.

El proveedor podrá adquirir productos de cualquier presentación disponible en el mercado, que cuente con el Registro Sanitario o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente. El tipo de envases y contenido neto debe estar consignado en su registro sanitario. Para las harinas y hojuelas queda prohibida el fraccionamiento y el re envasado posterior, por lo que deberán mantener su envase original. El reporte deberá tener en cuenta que la presentación a entregar debe guardar correlación entre el número de usuarios, días de atención, y vida útil del producto, a fin de minimizar su exposición al ambiente luego de ser abierto, dentro del periodo a ser almacenado y consumido en las instituciones educativas.

Teniendo los productos en el almacén del proveedor, el siguiente micro proceso es la liberación, que consiste en la verificación de los documentos solicitados en la ficha técnica de productos, las cuales han sido previamente analizadas por laboratorios acreditados, la misma empresa o terceros.

La estiba de los productos es cargar los alimentos liberados y llevarlos a los vehículos autorizados, estas cantidades son para una cierta cantidad de instituciones educativas, los camiones están previamente autorizados, para lo cual, deben cumplir requisitos mínimos exigidos y supervisados por el supervisor de plantas y almacenes.

Con respecto a la pregunta ¿Qué opina del PNAEQW en la Provincia de Parinacochas?, los porcentajes con mayor valor fueron: buenas estrategias (variedad de alimentos) con un 55.56% y alimenta a niños desnutridos con un 33.33%. Con respecto a la pregunta ¿Qué opina usted de la calidad de los alimentos que llegan a la Institución educativa?, los porcentajes con mayor valor fueron: productos buenos con 38.89% y variación de productos periódicamente con 27.78%.

Según León (2018) en su investigación titulada *"Prácticas de manipulación del nutricionista y su influencia en la calidad del servicio de alimentación de la empresa Neptunia S.A.C. 2015"*, tesis para optar el grado de académico de magister en gerencia de servicios de salud ante la escuela de posgrado de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, la presente investigación tuvo como objetivo general determinar la necesidad de las Prácticas de

manipulación del nutricionista, en la calidad del servicio de alimentación de la empresa Neptunia S.A.C. 2015. En cuanto al método empleado para el estudio, se desarrolló un diseño no experimental, con un enfoque cuantitativo de tipo correlacional y de corte transversal. La muestra comprendió 200 empleados de la empresa Neptunia, que a su vez acuden al comedor. Se construyó un cuestionario con 42 reactivos; los primeros 32 ítems corresponden a la variable secundaria (BPM); mientras que, los siguientes 10 ítem corresponden a la variable principal (calidad del servicio), la valoración se realizó con la escala de Likert. Los resultados mencionan que entre la variable "X" Gestión de Buenas Prácticas de Manipulación con la Variable "Y" Calidad delservicio, se tiene que el 75.3% del 100% de administrados respondieron que la gestión de BPM es deficiente y a la vez que la calidad del servicio es baja. Se concluye que la falta de Prácticas de Manipulación de alimentos en la empresa influyó de forma negativa en la calidad del servicio prestado durante el año 2015, con un nivel de significancia de 0,000 y 1 grado de libertad.

Según Lazo (2018), en su investigación titulada "*Programa educativo de higiene alimentaria en el conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos a auxiliares de nutrición del hospital Es Salud IV, Lima 2017"* , tesis para optar el grado de maestro en gestión de los servicios de salud ante la escuela de posgrado de la Universidad César Vallejo, la presente investigación tuvo como objetivo general determinar el efecto de un programa educativo de higiene alimentaria en los conocimientos de buenas prácticas de manipulación de alimentos a auxiliares del Servicio de

Nutrición. El Paradigma del presente trabajo fue Positivista, el enfoque cuantitativo y el método hipotético deductivo, con un tipo de investigación aplicada. El diseño de investigación preexperimental; el muestreo fue por conveniencia, la población estuvo conformada por 40 auxiliares del servicio de nutrición y la muestra 25 auxiliares del servicio de nutrición. Se aplicaron cuestionarios test de conocimientos antesy al final de la intervención, que se utilizó como instrumento el cual fue previamente validado por un grupo de expertos el cual obtuvo una confiabilidad de 0.708 según alfa de Cronbach. Se concluyó que la aplicación de un programa educativo de higiene alimentaria tuvo efecto favorable en el conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimento a auxiliares del servicio de nutrición del hospital Es Salud, Lima 2017. El cual presentó un nivel de significancia menor a 0.05 usando la prueba de Wilcoxon para la hipótesis general.

Según Sarmiento (2018), en su investigación titulada ***"****Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y calidad de las raciones y productos en Instituciones Educativas de Los Aquijes",* tesis para optar el grado académico de maestra en gestión pública ante la escuela de posgrado de la Universidad César Vallejo, la presente investigación tuvo como objetivo analizar de qué manera el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018. El trabajo de investigación fue de enfoque cuantitativo de tipo

no experimental con diseño transeccionales correlaciónales causales. La población estuvo conformada por los 95 miembros de las 19 CAEs de las Instituciones Educativas de los distritos de la provincia de Los Aquijes y 02 proveedores adjudicados a la distribución de los productos y raciones en el distrito precitado haciendo un total de 97. La muestra estuvo conformada por 77 miembro del CAE y proveedor del programa Qali Warma de las instituciones educativas elegidos a través del muestreo de poblaciones finitas. La técnica fue la encuesta y los instrumentos cuestionarios para evaluar el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y Calidad de las raciones y productos pasando por los procesos de confiablidad y validez. Los resultados recogidos en la investigación se ha logrado determinar un coeficiente de correlación Rho Spearman de r = 0,764 y un nivel de significancia de 0,000 menor a la región critica 0,05; lo cual muestra que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en un 58% en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Según Sanes (2020), en su investigación titulada *"Factores que afectan la distribución y consumo de los desayunos escolares, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (modalidad raciones), en 15 instituciones educativas del distrito de San Vicente de la Provincia de Cañete",* tesis para optar el grado académico de Magíster en Gerencia Social ante la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, la presente investigación

tuvo como objetivo general identificar los factores que limitan la distribución y consumo de las raciones del desayuno escolar-modalidad raciones- del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en 15 instituciones educativas del distrito de San Vicente, provincia de Cañete, en base a la opinión y percepción de los actores principales; para mejorar la gestión del servicio de alimentación mencionado. La naturaleza de la investigación es cualitativa, puesse tiene como objetivo conocer, describir y analizar las características delproceso de distribución y consumo de raciones de desayuno del PNAE Qali Warma. La muestra de la presente investigación está formada por 15 IIEE del distrito de San Vicente de la provincia de Cañete que son atendidas por el PNAE Qali Warma. La investigación muestra que entre los principales factores que limitan la implementación de los procesos de distribución y consumo de las raciones de desayuno son: La escasa información recibida sobre la calidad nutricional, inocuidad, aporte calórico, importancia del horario de distribución y consumo, etc., no ayuda a concientizar a los padres de familia y docentes sobrela importancia de su consumo. La débil relación de confianza entre el programa de alimentación y los padres de familia, es otro aspecto importantísimo que limita el logro de los objetivos del Programa. Como recomendación se propone fortalecer los procesos de capacitación, relacionarse más cercanamente con los padres de familia y crear formas de comunicación más efectivas.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Protocolo Sanitario del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

2.2.1.1. Conceptualización del protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Según Delgadillo & Murillo (2016), *"Un protocolo está formado por un conjunto de reglas y formatos que definen la forma en que deben de efectuarse una determinada actividad."* Así mismo el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (2017) *"Indica que el proceso de liberación son las actividades que se realiza de manera secuencial desde la revisión documentaria, verificación higiénico - sanitaria del establecimiento, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de productos o raciones yverificación de la carga estiba con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a los centros educativos."* En este sentido, el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma, *"Define como el mecanismo a través el cual comprueba el cumplimiento de los requisitos de calidad de la prestación del servicio alimentario, en los colegios, conforme a losprocedimientos determinados por el programa, este documento comprende los esenciales aspectos estimados en la supervisión y liberación de los resultados de la misma incorporando las deficiencias a ser solucionadas en tiempos determinados"* MIDIS, Manual para la gestión del servicio alimentario, (2013).

2.2.1.2. Importancia del protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

Este protocolo resulta ser de vital importancia pues permite optimizar la gestión y mejorar la prestación del servicio alimentario a través de todos los actores involucrados. La ocurrencia de eventos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), se presenta en toda la cadena alimentaria a la preparación de los alimentos y almacenamiento, como consecuencia de las malas prácticas de manufactura, almacenamiento, distribución y manipulación de los alimentos, siendo en algunos casos los principales agentes las personas que tienen contacto directo con dichos alimentos en toda la cadena. Por ello, es importante contar con un protocolo para conocer y saber cómo actuar de manera óptima ante cualquier circunstancia que se presente en el camino, asegurar que todos los procesos y actividades del programa se desarrollen de forma pertinente y acorde a los estándares establecidos, así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de los niños y niñas usuarios del PNAEQW.

2.2.1.3. Modalidades de atención del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma:

- Raciones: Yanez (2018), la modalidad raciones se caracteriza por entregar desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la Institución Educativa. Se trata de alimentos preparados para el consumo inmediato que cumplen con los requisitos establecidos en las

especificaciones técnicas de raciones aprobadas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La ración consta de un bebible industrializado y un componente sólido. Esta modalidad comprende tres (3) etapas que son gestionadas y vigiladas por el Comité de Alimentación Escolar (CAE): Recepción, distribución y consumo.

- Productos: Yanez (2018), la modalidad de productos, se caracteriza por la entrega de alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializado, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de productos aprobados por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los mismos que servirán para la preparación de desayunos y/o almuerzos. Esta modalidad comprende seis (6) etapas que son gestionadas y vigiladas por el Comité de Alimentación Escolar (CAE): Recepción, almacenamiento, preparación, servicio, distribución y consumo.

2.2.2. Calidad alimentaria de las raciones y productos del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.

2.2.2.1. Concepto de calidad de las raciones y productos

Según Nader (2016), *"es el conjunto de características de un producto que influyen en su aceptabilidad por parte de los consumidores en tanto que calidad de un alimento es el conjunto de características del mismo que son requeridas por los consumidores, explícita o implícitamente".*

Por su parte la FAO, Inocuidad y Calidad de los alimentos (2004) *"Indica que la calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas. "Así, la calidad de las raciones y productos corresponde a la adecuación y conjunción de diversos componentes, caracteres o atributos vinculados con la aceptabilidad del alimento requeridos por los estudiantes, establecida en la percepción y opinión de los actores del programa."* (Ajito, 2017)

2.2.2.2. Importancia de la calidad de las raciones y productos

Las raciones y productos entregados dentro de las Instituciones Educativas usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali contribuyen a que los estudiantes estén bien alimentados todos los días del periodo escolar así puedan retener, concentrarse y atender óptimamente las enseñanzas brindadas por sus maestros.

Por ende, las ejecuciones de estos protocolos buscan contribuir al desarrollo de la sociedad, porque se sabe que para lograr que una sociedad se desarrolle se tiene que asegurar que todos los miembros que la componen deben de poseer todas sus capacidades y aptitudes desarrolladas a plenitud, que es el objetivo al que busca contribuir el estado con el desarrollo de este programa. Estos protocolos buscan brindar la guía y la orientación sobre la forma más efectiva para desarrollar las actividades del programa Qali Warma,

asegurando que se cumplan óptimamente los procesos y sus actividades y que mediante ellos los estudiantes se vean beneficiados con una alimentación de alta calidad (Ajito, 2017).

2.2.2.3. Etapas de las modalidades de atención: raciones y productos

Dentro de las etapas de la modalidad productos de acuerdo Rospigliosi (2019) son:

- ✓ **Recepción:** El Comité de Alimentación Escolar (CAE) recepciona adecuadamente los alimentos, verificando su calidad y cantidad, según lo cual debe dar su conformidad o reportar cualquier tipo de observación, así como llevar elcontrol de ingresos y salida de los alimentos conforme a loslineamientos del PNAE Qali Warma.
- ✓ **Almacenamiento:** El Comité de Alimentación Escolar (CAE) vigila adecuadamente los alimentos en la Institución Educativa para garantizar su conservación, así como su rotación según las fechas de ingreso conforme a los lineamientos del PNAE Qali Warma.
- ✓ **Preparación:** El Comité de Alimentación Escolar (CAE) garantiza la preparación de los alimentos aplicando las buenas prácticas de higiene y de manipulación de los alimentos, de manera oportuna para cumplir la programación del menú escolar, así como asegurar el lavado de manos y el uso de agua segura.

- ✓ **Distribución y Servido de alimentos:** El Comité de Alimentación Escolar (CAE) garantiza la distribución de los alimentos según la programación del menú escolar (combinación del día); así como asegurar el servido (volumen) de acuerdo al nivel educativo.
- ✓ **Consumo**: El Comité de Alimentación Escolar (CAE) garantiza que el consumo de los alimentos se realice en el ambiente destinado y con prácticas de higiene que permitan la alimentación segura.

Para el caso de las raciones se tiene las siguientes etapas:

- ✓ **Recepción:** El Comité de Alimentación Escolar (CAE) recepciona adecuadamente las raciones, verificando su cantidad y calidad, según lo cual debe dar su conformidad o reportar cualquier tipo de observación, así como llevar el control de ingresos y salida de los alimentos conforme a los lineamientos del PNAE Qali Warma.
- ✓ **Distribución:** El Comité de Alimentación Escolar (CAE) garantiza la distribución de los alimentos según la programación del día.
- ✓ **Consumo:** El Comité de Alimentación Escolar (CAE) promueve hábitos de higiene, motivar el consumo de toda la ración por parte del niño (a) e incentiva a que el niño(a) colabore con la limpieza.

2.2.2.4. El monitoreo y supervisión en la calidad de las raciones y productos

Según Yanez (2018), son el conjunto de acciones que permiten contribuir al cumplimiento de los lineamientos establecidos por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, para la gestión de la provisión del servicio alimentario desde la llegada de los alimentos a los almacenes de los proveedores hasta su consumo final en las Instituciones Educativas mediante la observación de los procesos, asistencia técnicas y supervisión a los establecimientos de los proveedores, asistencia técnicas a los miembros de los comités de alimentación escolar, revisión documentaria y la aplicación de instrumentos para la recolección de información.

2.2.2.5. Enfoque teórico de la calidad de las raciones y productos

Según Ajito (2017), se sustenta en el Enfoque de Derecho a la Alimentación; que está concebido basado en el derecho a la alimentación, es este modo el programa Qali Warma debe favorecer a garantizar la alimentación de los pequeños estudiantes. Según la ONG Humanium, el enfoque al derecho a la alimentación, viene ser un factor fundamental en el desarrollo de la persona. Según los tratados internacionales aplicados indican que el Estado tiene la responsabilidad de velar por el adecuado bienestar de la población, para asegurarlo es necesario desarrollar todos los mecanismos necesarios que garanticen que las personas puedan acceder a los alimentos necesarios para

su supervivencia, además debe de garantizar aquellos mecanismos que permitan a las personas que cuenta con menos recursos a adquirir aquellos alimentos para su supervivencia, sobre todo a los niños en situación de vulnerabilidad a fin de garantizar su óptimo desarrollo.

2.3. Definiciones conceptuales

- **Mejora continua**

Son cambios incrementales en los procesos productivos o en las prácticas de trabajo que permiten mejorar algún indicador de rendimiento, que no necesitan grandes inversiones para realizarse y que cuentan con la implicación de todos los componentes de la empresa. Los temas que con más frecuencia son analizados son la mejora de la calidad o costes de fabricación, aunque también son habituales los asuntos de seguridad e higiene en el trabajo.

La mejora continua está basada en el ciclo de Deming, compuesto por cuatro fases: estudiar la situación actual, recoger los datos necesarios para proponer las sugerencias de mejora; poner en marcha las propuestas seleccionadas a modo de prueba; comprobar que si la propuesta ensayada está proporcionando los resultados esperados; implantación y estandarización de la propuesta con las modificaciones necesarias.

- **Supervisión de establecimiento**

Actividad desarrollada por el o la Supervisora de plantas y almacenes, aplicando los instrumentos de supervisión en los establecimientos de los proveedores de alimentos, que comprende la

verificación de las condiciones higiénicas sanitarias, verificación de las condiciones del proceso de elaboración de los alimentos de la modalidad raciones, estimación de la capacidad de almacenamiento, estimación de la capacidad de producción, evaluación organoléptica de los alimentos y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte realizado en un establecimiento del proveedor, con la finalidad de liberar los alimentos para brindar el servicio alimentario en las Instituciones Educativas.

- **Proceso de supervisión y liberación**

Son las actividades que se realiza de manera secuencial, desde la revisión documentaria, verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación deproductos o raciones y verificación de la carga y estiba con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las Instituciones Educativas.

- **Instrumentos de supervisión**

Son los formatos, actas y aplicativos implementados por el PNAEQW para el recojo de información durante el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores.

- **Picking**

Consiste en identificar y registrar cada uno de los productos que se distribuyen a cada Institución Educativa, correspondiente a un periodo de entrega.

- **Inocuidad alimentaria**

Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

- **Calidad sanitaria**

Es el conjunto de requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano. (Resolución Ministerial N° 1020- 2010/MINSA).

- **Principios Generales de Higiene (PGH)**

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena entera, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que destinadas al almacenamiento se consideran Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y del Programa de Higiene y Saneamiento(PHS).

- **Establecimiento**

Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras/empacadoras, mercados, supermercados, almacenes, empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

2.4. Bases epistémicos

Suárez (2008), indica que la Sostenibilidad de la Mejora Continua de Procesos es un elemento difícil de conseguir en las organizaciones tanto públicas como privadas. Prácticamente, desde los años noventa el concepto de procesos ha irrumpido en la arena del management. (Garvin, 1998) Indica al respecto, que dicho entusiasmo por los procesos por parte de las organizaciones, fue el resultado de tener la posibilidad de reducir la fragmentación del trabajo por departamentos y mejorar la capacidad de coordinación y comunicación transversal. El resultado de la difusión del conceptode procesos ha generado una explosión en la literatura no sólo de este tema, sino también, de aquellas aproximaciones requeridas para mejorarlos tales como: La Mejora Continua de Procesos, el Rediseño y/o la Reingeniería de Procesos. Biazzo (2000)

De esta manera, la Mejora Continua de Procesos es definida por Harrington (1991), como: *"Una metodología sistemática desarrollada para ayudar a una organización a tener avances significativos en la manera que operan sus procesos".* Otros autores se han referido a la misma, como: Innovación de Procesos (Davenport T. H., 1993); Rediseño de Procesos (Davenport & Short, 1990) e incluso, en una posible evolución del concepto comoReingeniería de Procesos (Hammer & Champy, 1993) o Gestión de los Procesos del Negocio (Elzinga & Horak, 1995). Entre toda esta variedad, algunos autores han realizado un intento por ordenar la perspectiva de la Mejora Continua de Procesos en tres dimensiones principales que a continuación se indican:

1) La MCP del tipo incremental o Kaizen.
2) La MCP del tipo de rediseño de procesos, y la Reingeniería de los

Procesos del Negocio.

Cada una de ellas es diferenciada, por el grado o tipo de la mejora (incremental o radical), el alcance de la mejora (para procesos funcionales o inter-departamentales), los costes y tiempos de aplicación, y las expectativas y riesgos del resultado a obtener.

Por otro lado, algunos investigadores también han tratado de comprender cómo los esfuerzos de Mejora Continua de Procesos, en sus tres dimensiones pueden ser sostenidos a lo largo del tiempo. La literatura presentaalgunos casos de estudio que reportan resultados significativos al momento de aplicar la MCP en sus procesos operativos, tanto en organizaciones privadas como en las públicas (Griffiths, 1998) .Sin embargo, estas organizaciones han comprendido, que sostener el momento de las mejoras implantadas, es un temadifícil y complejo (Kaye & Anderson, 1999).Por tal motivo, el tema de la sostenibilidad ha cobrado importancia, llevando a algunos investigadores a indagar los posibles beneficios al aplicar la MCP de manera sostenida a lo largo del tiempo Dale & Boaden (1997) .De ese modo, cale indica que la "sostenibilidad" puede ser comprendida como: "*Incrementar el status de la mejora y al mismo tiempo sostener lo ganado al respecto en la organización".*

Bessant & Caffyn, Rediscovering Continuous Improvement, (1994), de estos estudios, diferentes esquemas conceptuales y modelos han surgido para explicar la "sostenibilidad".

Bateman & David (2002), algunos de estos modelos han intentado describir y explicar la sostenibilidad a través de la interrelación que existe

entre elementos facilitadores, actividades de mejora, y elementos inhibidores.

Mientras que otros autores por su parte, han señalado que la sostenibilidad de la MCP se presenta en grandes bloques o etapas a lo largo del tiempo, que a su vez se componen de actividades de mejora, elementos facilitadores o inhibidores, Harkness & Kettinger (1996). No obstante, la mayoría de estas investigaciones, se han centrado en las organizaciones de manufactura del sector privado, Bessant & Caffyn, Rediscovering Continuous Improvement, (1994), estudiando, por lo tanto, poco o casi nada la sostenibilidad en lasorganizaciones del sector público. Loomba & M., (1997).

Rodríguez G., (2003), finalmente, los estudios de la sostenibilidad de la MCP en el sector público y aún más específicamente a nivel de Administraciones locales, prácticamente son inexistentes, ya que la mayoría de los casos referenciados en la literatura sólo se señalan como anécdotas de experiencias de Gestión por Calidad Total o Cartas de Servicio. Este hecho tampoco ha representado del todo el ímpetu que han tenido algunos ayuntamientos españoles desde principios de los noventa por desarrollar esfuerzos serios en la mejora de sus procesos de trabajo y la calidad de sus servicios públicos.

2.5. Bases antropológicas

Como apunta el Programa Mundial de Alimentos (PMA), Revista Semana Educación (2017), el compromiso internacional con la provisión de unabuena alimentación a los niños en los colegios es muy grande y crece progresivamente. Según este organismo, aproximadamente 368 millones de niños reciben al menos una comida en sus escuelas cada día. En el

caso de los países más pobres, los programas de alimentación escolar se llevan en promedio el 68 % del presupuesto total de educación, aunque, apenas una quinta parte de su población escolar recibe alimentación gratuita. Una cifra que contrasta con el 11 % que destinan los países desarrollados.

Los programas de alimentación escolar afrontan grandes retos en todo el mundo. En India las condiciones de sanidad están lejos de ser deseables. En Somalia la corrupción desvía las ayudas alimentarias que entrega el PMA y que terminan en el mercado negro a precios exorbitantes.

Incluso en países desarrollados hay problemas, como, por ejemplo, en Estados Unidos, tras años combatiendo las altas cifras de obesidad infantil, el gobierno de Barack Obama logró reglamentar la calidad nutritiva de los almuerzos escolares en los que solían abundar los fritos y empacados. Pero en mayo de 2017, la administración de Donald Trump anunció que echaría para atrás esta política de regulación alimentaria.

En Colombia, para no ir más lejos, las constantes irregularidades en la celebración de contratos con los prestadores del servicio alimentario, los alumnos fantasma, los almuerzos de mala calidad y la desviación de recursos han demostrado la precariedad que todavía caracteriza al Programa de Alimentación Escolar (PAE), una política que implementó el Ministerio de Educación Nacional (MEN) en diciembre de 2014 para fortalecer la estrategia de la jornada única en todas las instituciones educativas oficiales del país .

Sin embargo, lograr un buen modelo de alimentación no es una tarea imposible.Varios países, sin importar su nivel de ingresos, son la prueba de que sí se puede. Como por ejemplo a nivel mundial tenemos a:

FRANCIA

- ✓ *Comensales 'gourmets'*
- ✓ Costo: subsidiado según los ingresos familiares.
- ✓ Cobertura: universal.
- ✓ Niños beneficiados: más de 6.000.000.

Tan buena es la cocina francesa, que hasta la comida en los colegios tiene buensabor. En los platos de los niños es común encontrar queso brie, lasaña de salmón, filete de fletán con almendras, cerdo salteado en salsa curry, repollo gratinado con tocino y todo tipo de quesos típicos. Y es que el arte culinario es una pasión para los galos, por lo que le dedican un considerable esfuerzo a que los niños coman bien en las escuelas y se inicien en el gusto de la cocina nacional. Como pone el propio gobierno en su página institucional: *"El modelo alimentario francés es un bien colectivo precioso que debe ser transmitido a lasgeneraciones futuras".*

Pero más allá de la buena cocina, lo que busca el modelo de alimentación escolar francés es la alimentación equilibrada. Por ejemplo, las cocinas escolares solo pueden servir al mes tres entradas, tres postres y cuatro platos principales con productos grasos (más de 15 % de materia grasa). Las bebidas azucaradas están completamente prohibidas; los estudiantes toman solo agua. El menú se define mensualmente y muchas veces se comparte con los padres y se incluye un plan de lo que debe comer el niño en casa para tener una alimentación balanceada.

Todas las medidas de seguridad sanitaria como la desinfección de todos los alimentos y los utensilios están estrictamente controladas por el Programa Nacional de Nutrición Saludable (PNNS). En los colegios parisienses incluso se deja una ración diaria guardada durante dos meses para revisar la calidad de los productos si algún alumno llega a reportarse enfermo.

El modelo de alimentación escolar francés está altamente descentralizado. Cada gobierno municipal decide su propia política de acceso a la alimentación. Así como algunos municipios establecen la gratuidad, otros cobran completamente o subsidian la alimentación. En la mayoría de casos el precio está ajustado según el ingreso de la familia del estudiante.

La participación de la sociedad es fundamental. Los grupos de estudio de los mercados de restaurantes colectivos monitorean y recomiendan las dietas escolares. Como lo demostró Dominique Valadier, chef de una escuela en la pequeña provincia de Salon-de-Provence, cuando le dijo a la CBS *que "porque los niños todavía no puedan votar, no significa que podamos tirarles cualquier cosa en la boca"*. La calidad de la comida es una cuestión de orgullo nacional.

BRASIL

- ✓ *"Conexión con lo local"*
- ✓ Costo: gratuita.
- ✓ Cobertura: universal.
- ✓ Niños beneficiados: más de 42.000.000.
- ✓ Costo del programa: 1.700.000.000 dólares al año.

El modelo descentralizado de alimentación escolar brasileño ha sido tan exitosoque la mayoría de países de la región, incluido Colombia, se han inspirado en élpara desarrollar los suyos. A su semejanza, varios de ellos han optado por un sistema donde las secretarías de educación departamental o municipal controlan los recursos y se encargan de conseguir a los proveedores. Esta estructura, al menos en Brasil, ha probado ser bastante eficaz, en especial porque los órganos de control —particularmente los Consejos de Alimentación Escolar compuestos por miembros de la asociación de padres y maestros, estudiantes y otros sectores de la sociedad civil— garantizan que se cumpla el proceso de forma transparente y se beneficie de forma pertinente a 42 millones de niños. El de Brasil es el segundo programa de alimentación escolar gratuita más grande del mundo, después del de India.

Pero quizás el logro más interesante del sistema brasileño es el impulso que brinda a la economía campesina local. En el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) las escuelas están obligadas a gastar el 30 % de los fondos de alimentación en los alimentos que generan los pequeños productores. Además, les ofrecen a los agricultores la garantía de un marco de precios mínimos y un tiempo de pago máximo de un mes desde la compra de los productos. De esta manera, el Estado mata dos pájaros de un tiro: de un lado, ayuda a la consolidación de un mercado agrícola familiar y del otro, asegura un producto más natural y nutritivo para los estudiantes.

Esto demuestra que la buena alimentación se ha vuelto cada vez más importante en las escuelas brasileñas. Cada Consejo de Alimentación Escolar cuenta con la asesoría de un nutricionista, quien está encargado

de diseñar un menú balanceado para cada escuela. Cerca de 8.000 de estos profesionales trabajanpara el programa.

Adicionalmente, las escuelas han venido implementado un proyecto de huertos escolares para producir vegetales para sus propias cocinas y, más importantemente aún, promover su consumo entre los estudiantes. También les enseñan a sembrar las plantas y árboles, a cosecharlas y conocer sus beneficios alimentarios. Hoy, cerca de 1.000 colegios en todo el territorio brasileño tienen su propia huerta.

JAPÓN

- ✓ *"Cultura saludable"*
- ✓ Costo: 2,5 dólares diarios.
- ✓ Cobertura: universal.
- ✓ Niños beneficiados: aproximadamente 7.080.000.

En el idioma nipón existe la palabra shukuiku que se traduce como *"la adquisiciónde conocimiento sobre comida y nutrición, así como la habilidad de tomar decisiones apropiadas para vivir con una dieta saludable"*. Así lo define la Ley Básica de Shukuiku ("educación alimentaria"), un concepto que promueve el gobierno japonés desde 2005 y que tiene como uno de sus pilares básicos el impulso de la buena alimentación entre los niños.

Este principio está profundamente arraigado en la cultura japonesa. Ya desde 1954, la Ley de Almuerzo Escolar incluía esta idea de proveer alimentación escolar e *"incentivar el entendimiento apropiado de hábitos alimentarios deseables"*. Esto se lograba mediante el apoyo de nutricionistas a las escuelas. Hoy, con la introducción de la Ley Básica de Educación Alimentaria, estos han pasado a trabajar dentro de las mismas

instituciones educativas bajo el concepto de ‘profesores-nutricionistas’. Se trata de docentes que cumplen funciones regulares de enseñanza del currículo pero que, además, han estudiado nutrición y coordinan el programa alimentario de las escuelas.

Los nutricionistas tienen casi completa libertad en la elaboración del menú. La labor del gobierno central se limita a emitir algunas guías nutricionales y a promocionar el programa. De los recursos que se destinan a pagar los sueldos de estos profesionales se encargan los municipios, mientras que el costo de los ingredientes lo pagan los padres de familia por un módico precio. Quienes no cuentan con los recursos también tienen opciones gratuitas, aunque menos variadas.

La participación de la sociedad es constante. Su función es la de adoptar decisiones basadas en el shukuiku en el interior del hogar, e incluso participar en actividades de agricultura y pesca para la alimentación local. Hasta los estudiantes forman parte del proceso de su alimentación escolar. Por medio del principio de autosuficiencia —muy propio de la idiosincrasia japonesa—, los menores se sirven la comida entre ellos y se encargan de organizar y limpiar lasmesas después del almuerzo.

NIGERIA

- ✓ *“Empoderar a las mujeres”*
- ✓ Costo: subsidiado según los ingresos familiares.
- ✓ Cobertura: universal (en el Estado de Osun).
- ✓ Niños beneficiados: más de 252.000.
- ✓ Costo del programa: 16.400.000 dólares al año.

El sistema de alimentación escolar de Osun, un pequeño Estado igual de extensoque Caldas y localizado en la zona sur de Nigeria, es uno de los ejemplos mundiales más llamativos por su originalidad.

La idea principal que sustenta este modelo llamado O'Meals es la de eliminar las mediaciones en la cadena de producción de la comida. Así, desde 2006 el gobierno de Osun se encarga de contratar directamente a más de 3.000 cocineras como forma de empoderar también a la población femenina —en Nigeria las oportunidades laborales para las mujeres son extremadamente reducidas. Apenas la mitad de las que tienen edad para trabajar consiguen empleo.

El sistema funciona mediante la entrega directa de un presupuesto a las cocineras de acuerdo con los niños que tienen que alimentar diariamente y estasse ocupan de comprar los insumos y cocinar los almuerzos. Todas deben aprobar un curso de certificación en calidad de la comida, preparación e higieney son elegidas por medio de un proceso participativo de la comunidad.

De esta manera, se elimina cualquier tipo de mediación entre el Estado y las cocinas escolares, un eslabón de la cadena donde muchas veces se pierden gran parte de los recursos. Además, aumenta la participación del mercado localde alimentos. Como señala el PMA, aunque este método dificulta la consolidación de grandes empresas agrícolas alrededor del programa, incentivala pequeña producción local.

El control de calidad del programa es particularmente relevante, de ahí que el Estado de Osun sea el responsable de diseñar los menús y de verificar los gastosde las cocineras mediante el cruce de cuentas. Además, las asociaciones de padres y maestros también deben reportar

continuamente la calidad de las comidas.

Desde el comienzo del O'Meals la matriculación escolar creció 28 %, se han creado más de 3.000 nuevos trabajos y se han beneficiado 6.000 empresas agrícolas locales. Gracias a estos logros, desde comienzos de este año el gobierno nigeriano empezó a replicar el modelo de Osun a las demás regiones del territorio nacional para ver si, en esta ocasión, consiguen implantarlo en el resto del territorio.

ITALIA

- ✓ *"Comida orgánica en escuelas"*
- ✓ Costo: subsidiado según el nivel de ingresos.
- ✓ Cobertura: universal.
- ✓ Niños beneficiados: más de 2.000.000.
- ✓ Costo del programa: 624.000.000 dólares al año.

En octubre del año 2017, el caso de una niña de la ciudad italiana de Milán de 10 años produjo indignación: fue expulsada de la cafetería de su escuela y acabó en la primera página del Corriere de la Sera por atreverse a comer un sándwich de atún y pan integral. La razón: el sándwich era hecho en casa y en Italia está estrictamente prohibido llevar lonchera al colegio. *"Si permitimos que todos los niños traigan su propia comida, ¿cómo podemos asegurarnos de que no les pase nada malo? El almuerzo es un momento educativo. Tienen que aprender a sentarse juntos, a comer comida orgánica y saludable"*, declaró un vocero de la Alcaldía en ese momento. Con esta seriedad se toman los italianos la comida escolar.

Desde 2000 el gobierno promulgó una ley que promueve el uso de comida orgánica en las escuelas y desde entonces varias regiones han

adoptado un esquema de alimentación infantil saludable. Hoy día, al menos el 70 % de la comida que se distribuyen en los colegios es orgánica y los materiales con los que la empacan son biodegradables.

El principal logro del modelo italiano pasa por un esfuerzo de priorizar la buena comida. La mayoría de regiones seleccionan a los proveedores más adecuados con criterios de calidad que incluyen la distancia de distribución de los alimentos,el origen orgánico de la comida y que todo contratista tenga la certificación reglamentaria, la ISO 9001:2015. Con un contrato a tres años, los proveedores surten a las cocinas escolares, las que les sirven la comida a los niños por un precio cercano a los 5 euros en la mayoría de regiones, aunque las familias de ingresos bajos están subsidiadas.

La participación de la comunidad es fundamental. Los padres en Italia están bastante pendientes de la alimentación de sus hijos, lo cual ayuda a verificar la calidad. De hecho, el caso de la niña milanesa empezó porque los padres, no contentos del todo por la alimentación escolar, mandaron a su hija con un almuerzo casero a modo de protesta. *"En Italia es más probable que los padres,en vez de preguntarle a su hijo cómo le fue en la escuela, le pregunten qué comió"*, asegura Toni Liquori, especialista en nutrición, en un artículo académico sobre el modelo alimentario en Roma.

CHILE

- ✓ *"Sistema centralizado"*
- ✓ Costo: gratuito.
- ✓ Cobertura: focalizada en el 60 % de estudiantes de menores ingresos.

- ✓ Niños beneficiados: 1.850.000.
- ✓ Costo del programa: 624.000.000 dólares al año.

Contrario a la mayoría de programas de alimentación escolar del mundo, el de Chile es bastante centralizado. Este se inauguró en 1964 junto con la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), el órgano adscrito al Ministerio de Educación que diseña y distribuye el plan de alimentación escolar para los niños más vulnerables.

La JUNAEB se encarga del proceso de licitación, evalúa las capacidades técnicas y financieras de los proponentes y los mejores calificados adquieren el contrato por tres años. Según la Guía global de alimentación escolar, elaborada por el Programa Mundial de Alimentos, *"este proceso de subasta mejoró la relación precio/calidad de las comidas con un ahorro de 22 % del presupuesto".*

El programa de alimentación escolar chileno está focalizado en la población con menores recursos. Al inicio del año escolar, las direcciones regionales de JUNAEB realizan una encuesta con las escuelas del país para determinar qué alumnos merecen entran en el programa. La idea es que quienes pueden pagar la comida paguen y quienes no, queden cubiertos por el programa.

Este sistema tiene la desventaja de no ser universal, pero la ventaja de concentrarse en quienes más lo necesita. Mientras un país como Brasil invierte 100 dólares anuales en cada beneficiario, en Chile el gasto por estudiante es tres veces mayor. Además, este programa también cubre la alimentación durante las actividades curriculares y extracurriculares, en vacaciones de invierno y verano.

A nivel Nacional, según información obtenida del *Proyecto "Fortalecimiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del MIDIS"* del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo – PNUD (PNUD, 2017), la asistencia alimentaria en el Perú data desde antes de los años setentas del siglopasado; sin embargo, se institucionaliza con claridad en dicha década y estaba orientada, sin distingo, a la población de menores recursos.

En el año 1977, mediante Decreto Ley N° 21788, Gobierno del Perú, (1977), el Ex presidente de la República, el General de División EP Francisco Morales Bermúdez dictó la Ley Orgánica de la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario – ONAA, como organismo público descentralizado del sector agrario; con la finalidad de contribuir a la elevación de los niveles alimentarios y nutricionales de la población.

Luego, en octubre del año 1989, con Decreto Supremo N.º 059-89-MIPRE Gobierno del Perú (1989), el entonces presidente de la República, Alan GabrielLudwig García Pérez creó el Programa de Asistencia Directa - PAD, con la finalidad de brindar asistencia alimentaria a las áreas urbano-marginales y zonasrurales deprimidas del Perú.

Posteriormente, en el año 1992, durante el Gobierno del Ex Presidente Alberto Fujimori y mediante Decreto Supremo N° 02 0-92-PCM (Gobierno del Perú, 1992), se creó el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (en adelante PRONAA), constituido por la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario - ONAA, quese transfiere del Sector Agricultura al Sector Presidencia del Consejo de ministros y por el Programa de Asistencia Directa - PAD, cuya respectiva función asumirá. Este Programa tenía la finalidad de combatir el hambre en los sectores de pobreza extrema del

país, garantizando su alimentación.

El PRONAA estuvo adscrito en un primer momento al Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (MIMDES), a través de la figura de fusión por absorción dispuesta mediante los Decretos Supremos N.º 060-2003-PCM (Gobierno del Perú, 2003) y 079-2003-PCM, Gobierno del Perú (2003), para después formar parte del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, según la Ley N.º 29792, Gobierno del Perú (2011), de fecha 20 de octubre de 2011, Ley de creación, organización y funciones de dicho ministerio.

A comienzos del gobierno del Ex presidente de la República, Ollanta Humala, secreó el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, sector al que encargó el análisis de todos los programas sociales que hasta ese momento se desarrollaban en el Perú, incluido el PRONAA, el mismo que se encargaba de brindar no sólo alimentación a escolares de menores recursos sino también de otros beneficiarios como niños menores de tres años y madres en situación de vulnerabilidad.

Es en ese sentido que con Decreto Supremo N.º 007-2012-MIDIS, Gobierno del Perú (2012), de fecha 30 de mayo de 2012, se dispuso la extinción del PRONAA,para crearse el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS (MIDIS, 2012), publicado el 31 de mayo de 2012, como un programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.

Al respecto, luego de realizado el análisis, se observó que el PRONAA presentaba serias deficiencias de diseño y funcionamiento (MIDIS, 2013), entre las cuales se pueden señalar, la existencia de diversidad de objetivos, los cualesse superponían unos con otros, que no

permitían al Programa obtener los resultados esperados. Asimismo, en la medida que el PRONAA contenía subprogramas, cada uno de ellos con su propia estrategia individual, no se pudo realizar un análisis de impacto conjunto que permita observar resultados.

La evaluación evidenció también retrasos en la entrega de alimentos, producto de una mala planificación de las compras, así como procesos declarados desiertos por fallas administrativas. Ello, sumado a la constante variación de beneficiarios en los padrones, no habría permitido realizar una adecuada planificación de las compras.

Uno de los factores que regulaba al PRONAA era la compra de alimentos a productores locales y regionales; sin embargo, la poca capacidad de provisión de alimentos por parte de los productores locales dio paso a la existencia de comerciantes que presentaban documentación falsa para presentarse como proveedores locales.

Tener la calidad de proveedor local no sólo abría las puertas para brindar la provisión de alimentos, sino además protegía frente a la posible competencia de empresas provenientes de otros lugares, incluso del extranjero existía un gran problema en la distribución del PRONAA a las instituciones educativas pues los alimentos no eran entregados oportunamente y cuando llegaban, se encontraban incompletos. En promedio, el 62% de las instituciones educativas que habían sido encuestadas en dicha época, informaron que tuvieron problemas con la entrega de alimentos.

No todas las instituciones educativas contaban con un responsable para la recepción de los alimentos y si contaban con tal persona, no

siempre era quien los recibía; en muchos casos, esta situación dio lugar a que no se revisen los alimentos entregados o se realice una revisión superficial de los mismos.

Estas fueron algunas de las razones que sustentaron el cierre del PRONAA, para dar lugar a la repartición de varios de sus subprogramas a otros sectores y la creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a partir de sus componentes de subprograma de alimentación escolar.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Tipo de investigación

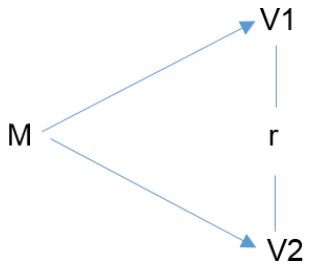
El tipo de investigación será descriptivo y correlacional constituyéndoseen una investigación aplicada.

Según Murillo (2008), indica que la investigación aplicada recibe el nombre de *"investigación práctica o empírica"*, que se caracteriza porque busca la aplicación o utilización de los conocimientos adquiridos, a la vez que se adquieren otros, después de implementar y sistematizar la práctica basada en investigación. El uso del conocimiento y los resultados de investigación que da como resultado una forma rigurosa, organizada y sistemática de conocer la realidad.

3.2. Diseño y esquema de investigación

El diseño de la investigación será no experimental, correlacional, debido a que se orientará a describir la relación que existe entre el protocolo sanitario y la calidad alimentaria en los establecimientos de proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

El esquema de investigación es el siguiente:



Donde:

M = Muestra

V1= Protocolo Sanitario.

V2= Calidad Alimentaria.

r = Relación

3.2.1. Forma de investigación

La forma de investigación es un estudio de caso realizado en 5 instituciones del Distrito de Callería, ya que Qali Warma es un programa que se da a nivel Nacional, y se desarrolla de la misma manera en distintos lugares del país.

3.2.2. Fuentes de información

- Padres de Familia (beneficiarios)
- Miembros del Comité de Alimentación Escolar.
- Proveedor de alimentos.
- Revisión documental

3.3. Población y muestra

3.3.1. Población

Según Hernández (2001), la población es un conjunto de unidades o ítems que comparten algunas notas o peculiaridades que se desean estudiar. Esta Información puede darse en medias o datos porcentuales.

La población estará conformada por:

Población Supervisora

La Población de la Investigación estará conformado por 11 Supervisores de Plantas y almacenes (SPA) de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Población Usuaria

En el caso de los Usuarios estará conformado por:

- 30700 escolares entre el 1er al 6to grado de primaria de 5 InstitucionesEducativas del Distrito de Callería.

- 20 miembros del CAE (de las 5 instituciones Educativas en el Distrito deCallería en el año 2020.

3.3.2. Muestra

Según Hernández (2001), la muestra es una parte representativa de un conjunto o población, cuyas características deben reproducirse lo más aproximado posible.

El cálculo de la muestra de las variables, se realizará siguiendo los criterios queofrece la estadística, para ello se hizo uso del método Probabilístico, y se aplicó la formula estadística para poblaciones menores a 100,000:

Formula:

$$\boldsymbol{n = \frac{(p.q)z^2.N}{(EE)^2(N-1)+(p.q)z^2}}$$

Datos:
n= Tamaño de la muestra necesaria.
p= Probabilidad de que evento ocurra (50%).
q= Probabilidad del evento no ocurra (50%).
Z= 1.645
N= Población (30731)
EE= 0.1

$$n = \frac{(0.5*0.5)\ (1.645)^2(30731)}{(0.1)^2(30731-1)+(0.5*0.5)\ (1.645)^2}$$

$$n = \frac{20789.71357}{307.9765063}$$

n= 68

La muestra estuvo conformada por 68 personas entre los supervisores de plantas y almacenes, escolares entre el 1er al 6to grado de primaria y miembrosdel CAE.

3.4. Instrumentos de recolección de datos

3.4.1. Ficha bibliográfica

Según Ortiz (2004) es una tarjeta de cartulina (12.5x7.5 cm) en la quese registran los datos, por lo general, de un libro. Dichos datos se asientan conforme a reglas preestablecidas para ese fin. Su utilidad se concreta en el ordenamiento sistemático de las obras consultadas o por consultar.

3.4.2. Cuestionario

Según Rojas (2002), es una técnica que permite obtener información empírica sobre determinadas variables que quieren investigarse para hacer un análisis descriptivo de los problemas o fenómenos. El cuestionario se realizará a 68 personas.

3.5. Técnica de recojo, procesamiento y presentación de datos

3.5.1. Técnica de recojo

- ✓ **Revisión documental**: Se usará esta técnica para obtener información a través de normas, manuales, reglamentos y directivas con nuestro tema de investigación
- ✓ **Encuesta**: Mediante la escala de Likert

Tabla 2

Escala y puntuación del instrumento

Escala y puntuaciones de instrumento	Niveles y rangos de la variable y dimensiones
Muy bueno	41-50
Bueno	31-40
Regular	21-30
Malo	11-20
Muy malo	01-10

Fuente: Elaboración propia

3.5.2. Procesamiento

Los resultados de las encuestas serán procesados a través del programa estadístico SPSS versión 25, para ello previamente los datos serán llevados a una hoja de cálculo.

3.5.3. Presentación de datos

Los datos obtenidos serán presentados a través de tablas estadísticas, en la cual tendrá unadescripción de dichos resultados.

Finalmente, después las etapas anteriores mencionadas se llevarán a cabo la discusión mediante la triangulación del marco teórico, los antecedentes y los resultados, obtenidos.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. Análisis de Resultados

En esta parte de la investigación se presenta los resultados cuantificados, análisis e interpretación de los datos obtenidos. Para facilitar la comprensión y tener una mejor presentación, por lo tanto, a continuación, se explicará detalladamente mediante el software estadístico SPSS 25.0 y Excel 2016, lo cual esta organizados a través de cuadros y gráficos estadísticos. Así mismo se tomó la prueba de hipótesis para tomar decisiones de esta investigación titulada: “PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, UCAYALI 2020”.

4.1.1. Estadística descriptiva

Tabla 3

Prueba de normalidad

	Kolmogórov-Smirnov		
	Estadístico	**gl**	**Sig.**
V1 PROTOCOLO SANITARIO (Agrupada)	,234	68	,000
V2 CALIDAD ALIMENTARIA (Agrupada)	,242	68	,000
D1V1 Plan HACCP (Agrupada)	,208	68	,000
D2V1 Requisitos técnicos (Agrupada)	,180	68	,000
D3V1 Principios Generales de Higiene (Agrupada)	,248	68	,000
D4V1 Normas técnicas y seguridad alimentaria (Agrupada)	,334	68	,000

Fuente: Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020

La Tabla 3 muestra la aplicación de la prueba de normalidad para determinar el tipo de distribución que poseen los datos, Kolmogorov-Smirnov debido al tamaño de la muestra es > 50, se obtuvo que las variable, Protocolo sanitario y calidad alimentaria poseen una distribución normal, por lo que corresponde la aplicación de un estadístico de correlación de la misma naturaleza, por lo que seaplicará la correlación de Kolmogorov-Smirnov.

Tabla de frecuencia

Tabla 4

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 1.

¿Cómo considera Ud. el análisis de peligros implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

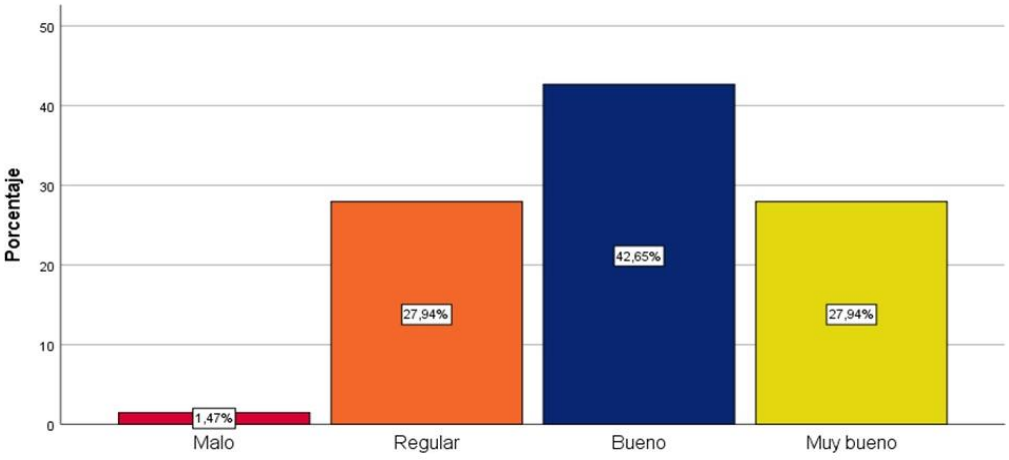
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaj eválido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	19	27,9	27,9	29,4
	Bueno	29	42,6	42,6	72,1
	Muy bueno	19	27,9	27,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 1

Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 1.

¿Cómo considera Ud. el análisis de peligros implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el análisis de peligrosimplementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo,27,94% regular, 42,65% bueno y el 27,94% muy bueno.

Tabla 5

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 2.

¿Cómo considera Ud. el análisis de los puntos críticos de control implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

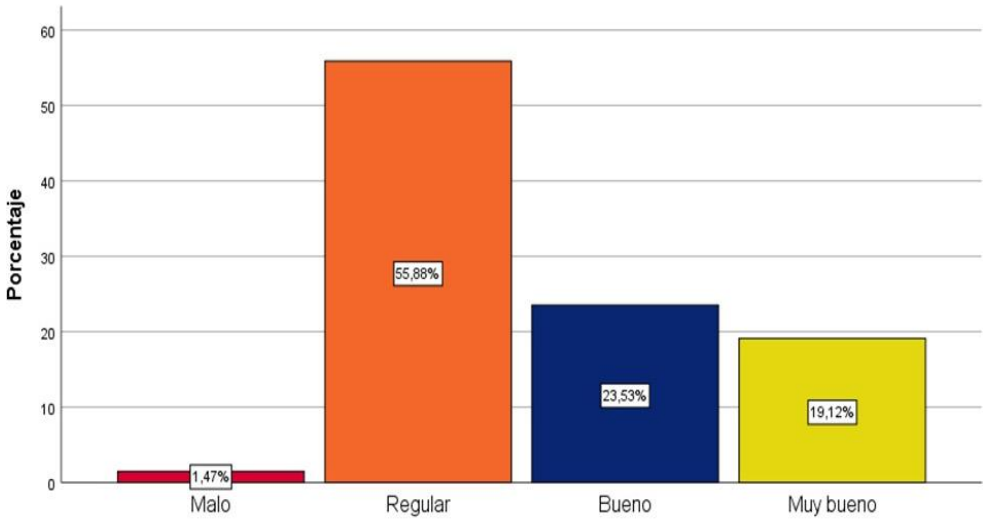
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	38	55,9	55,9	57,4
	Bueno	16	23,5	23,5	80,9
	Muy bueno	13	19,1	19,1	100,0
	Total	68	100,0	100,0	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 2

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 2.

¿Cómo considera Ud. el análisis de los puntos críticos de control implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el análisis de los puntos críticos de control implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 55,88% regular, 23,53% bueno y el 19,12% muy bueno.

Tabla 6

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 3.

¿Cómo considera Ud. los procedimientos de limpieza y desinfección implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

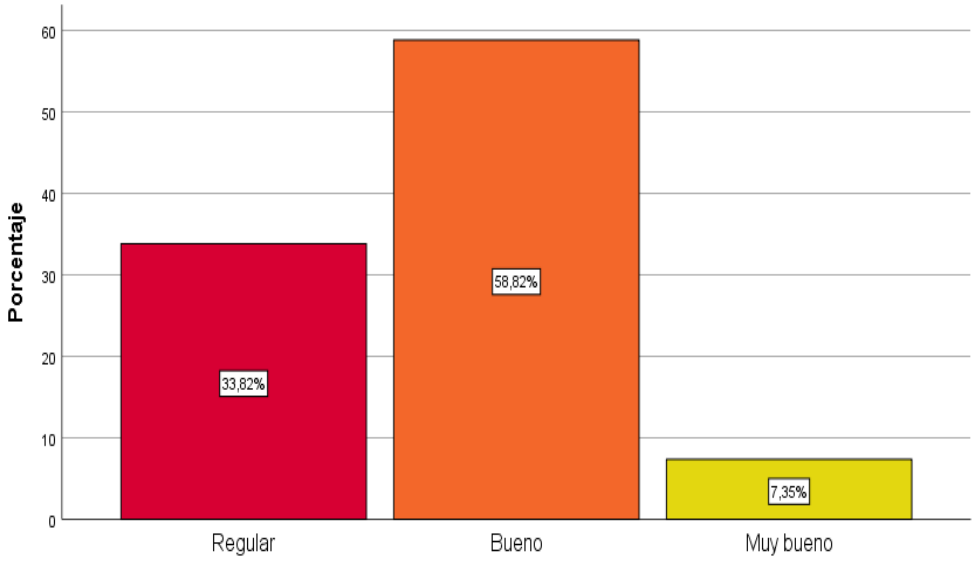
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	23	33,8	33,8	33,8
	Bueno	40	58,8	58,8	92,6
	Muy bueno	5	7,4	7,4	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación EscolarQali Warma, Ucayali 2020.

Figura 3

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 3.

¿Cómo considera Ud. los procedimientos de limpieza y desinfección implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los procedimientos de limpieza y desinfección implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 33,82% regular, 58,82% bueno y el 7,35% muy bueno.

Tabla 7

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 4.

¿Cómo considera Ud. la formación y capacitación al personal implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

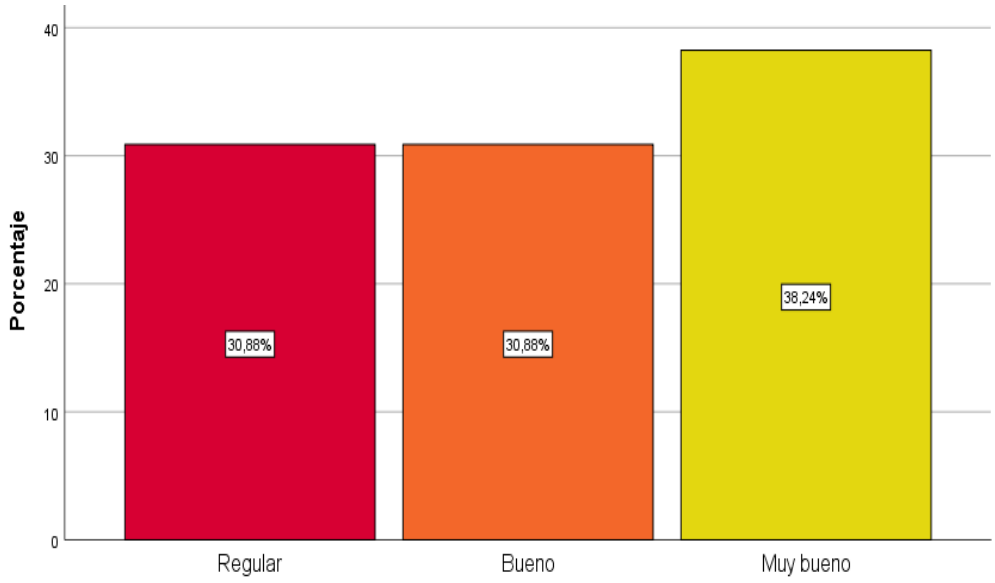
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	21	30,9	30,9	30,9
	Bueno	21	30,9	30,9	61,8
	Muy bueno	26	38,2	38,2	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 4

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 4.

¿Cómo considera Ud. la formación y capacitación al personal implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la formación y capacitación al personal implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a, siendo el 30,88% regular, 30,88% bueno y el 38,24% muy bueno.

Tabla 8

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 5.

¿Cómo considera Ud. el control de la trazabilidad implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

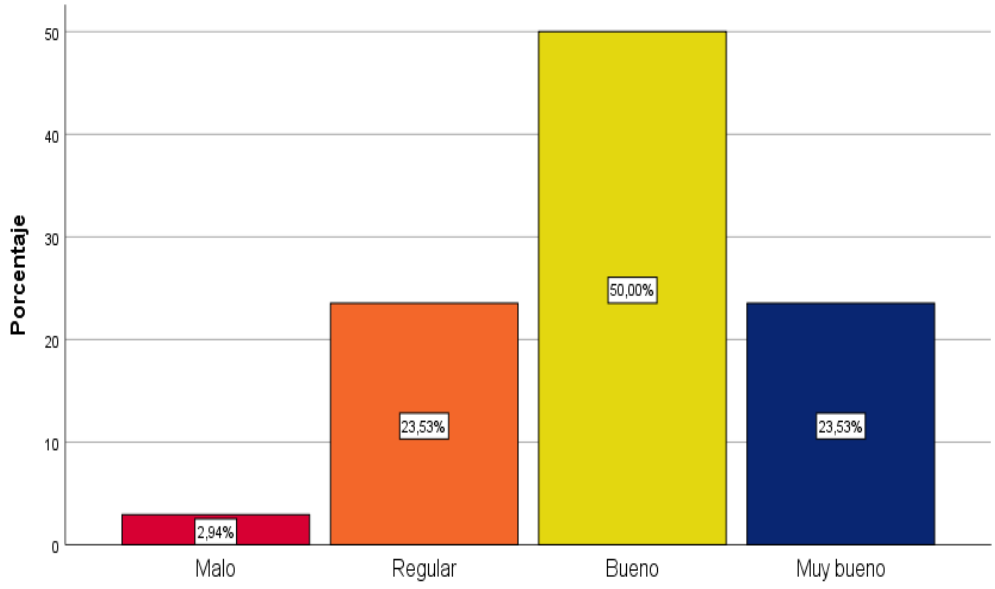
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	16	23,5	23,5	26,5
	Bueno	34	50,0	50,0	76,5
	Muy bueno	16	23,5	23,5	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación EscolarQali Warma, Ucayali 2020.

Figura 5

V1. Protocolo Sanitario, D1. Plan HACCP y Pregunta 5.

¿Cómo considera Ud. el control de la trazabilidad implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el control de la trazabilidad implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 2,94% malo, 23,53% regular, 50,00% bueno y el 23,53% muy bueno.

Tabla 9

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 6.

¿Cómo considera Ud. el control de plagas implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

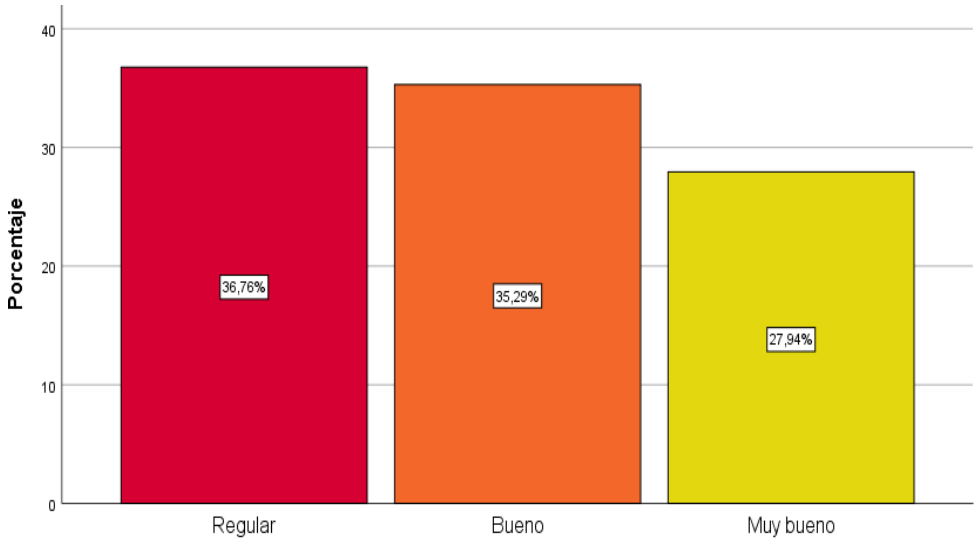
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	25	36,8	36,8	36,8
	Bueno	24	35,3	35,3	72,1
	Muy bueno	19	27,9	27,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación EscolarQali Warma, Ucayali 2020.

Figura 6

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 6.

¿Cómo considera Ud. el control de plagas implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el control de plagas implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 36,76% regular, 35,29% bueno y el 27,94% muy bueno.

Tabla 10

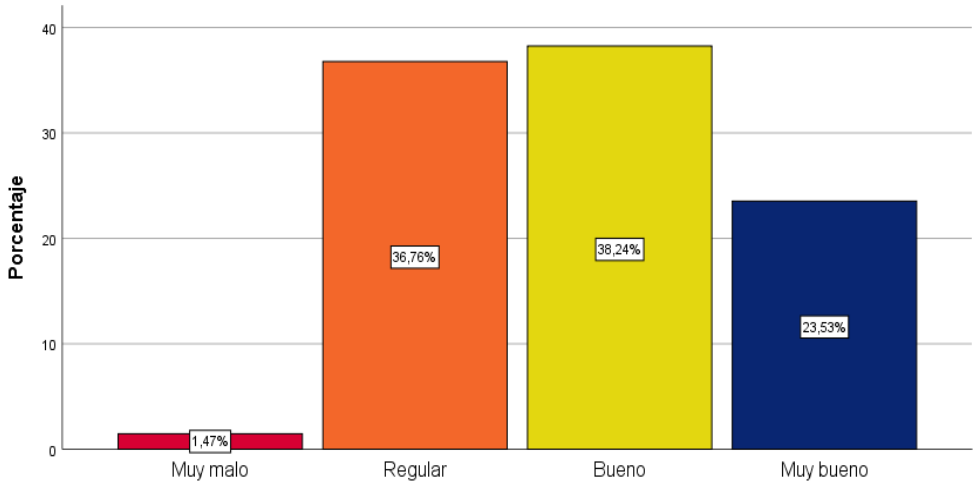
V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 7. ¿Cómo considera Ud. el control de proveedores (terceros) que abastecen los alimentos implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de AlimentaciónEscolar Qali Warma?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	25	36,8	36,8	38,2
	Bueno	26	38,2	38,2	76,5
	Muy bueno	16	23,5	23,5	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 7

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 7. ¿Cómo considera Ud. el control de proveedores (terceros) que abastecen los alimentos implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de AlimentaciónEscolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el control de proveedores (terceros) que abastecen los alimentos implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el, 1,5% malo, 36,76% regular, 38,24% bueno y el 23,53% muy bueno.

Tabla 11

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 8.

¿Cómo considera Ud. el control para asegurar el agua potable implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

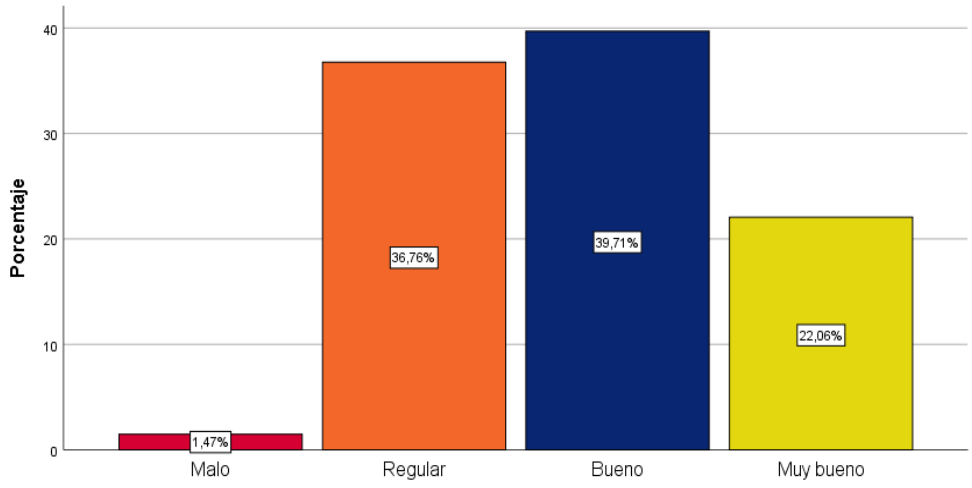
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	25	36,8	36,8	38,2
	Bueno	27	39,7	39,7	77,9
	Muy bueno	15	22,1	22,1	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación EscolarQali Warma, Ucayali 2020.

Figura 8

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 8.

¿Cómo considera Ud. el control para asegurar el agua potable implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el control para asegurar el agua potable implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el, 1,47% malo, 37,76% regular, 39,71% bueno y el 22,08% muybueno.

Tabla 12

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 9.

¿Cómo considera Ud. el control de la temperatura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

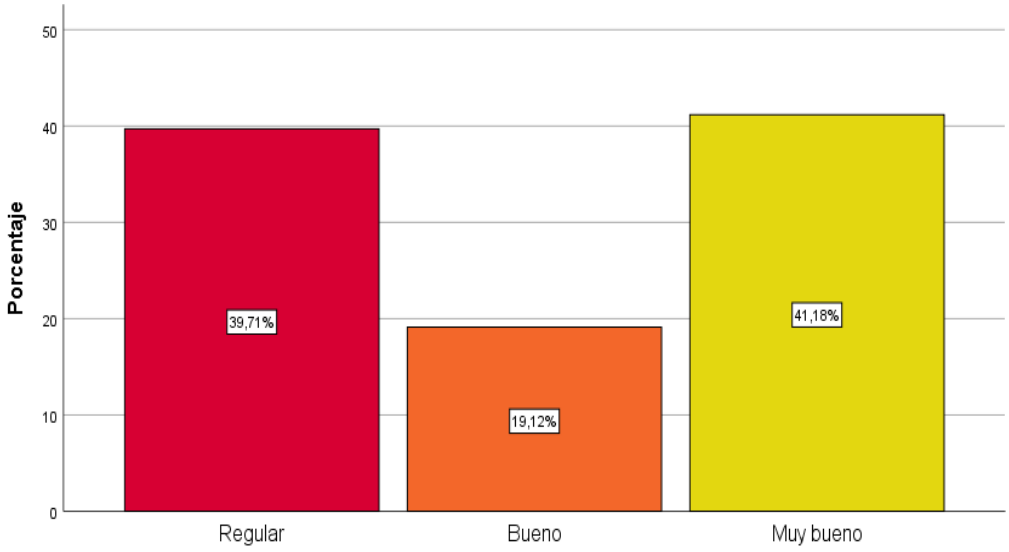
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	27	39,7	39,7	39,7
	Bueno	13	19,1	19,1	58,8
	Muy bueno	28	41,2	41,2	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 9

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 9.

¿Cómo considera Ud. el control de la temperatura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el control de la temperatura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial deUcayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 39,71% regular, 19,12% bueno y el 41,18% muy bueno.

Tabla 13

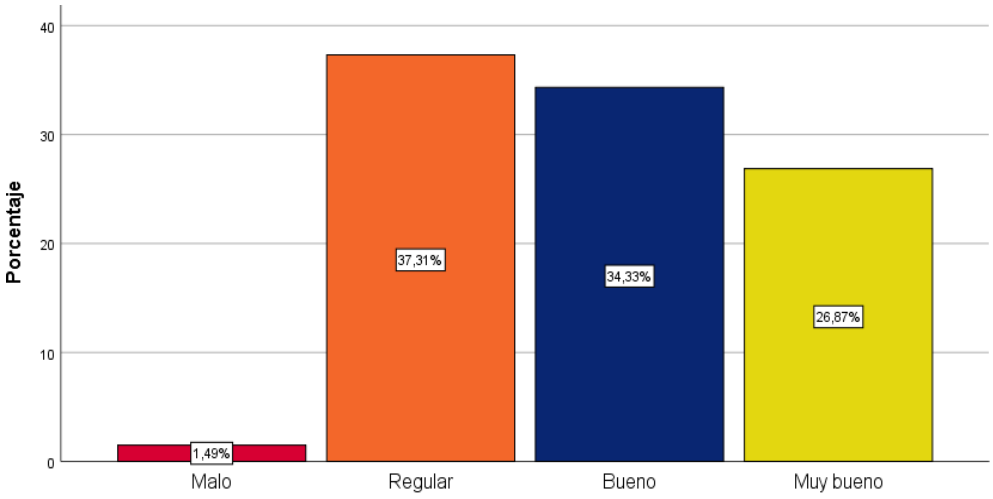
V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 10. ¿Cómo considera Ud. el manejo de los residuos sólidos implementadopor los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	25	36,8	37,3	38,8
	Bueno	23	33,8	34,3	73,1
	Muy bueno	18	26,5	26,9	100,0
	Total	67	98,5	100,0	
Total		**68**	**100,0**		

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 10

V1. Protocolo Sanitario, D2. Requisitos Técnicos y Pregunta 10. ¿Cómo considera Ud. el manejo de los residuos sólidos implementadopor los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el manejo de los residuos sólidos implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,49% malo, 37,31% regular, 34,33% bueno y el 26,87% muy bueno.

Tabla 14

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 11.

¿Cómo considera Ud. el manual de prácticas de manufactura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

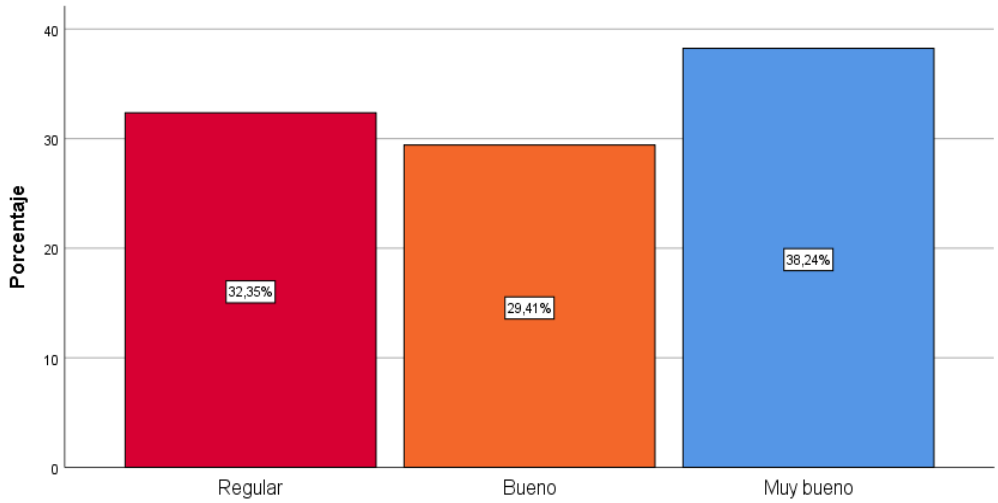
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	22	32,4	32,4	32,4
	Bueno	20	29,4	29,4	61,8
	Muy bueno	26	38,2	38,2	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 11

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 11.

¿Cómo considera Ud. el manual de prácticas de manufactura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el manual de prácticas de manufactura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 32,35% regular, 29,41% bueno y el 38,24% muy bueno.

Tabla 15

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 12.

¿Cómo considera Ud. el manual de prácticas de almacenamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

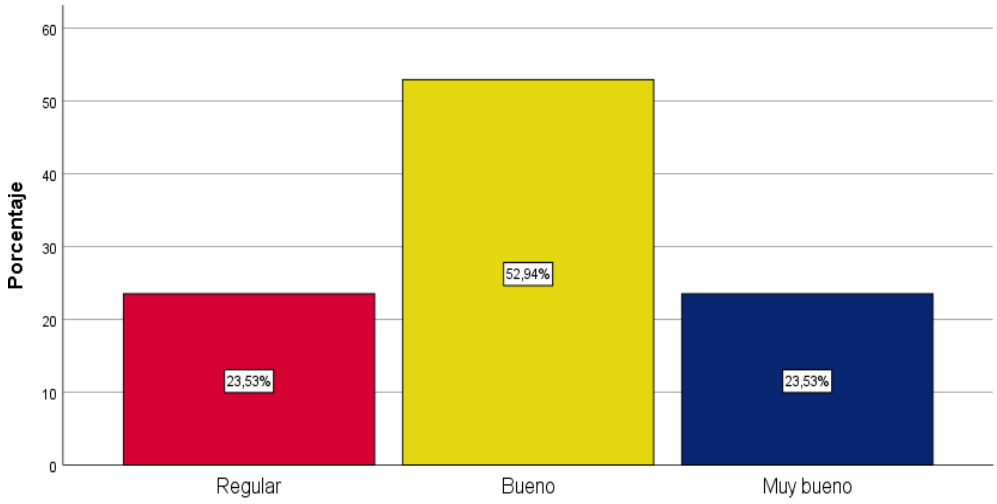
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	16	23,5	23,5	23,5
	Bueno	36	52,9	52,9	76,5
	Muy bueno	16	23,5	23,5	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 12

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 12.

¿Cómo considera Ud. el manual de prácticas de almacenamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el manual de prácticas de almacenamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 23,53% regular, 53,94% bueno y el 23,53% muy bueno.

Tabla 16

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 13.

¿Cómo considera Ud. el manual del programa de higiene y saneamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

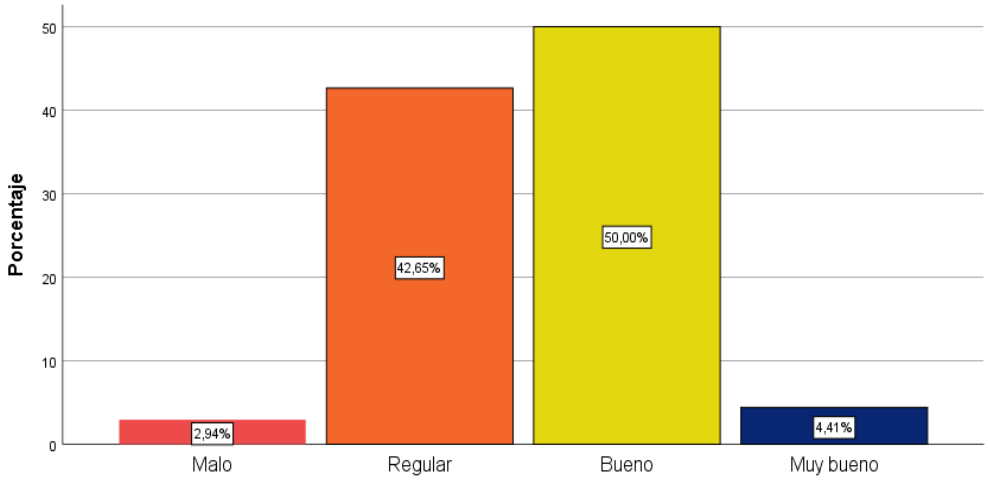
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	29	42,6	42,6	45,6
	Bueno	34	50,0	50,0	95,6
	Muy bueno	3	4,4	4,4	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 13

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 13.

¿Cómo considera Ud. el manual del programa de higiene y saneamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el manual del programa de higiene y saneamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 2,94% malo, siendo el 42,65% regular, 50,00% bueno y el 4,41% muy bueno.

Tabla 17

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 14.

¿Cómo considera Ud. el control del mantenimiento de equipos e instalaciones implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

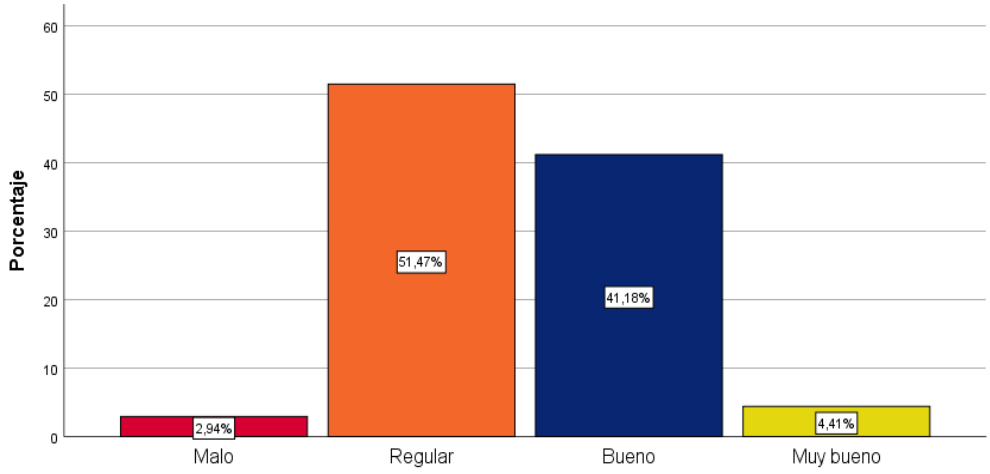
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	35	51,5	51,5	54,4
	Bueno	28	41,2	41,2	95,6
	Muy bueno	3	4,4	4,4	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 14

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 14.

¿Cómo considera Ud. el control del mantenimiento de equipos e instalaciones implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el control del mantenimiento de equipos e instalaciones implementado por los proveedores dela Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 2,94% malo, 51,47% regular, 41,18% bueno y el 4,41% muy bueno.

Tabla 18

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 15.

¿Cómo considera Ud. la supervisión de la carga y estiba de los alimentos en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

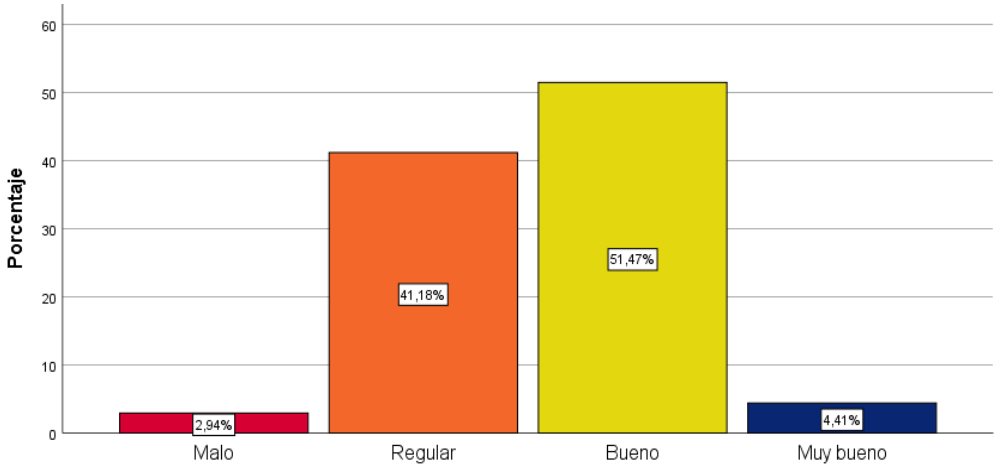
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	28	41,2	41,2	44,1
	Bueno	35	51,5	51,5	95,6
	Muy bueno	3	4,4	4,4	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 15

V1. Protocolo Sanitario, D3. Principios Generales de Higiene y Pregunta 15.

¿Cómo considera Ud. la supervisión de la carga y estiba de los alimentos en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la supervisión de la carga y estiba de los alimentos en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma, siendo el, 2,94% malo, 41,18% regular, 51,47% bueno y el 4,41% muy bueno.

Tabla 19

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 16.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de DIGESA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

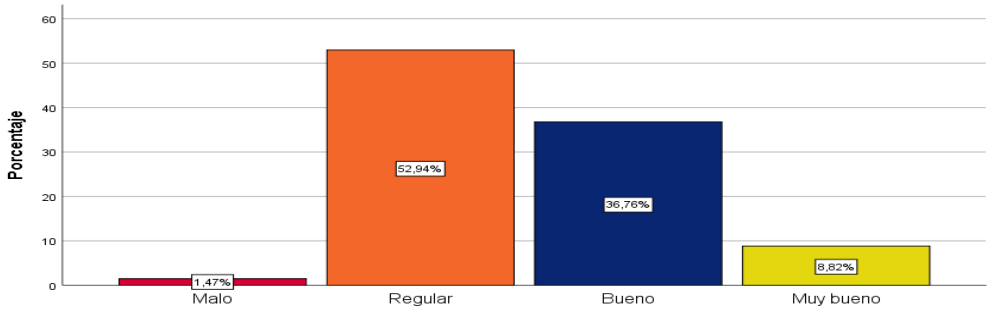
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	36	52,9	52,9	54,4
	Bueno	25	36,8	36,8	91,2
	Muy bueno	6	8,8	8,8	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 16

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 16.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de DIGESA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de DIGESA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional, siendo el, 1,47% malo, 52,94% regular, 36,76% bueno y el 8,82% muy bueno.

Tabla 20

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 17.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de SANIPES puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

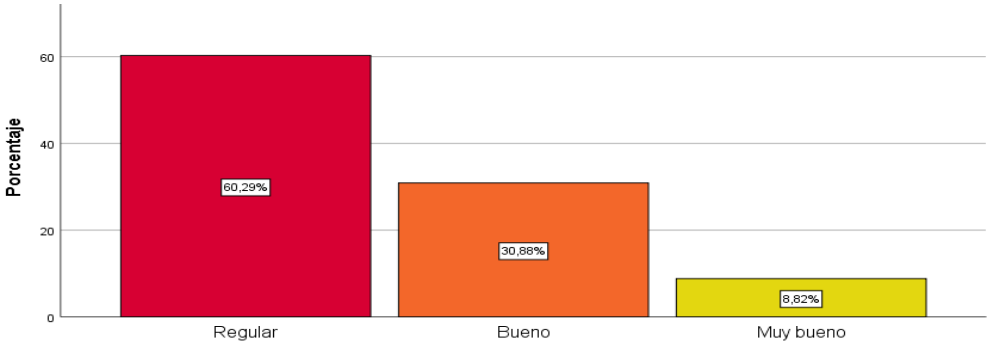
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	41	60,3	60,3	60,3
	Bueno	21	30,9	30,9	91,2
	Muy bueno	6	8,8	8,8	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De AlimentaciónEscolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 17

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 17.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de SANIPES puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de SANIPES puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa**,** siendo el 60,29% regular, 30,88% bueno y el 8,82% muy bueno.

Tabla 21

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 18.

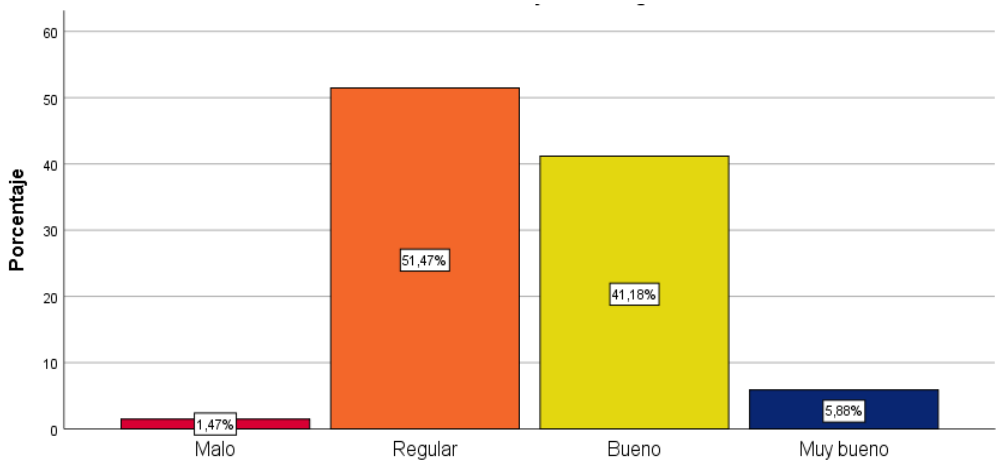
¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de SENASA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	35	51,5	51,5	52,9
	Bueno	28	41,2	41,2	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 18

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 18.



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de SENASA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional, siendo el ,1,47% malo, 51,47% regular, 41,18% bueno y el 5,88% muy bueno.

Tabla 22

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 19.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de la FDA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

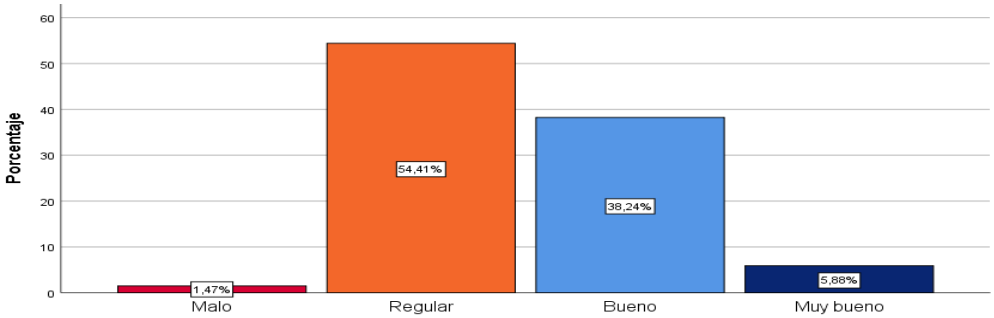
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	37	54,4	54,4	55,9
	Bueno	26	38,2	38,2	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 19

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 19.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de la FDA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de la FDA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional, siendo el ,1,47% malo, 54,41% regular, 38,24% bueno y el 5,88% muy bueno.

Tabla 23

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 20.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios del Codex Alimentarius puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

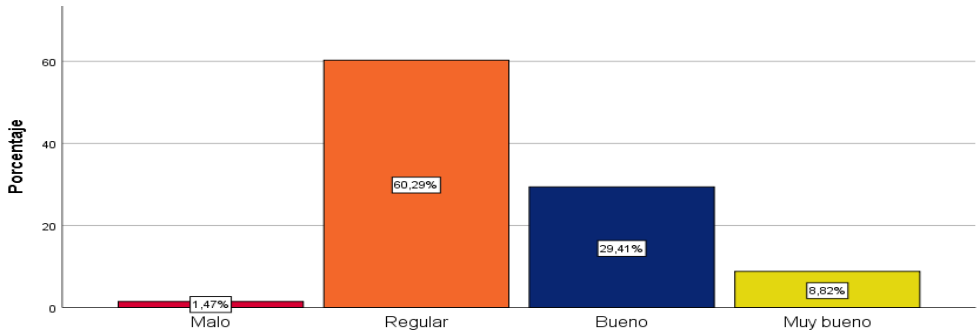
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	41	60,3	60,3	61,8
	Bueno	20	29,4	29,4	91,2
	Muy bueno	6	8,8	8,8	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 20

V1. Protocolo Sanitario, D4. Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria y Pregunta 20.

¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios del Codex Alimentarius puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios del Codex Alimentarius puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el, 1,47% malo,60,29% regular, 29,41% bueno y el 8,82% muy bueno.

Tabla 24

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 21.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

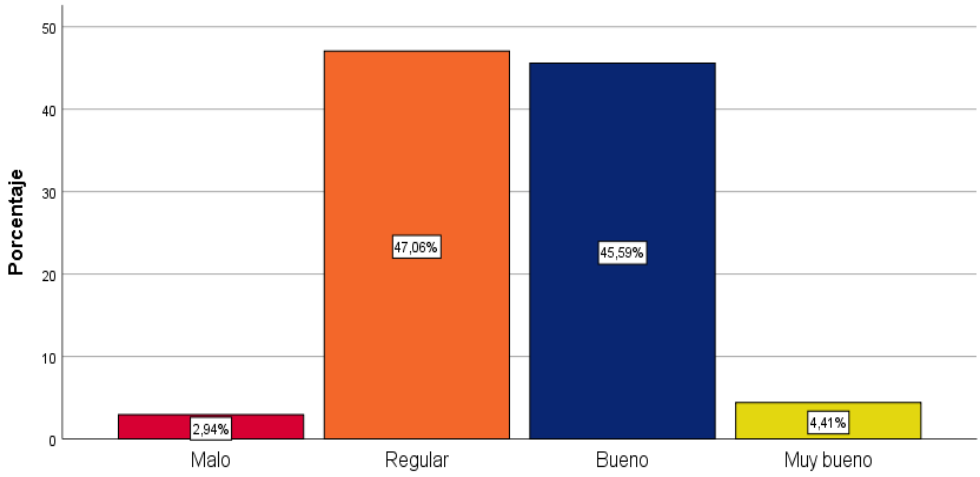
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	32	47,1	47,1	50,0
	Bueno	31	45,6	45,6	95,6
	Muy bueno	3	4,4	4,4	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar QaliWarma, Ucayali 2020.

Figura 21

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 21.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el ,2,94% malo, 47,06% regular, 45,59% bueno y el 4,41% muy bueno.

Tabla 25

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 22.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo leche y productos lácteos tipo leche y productos lácteos según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión delos establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

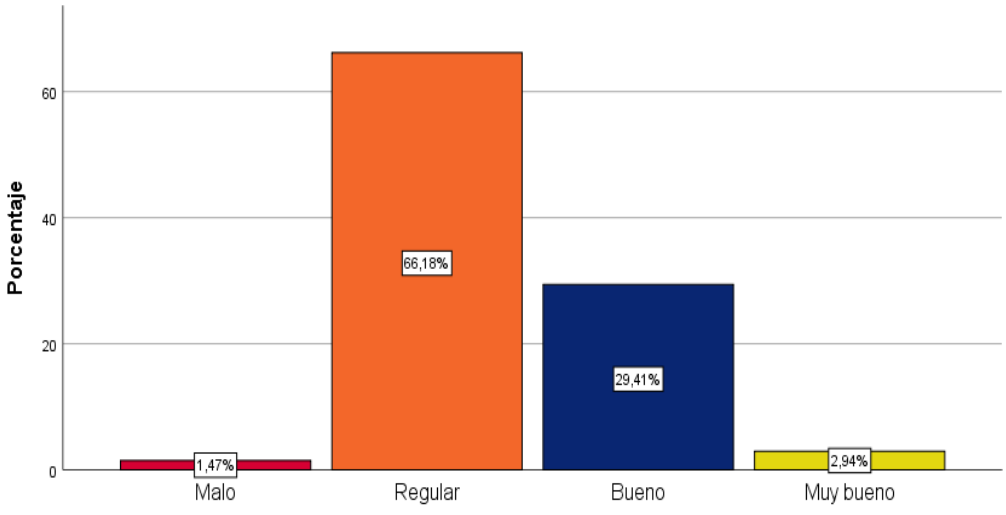
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	45	66,2	66,2	67,6
	Bueno	20	29,4	29,4	97,1
	Muy bueno	2	2,9	2,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 22

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 22.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo leche y productos lácteos tipo leche y productos lácteos según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión delos establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros de lasfichas técnicas de alimentos tipo leche y productos lácteos tipo leche y productos lácteos según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo,66,18% regular, 29,41% bueno y el 2,94% muy bueno.

Tabla 26

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 23.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo conservas de productos pesqueros y acuícolas según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

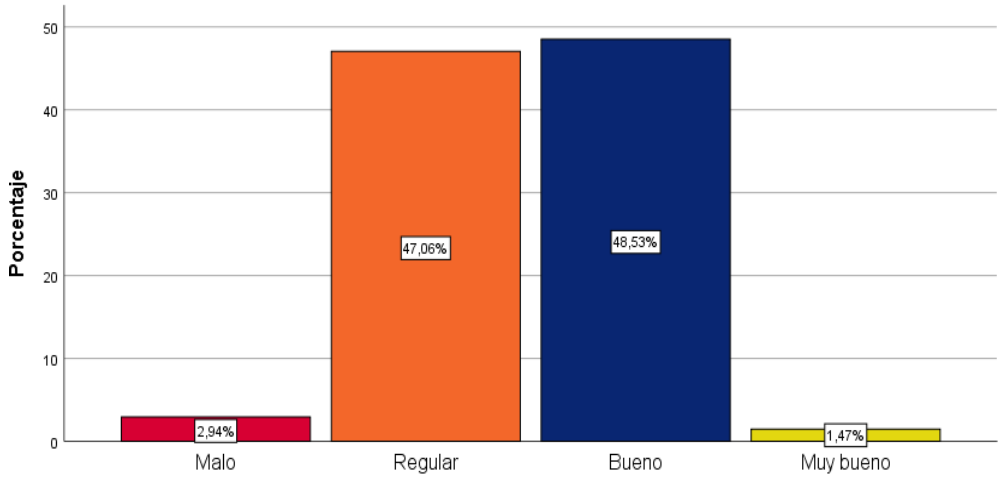
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	32	47,1	47,1	50,0
	Bueno	33	48,5	48,5	98,5
	Muy bueno	1	1,5	1,5	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 23

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas deAlimentos y Pregunta 23.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo conservas de productos pesqueros y acuícolas según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo conservas de productos pesqueros y acuícolas según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 2,94% malo, 47,06% regular, 48,53% bueno y el 1,47% muy bueno.

Tabla 27

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 24.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de la ficha técnica del huevo sancochado según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

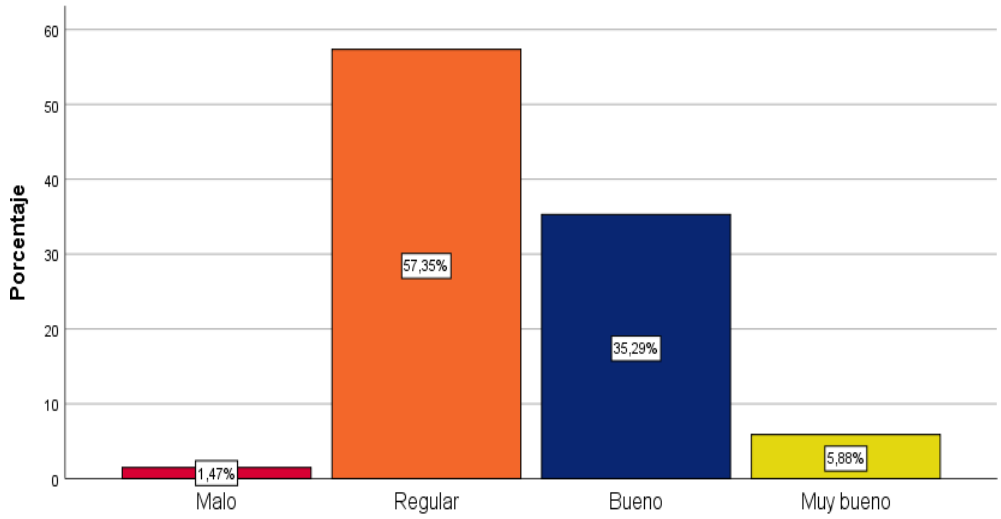
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	39	57,4	57,4	58,8
	Bueno	24	35,3	35,3	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De AlimentaciónEscolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 24

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 24.

¿Cómo considera Ud. los parámetros de la ficha técnica del huevo sancochado según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros de la ficha técnica del huevo sancochado según la RDE N°158-2020- MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma, siendo el 1,47% malo, 57,35% regular, 35,29% bueno y el 5,88% muy bueno

Tabla 28

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 25.

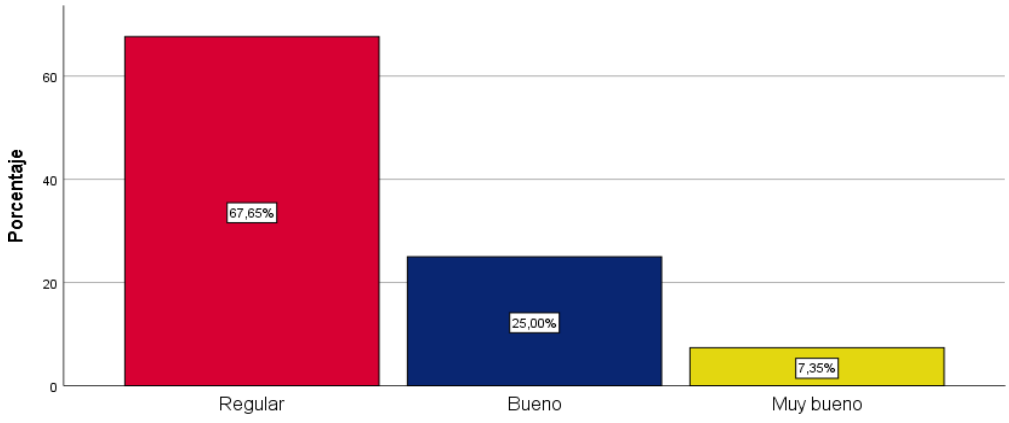
¿Cómo considera Ud. los parámetros de la ficha técnica del producto pan según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	46	67,6	67,6	67,6
	Bueno	17	25,0	25,0	92,6
	Muy bueno	5	7,4	7,4	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 25

V2. Calidad Alimentaria, D1. Especificaciones técnicas de Alimentos y Pregunta 25.



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. los parámetros de la ficha técnica del producto pan según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 67,65% regular, 25,00% bueno y el 7,35% muy bueno.

Tabla 29

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 26.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de los alimentos envasados excepto granos de cereales y leguminosas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

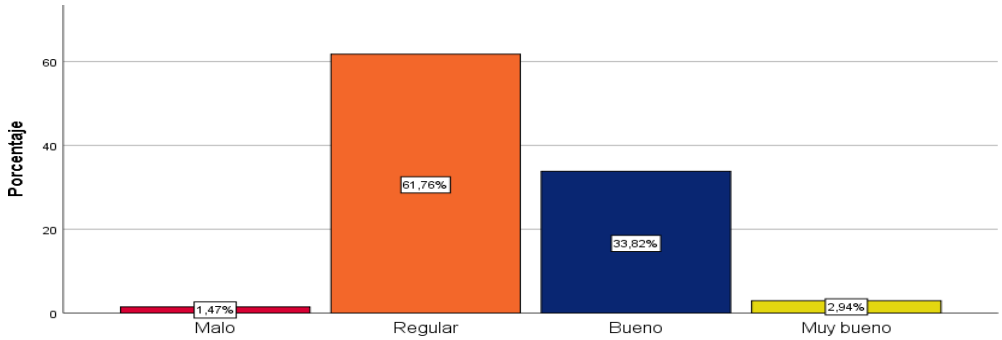
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	42	61,8	61,8	63,2
	Bueno	23	33,8	33,8	97,1
	Muy bueno	2	2,9	2,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 26

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 26.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de los alimentos envasados excepto granos de cereales y leguminosas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la información nutricional de los alimentos envasados excepto granos de cereales y leguminosas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 61,76% regular, 33,82% bueno y el 2,94% muy bueno.

Tabla 30

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 27.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo leche y productos lácteos declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de AlimentaciónEscolar Qali Warma?

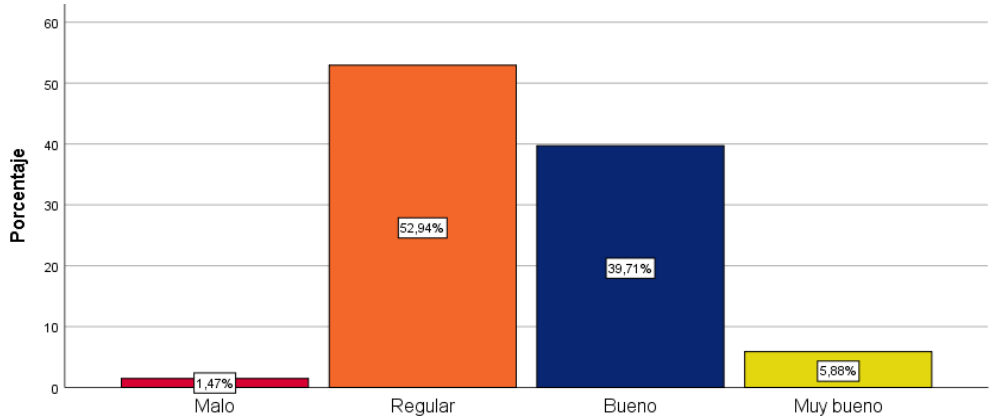
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	36	52,9	52,9	54,4
	Bueno	27	39,7	39,7	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 27

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 27.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo leche y productos lácteos declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de AlimentaciónEscolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo leche y productos lácteos declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 52,94% regular, 39,71% bueno y el 5,88% muy bueno.

Tabla 31

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 28.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos pesqueros declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

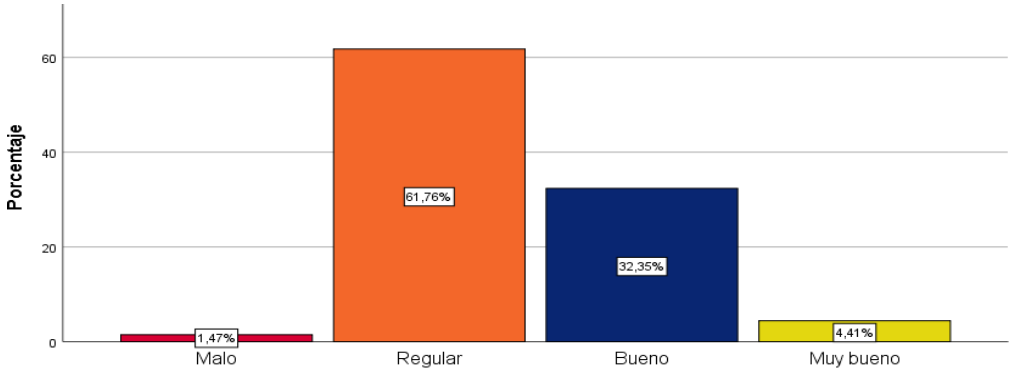
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	42	61,8	61,8	63,2
	Bueno	22	32,4	32,4	95,6
	Muy bueno	3	4,4	4,4	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De AlimentaciónEscolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 28

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 28.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos pesqueros declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos pesqueros declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 61,76% regular, 32,35% bueno y el 4,41% muy bueno.

Tabla 32

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 29.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos acuícolas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

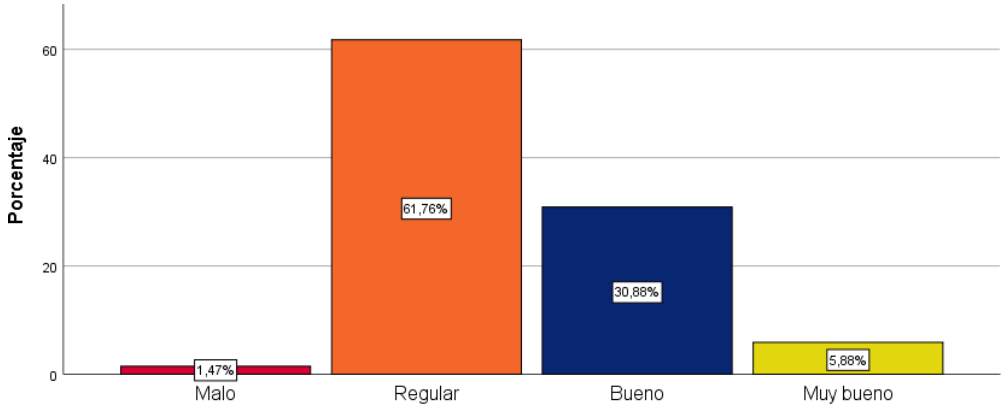
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	42	61,8	61,8	63,2
	Bueno	21	30,9	30,9	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 29

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 29.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos acuícolas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos acuícolas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 61,76% regular, 30,88% bueno y el 5,88% muy bueno.

Tabla 33

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 30.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de los productos regionales declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

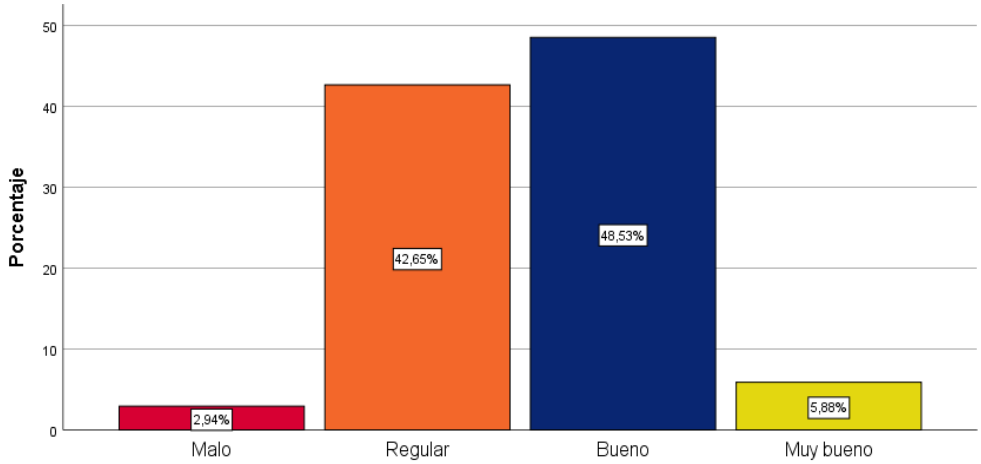
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	29	42,6	42,6	45,6
	Bueno	33	48,5	48,5	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 30

V2. Calidad Alimentaria, D2. Información Nutricional de Alimentos y Pregunta 30.

¿Cómo considera Ud. la información nutricional de los productos regionales declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la información nutricional de los productos regionales declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma, siendo el 2,94% malo, 47,65% regular, 48,53% bueno y el 5,88% muy bueno.

Tabla 34

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 31.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característicacolor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

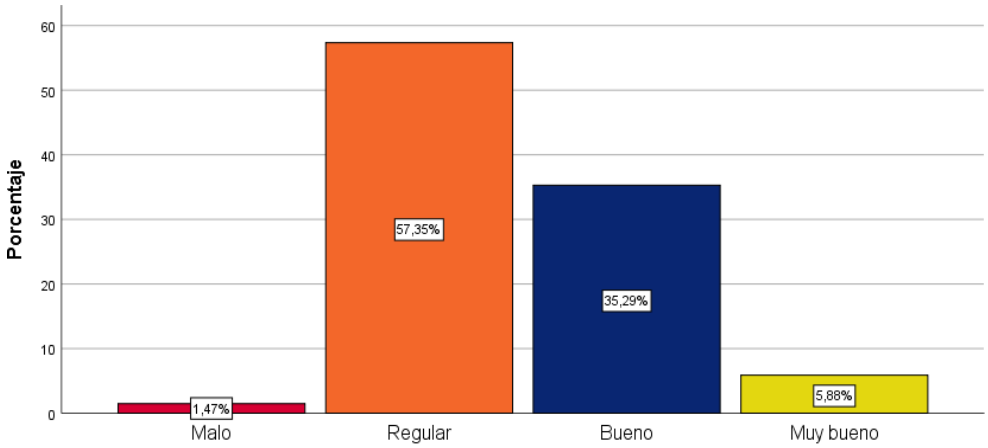
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	39	57,4	57,4	58,8
	Bueno	24	35,3	35,3	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 31

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 31.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característicacolor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica color de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 57,35% regular, 35,29% bueno y el 5,88% muy bueno.

Tabla 35

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 32.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica sabor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

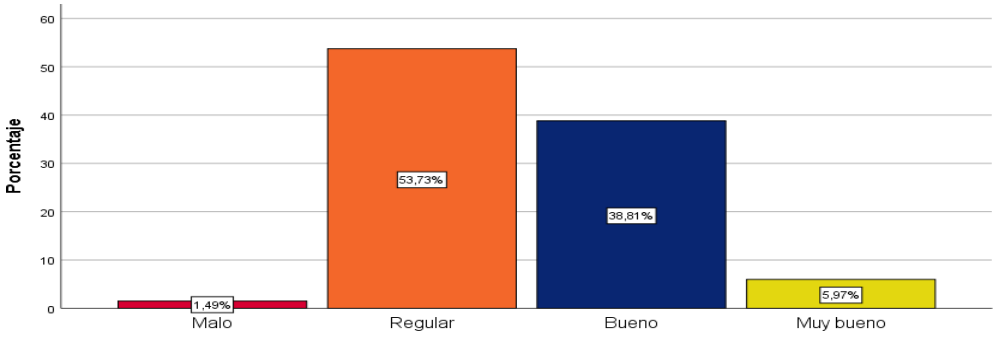
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	36	52,9	53,7	55,2
	Bueno	26	38,2	38,8	94,0
	Muy bueno	4	5,9	6,0	100,0
	Total	67	98,5	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,5		
Total		**68**	**100,0**		

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 32

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 32.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica sabor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacionalde Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica sabor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,49% malo,53,73% regular, 38,81% bueno y el 5,97% muy bueno.

Tabla 36

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 33.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica olor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

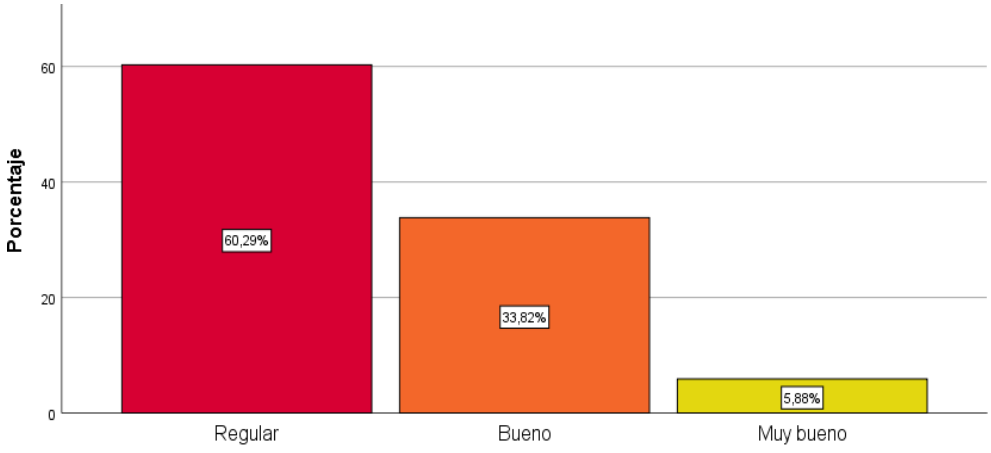
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	41	60,3	60,3	60,3
	Bueno	23	33,8	33,8	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 33

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 33.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica olor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica olor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo, 60,29% regular, 33,82% bueno y el 5,88% muy bueno.

Tabla 37

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 34.

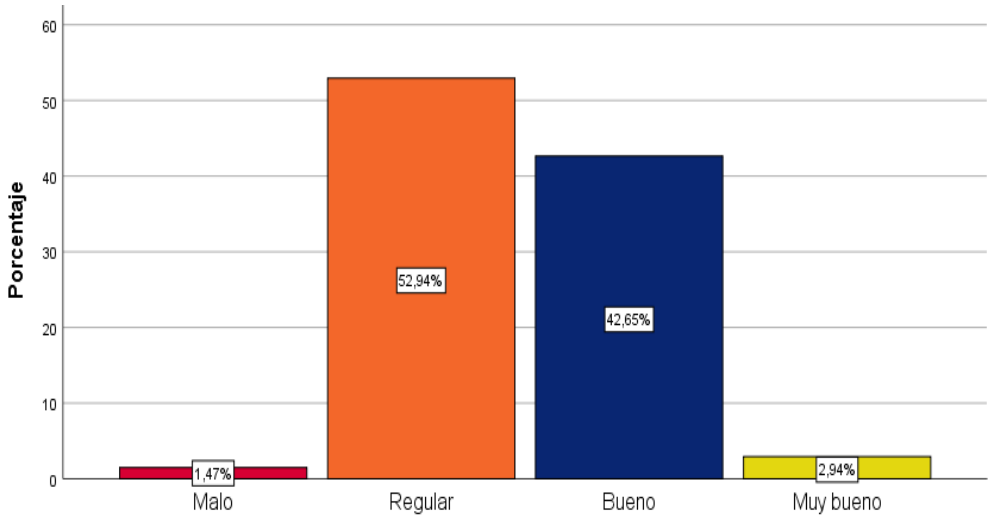
¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica textura de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	36	52,9	52,9	54,4
	Bueno	29	42,6	42,6	97,1
	Muy bueno	2	2,9	2,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De AlimentaciónEscolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 34

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 34.



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica textura de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo,52,94% regular, 42,65% bueno y el 2,94% muy bueno.

Tabla 38

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 35.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica aspecto de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

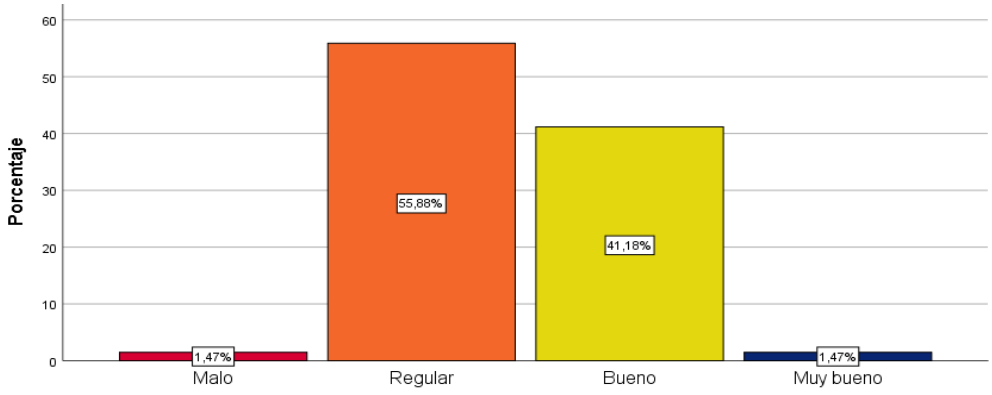
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	38	55,9	55,9	57,4
	Bueno	28	41,2	41,2	98,5
	Muy bueno	1	1,5	1,5	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 35

V2. Calidad Alimentaria, D3. Evaluación organoléptica de los alimentos y Pregunta 35.

¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica aspecto de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica aspecto de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo,55,88% regular, 41,18% bueno y el 1,47% muy bueno.

Tabla 39

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 36.

¿Cómo considera Ud. la satisfacción del consumidor con respecto al servicio brindado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

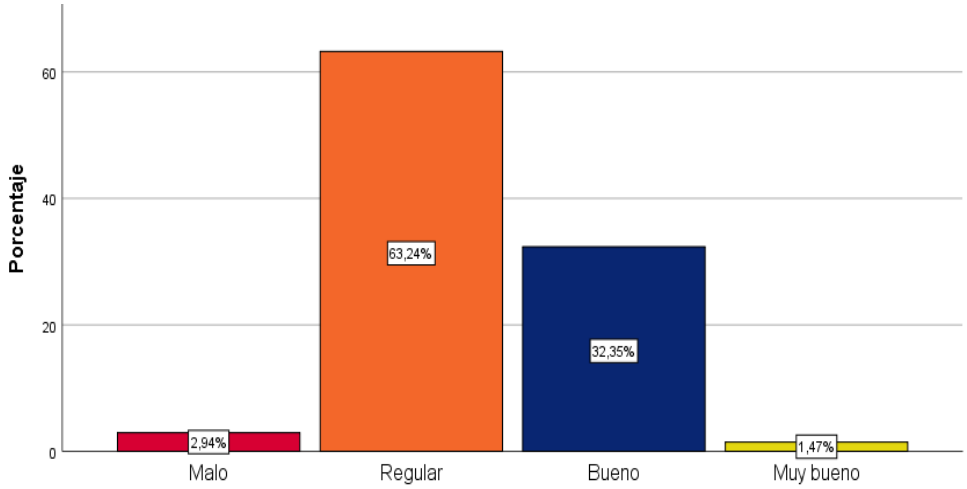
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	43	63,2	63,2	66,2
	Bueno	22	32,4	32,4	98,5
	Muy bueno	1	1,5	1,5	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 36

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 36.

¿Cómo considera Ud. la satisfacción del consumidor con respecto al servicio brindado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la satisfacción del consumidor con respecto al servicio brindado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 2,94% malo, 63,24% regular, 35,35% bueno y el 1,47% muy bueno.

Tabla 40

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 37.

¿Cómo considera Ud. la gestión de calidad de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

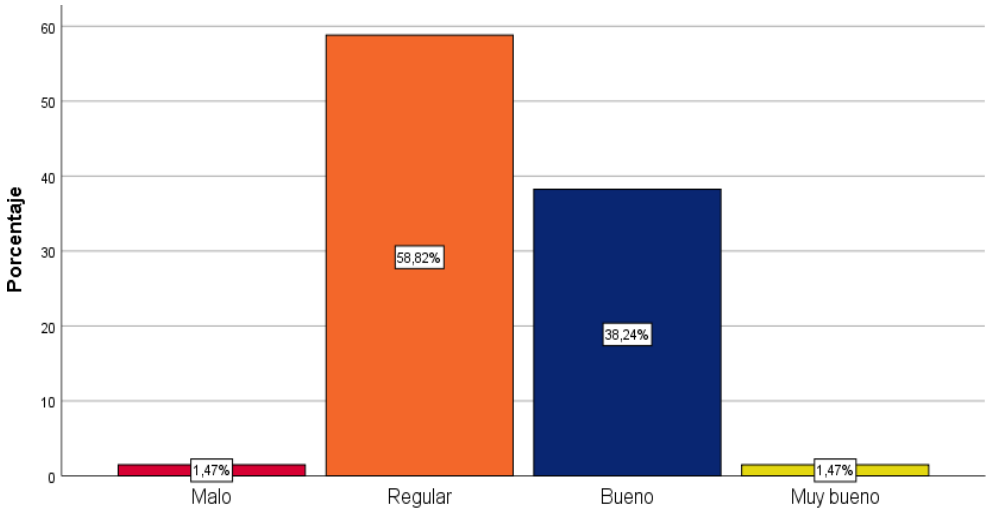
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	40	58,8	58,8	60,3
	Bueno	26	38,2	38,2	98,5
	Muy bueno	1	1,5	1,5	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 37

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 37.

¿Cómo considera Ud. la gestión de calidad de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la gestión de calidad de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional deAlimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 58,82% regular, 38,24% bueno y el 1,47% muy bueno.

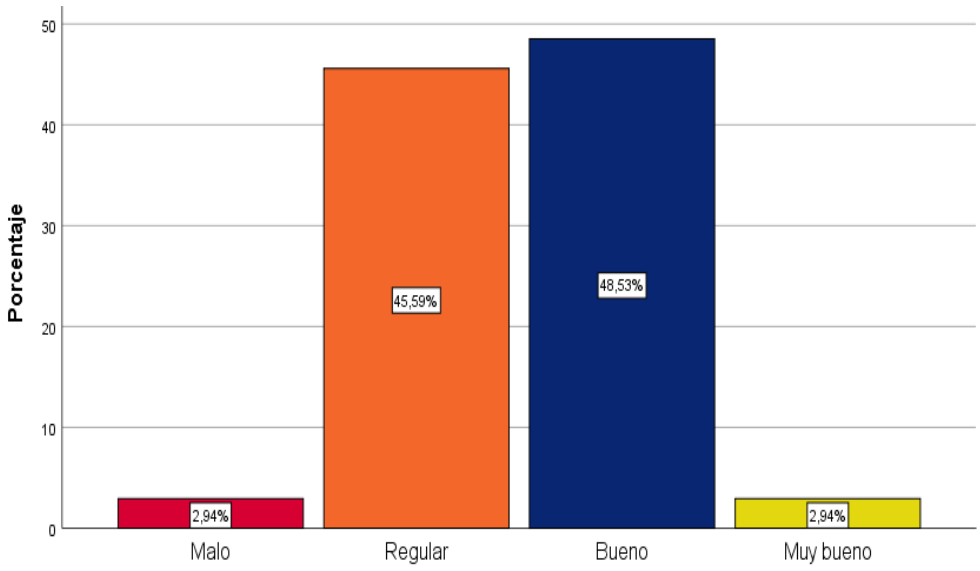
Tabla 41. *V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 38. ¿Cómo considera Ud. la auditoría interna de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,9	2,9	2,9
	Regular	31	45,6	45,6	48,5
	Bueno	33	48,5	48,5	97,1
	Muy bueno	2	2,9	2,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 38

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 38. ¿Cómo considera Ud. la auditoría interna de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la auditoría interna de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 2,94% malo, 45,59% regular, 48,53% bueno y el 2,94% muy bueno.

Tabla 42

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 39.

¿Cómo considera Ud. la auditoría externa que se realiza a los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

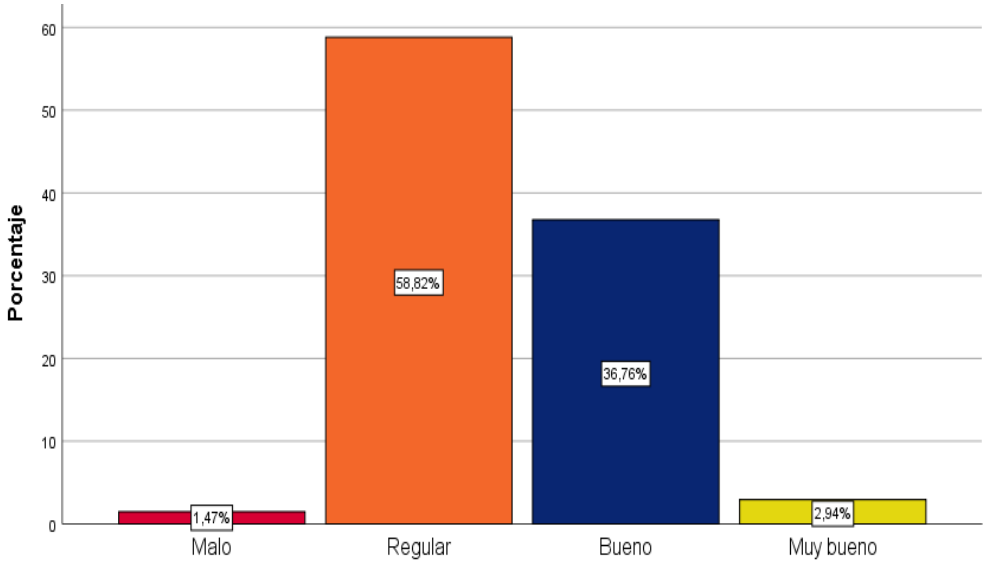
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,5	1,5	1,5
	Regular	40	58,8	58,8	60,3
	Bueno	25	36,8	36,8	97,1
	Muy bueno	2	2,9	2,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 39

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 39.

¿Cómo considera Ud. la auditoría externa que se realiza a los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la auditoría externa que se realiza a los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo el 1,47% malo, 58,82% malo, 36,76% regular y el 2,94% bueno.

Tabla 43

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 40.

¿Cómo considera Ud. la mejora continua de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?

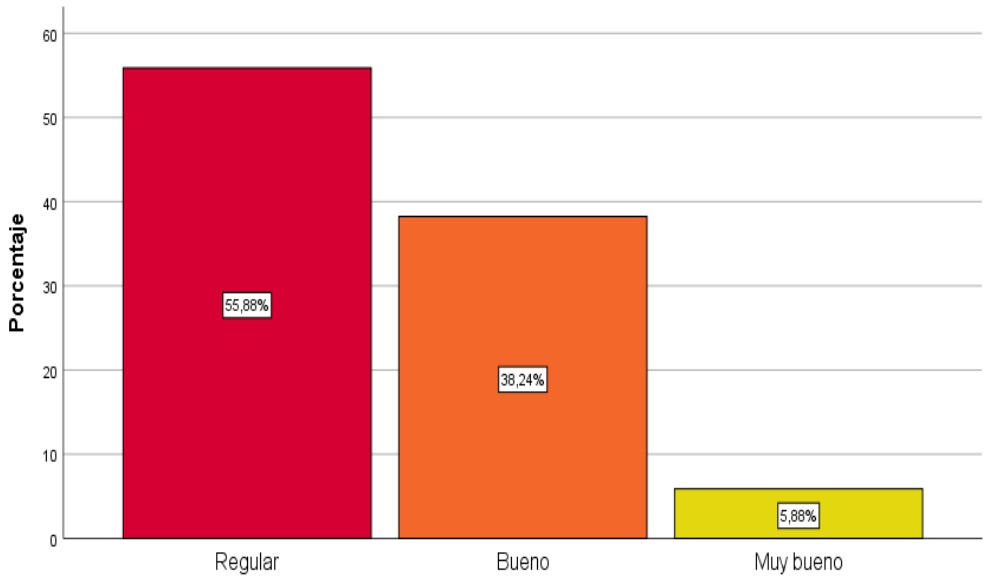
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	38	55,9	55,9	55,9
	Bueno	26	38,2	38,2	94,1
	Muy bueno	4	5,9	5,9	100,0
	Total	**68**	**100,0**	**100,0**	

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Figura 40

V2. Calidad Alimentaria, D4. ISO 9001:2015 y Pregunta 40.

¿Cómo considera Ud. la mejora continua de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?



En la tabla y gráfico, se observa que Cómo considera Ud. la mejora continua de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo, 55,88% regular, 38,24% bueno y el 5,88% muy bueno.

4.1.2. ANALISIS INFERENCIAL

HIPOTESIS GENERAL

Hipótesis alterna: El protocolo sanitario se relaciona directamente con la calidad alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Hipótesis nula: El protocolo sanitario **NO** se relaciona directamente con la calidad alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Tabla 44

V1 Protocolo Sanitario y V2 Calidad Alimentaria.

Correlaciones			V2 CALIDAD ALIMENTARIA	V1 PROTOCOLO SANITARIO
Rho de Spearman	V2 CALIDAD ALIMENTARIA	Coeficiente de correlación	1,000	,497
		Sig. (bilateral)	.	,032
		N	68	68
	V1 PROTOCOLO SANITARIO	Coeficiente de correlación	,497	1,000
		Sig. (bilateral)	,032	.
		N	68	68

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

INTERPRETACION

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,497, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,032<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa entre las variables estudiadas, existe una relación directa y significativa, por lo tanto, el protocolo sanitario se relaciona directamente con la calidad alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, a un nivel de 90% de confiabilidad.

HIPOTESIS ESPECIFICA 1

Hipótesis alterna: El protocolo sanitario se relaciona directamente con las especificaciones técnicas de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Hipótesis nula: El protocolo sanitario **NO** se relaciona directamente con las especificaciones técnicas de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Tabla 45

D1V2 Especificaciones Técnicas De Alimentos V1 Protocolo Sanitario

Correlaciones			D1V2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	V1 PROTOCOLO SANITARIO
Rho de Spearman	D1V2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	Coeficiente de correlación	1,000	,597
		Sig. (bilateral)	.	,032
		N	68	68
	V1 PROTOCOLO SANITARIO	Coeficiente de correlación	,597	1,000
		Sig. (bilateral)	,032	.
		N	68	68

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,597, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,032<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir: El protocolo sanitario se relaciona directamente con las especificaciones técnicas de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020 a un nivel de 90% de confiabilidad.

HIPOTESIS ESPECIFICA 2

Hipótesis alterna: El protocolo sanitario se relaciona directamente con la información nutricional de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Hipótesis nula: El protocolo sanitario **NO** se relaciona directamente con la información nutricional de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Tabla 46

D2v2 Información Nutricional De Alimentos Y V1 Protocolo Sanitario

Correlaciones			D2V2 INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS	V1 V1 PROTOCOLO SANITARIO
Rho de Spearman	D2V2 INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS	Coeficiente de correlación	1,000	,257*
		Sig. (bilateral)	.	,034
		N	68	68
	V1 PROTOCOLO SANITARIO	Coeficiente de correlación	,257*	1,000
		Sig. (bilateral)	,034	.
		N	68	68

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).
Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,257, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,034<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir: El protocolo sanitario se relaciona directamente con la información nutricional de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

HIPOTESIS ESPECIFICA 3

Hipótesis alterna: El protocolo sanitario se relaciona directamente con la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Hipótesis nula: El protocolo sanitario **NO** se relaciona directamente con la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Tabla 47

D3V2 Evaluación Organoléptica De Los Alimentos V1 ProtocoloSanitario

Correlaciones			D3V2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENOS	V1 PROTOCOLO SANITARIO
Rho de Spearman	D3V2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENOS	Coeficiente de correlación	1,000	,569
		Sig. (bilateral)	.	,008
		N	68	68
	V1 PROTOCOLO SANITARIO	Coeficiente de correlación	,569	1,000
		Sig. (bilateral)	,008	.
		N	68	68

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,569, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,008<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir: El protocolo sanitario se relaciona directamente con la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. a un nivel de 90% de confiabilidad.

HIPOTESIS ESPECIFICA 4

Hipótesis alterna: El protocolo sanitario se relaciona directamente con la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Hipótesis nula: El protocolo sanitario **NO** se relaciona directamente con la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Tabla 48

D4v2 ISO 9001:2015 Y V1 Protocolo Sanitario

Correlaciones			D4V2 9001:2015	V1 PROTOCOLO SANITARIO
Rho de Spearman	D4V2 ISO 9001:2015	Coeficiente de correlación	1,000	,358**
		Sig. (bilateral)	.	,003
		N	68	68
	V1 PROTOCOLO SANITARIO	Coeficiente de correlación	,358**	1,000
		Sig. (bilateral)	,003	.
		N	68	68

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

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar QaliWarma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,358, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,003<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir: El protocolo sanitario se relaciona directamente con implementación del ISO 9001:2015 de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020 a un nivel de 90% de confiabilidad.

HIPÓTESIS ESPECIFICA 5

Hipótesis alterna: La calidad alimentaria se relaciona directamente con Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Hipótesis nula: La calidad alimentaria **NO** se relaciona directamente con Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Tabla 49

D1. V1. Plan HACCP y V2 Calidad Alimentaria.

Correlaciones			D1V1 PLAN HACCP	V2 CALIDAD ALIMENTARIA
Rho de Spearman	D1V1 Plan HACCP	Coeficiente de correlación	1,000	,350**
		Sig. (bilateral)	.	,003
		N	68	68
	V2 CALIDAD ALIMENTARIA	Coeficiente de correlación	,350**	1,000
		Sig. (bilateral)	,003	.
		N	68	68

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

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar QaliWarma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,350, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,003<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir La calidad alimentaria se relaciona directamente con el Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, a un nivel de 90% de confiabilidad.

HIPOTESIS ESPECIFICA 6

Hipótesis alterna: La calidad alimentaria se relaciona directamente con el Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Hipótesis nula: La calidad alimentaria **NO** se relaciona directamente con el Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Tabla 50

D2V1 Requisitos Técnicos y V2 Calidad Alimentaria.

			D2V1 REQUISITOS TÉCNICOS	V2 CALIDAD ALIMENTARIA
Rho de Spearman	D2V1 REQUISITOS TÉCNICOS	Coeficiente de correlación	1,000	,467
		Sig. (bilateral)	.	,003
		N	68	68
	V2 CALIDAD ALIMENTARIA	Coeficiente de correlación	,467	1,000
		Sig. (bilateral)	,003	.
		N	68	68

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,467, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,003<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir la calidad alimentaria se relaciona directamente con los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, a un nivel de 90% de confiabilidad.

HIPOTESIS ESPECIFICA 7

Hipótesis alterna: La calidad alimentaria se relaciona directamente con los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Hipótesis nula: La calidad alimentaria **NO** se relaciona directamente con los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Tabla 51

D3V1 Principios Generales de Higiene y V2. Calidad de Alimentaria.

			D3V1 PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	V2 CALIDAD ALIMENTARIA
Rho de Spearman	D3V1 PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	Coeficiente de correlación	1,000	,327**
		Sig. (bilateral)	.	,007
		N	68	68
	V2 CALIDAD ALIMENTARIA	Coeficiente de correlación	,327**	1,000
		Sig. (bilateral)	,007	.
		N	68	68

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

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar QaliWarma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,327, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,007<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir la calidad alimentaria se relaciona directamente con los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, a un nivel de 90% de confiabilidad.

HIPOTESIS ESPECIFICA 8

Hipótesis alterna: La calidad alimentaria se relaciona directamente con los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Hipótesis nula: La calidad alimentaria **NO** se relaciona directamente con los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

Tabla 52

D4V1 Normas Técnicas y Seguridad Alimentaria V2 Calidad Alimentaria.

Correlaciones			D4V1 NORMAS TÉCNICAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	V2 CALIDAD ALIMENTARIA
Rho de Spearman	D4V1 NORMAS TÉCNICAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Coeficiente de correlación	1,000	,436
		Sig. (bilateral)	.	,002
		N	68	68
	V2 CALIDAD ALIMENTARIA	Coeficiente de correlación	,436	1,000
		Sig. (bilateral)	,002	.
		N	68	68

Fuente: Instrumento aplicado a la muestra para la presente tesis del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.

INTERPRETACIÓN

La tabla muestra un valor del Rho de Spearman igual a 0,436, valor que establece una correlación positiva muy baja y un Sig (bilateral) de 0,002<0,05, es significativa, existe una relación directa y significativa, es decir: La calidad alimentaria se relaciona directamente con las normas técnicas y la seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, a un nivel de 90% de confiabilidad.

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Podemos determinar por los resultados obtenidos que sí existe una relación directa y significativa entre Protocolo Sanitario y Calidad Alimentaria en establecimientos de proveedores Del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020. Por ende, guarda relación con lo que sostuvieron:

Según Delgadillo & Murillo (2016), *"Un protocolo está formado por un conjunto de reglas y formatos que definen la forma en que deben de efectuarse una determinada actividad."* En este sentido, el protocolo de supervisión sanitario de liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma, lo define como el *"Mecanismo a través el cual comprueba el cumplimiento de los requisitos de calidad de la prestación del servicio alimentario, en los colegios usuarios, conforme a los procedimientos determinados por el programa, este documento comprende los esenciales aspectos estimados en la supervisión y liberación de los resultados de la misma incorporando las deficiencias a ser solucionadas en tiempos determinados"* (MIDIS, Manual para la gestión del servicio alimentario, 2013).De acuerdo a los resultados de la variable 1 Protocolo Sanitario, el nivel de percepción de los encuestados sobresalen dos niveles siendo estos los niveles regular con 41.48% y bueno con 38.67% respectivamente, seguidamente los niveles de muy bueno con 18.52% y mala con 1.25% respectivamente, evidenciando una correlación significativa según la prueba de Rho de Spearman r= 0,497, esto resultado los podemos comparar con los de Lazo (2018), en su investigación titulada *"Programa educativo de higiene alimentaria en el conocimiento de buenas prácticas de manipulación de*

alimentos a auxiliares de nutrición del hospital Es Salud IV, Lima 2017", concluyó que la aplicación de un programa educativo de higiene alimentaria tuvo efecto favorable en el conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimento a auxiliares del servicio de nutrición del hospital EsSalud, Lima 2017. El cual presentó un nivel de significancia menor a 0.05 usando la prueba de Wilcoxon para la hipótesis general, mientras que Sarmiento (2018), en su investigación titulada *"Protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma y calidad de las raciones y productos en Instituciones Educativas de Los Aquijes"*, los resultados recogidos en su investigación logró determinar un coeficiente de correlación Rho Spearman de r= 0,764 y un nivel de significancia de 0,000 menor a la región critica 0,05; lo cual muestra que el protocolo de supervisión y liberación del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma influye en un 58% en el mejoramiento de la calidad de las raciones y productos en instituciones educativas de Los Aquijes, en el año 2018.

Según Nader (2016), Calidad Alimentaria *"es el conjunto de características de un producto que influyen en su aceptabilidad por parte de los consumidores en tanto que calidad de un alimento es el conjunto de características del mismo que son requeridas por los consumidores, explícita o implícitamente"*. Por su parte la FAO (Food and Agriculture Organization) indica que *"la calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas."*

De acuerdo a los resultados de la variable 2 Calidad Alimentaria, el nivel de percepción de los encuestados sobresale en mayor porcentaje el nivel de

regular con un 56.40%, seguido del nivel bueno con 37.72%, nivel muy bueno con 4.20% y nivel malo con 1.63%, evidenciando una correlación significativa según la prueba de Rho de Spearman r= 0,497, esto resultados los podemos comparar con los Arias (2017), en su investigación titulada *"Análisis del proceso de abastecimiento y distribución del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la provincia de Parinacochas, región Ayacucho. Periodo 2015"*, en la cual menciona que el 50% de los encuestados respondieron que reciben dentro de la Institución Educativa los alimentos entregados por los proveedores y según el contrato, no sólo es entregar los alimentos en el plazo y fecha establecido tal como menciona el documento contractual, además se establece en los lineamientos expuestos por el Ministerio de Salud, las condiciones de integridad de los alimentos, nada de empaques rotos, ni latas abolladas, por lo que se debe de verificar la marca, presentación, de acuerdo al acta de entrega, adecuando un espacio para recepcionar, no colocar en el piso, sino en tarimas o mesas verificando las cantidades y con respecto a la pregunta *¿Qué opina usted de la calidad de los alimentos que llegan a la Institución educativa?*, los porcentajes con mayor valor fueron: productos buenos con 38.89% y variación de productos periódicamente con 27.78%. Lo mencionado anteriormente, nos permiten indicar que la Variable 1, Protocolo Sanitario se relaciona directamente con la Variable 2, Calidad Alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.

Según Sanes (2020), en su investigación titulada *"Factores que afectan la distribución y consumo de los desayunos escolares, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (modalidad raciones), en 15 instituciones educativas del distrito de San Vicente de la Provincia de Cañete",* tesis para

optar el grado académico de Magíster en Gerencia Social ante la escuela de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, lapresente investigación tuvo como objetivo general identificar los factores quelimitan la distribución y consumo de las raciones del desayuno escolar- modalidad raciones- del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en 15 instituciones educativas (IIEE) del distrito de San Vicente, provincia de Cañete, en base a la opinión y percepción de los actores principales; para mejorar la gestión del servicio de alimentación mencionado. La naturaleza de la investigación fue cualitativa, pues se tiene como objetivo conocer, describir y analizar las características del proceso de distribución y consumo de raciones de desayuno del PNAE Qali Warma. La muestra de dicha investigación fueron 15 IIEE del distrito de San Vicente de la provinciade Cañete que son atendidas por el PNAE Qali Warma. La investigación mostró que entre los principales factores que limitan la implementación de los procesos de distribución y consumo de las raciones de desayuno son: La escasa información recibida sobre la calidad nutricional, inocuidad, aporte calórico, importancia del horario de distribución y consumo, etc., no ayuda a concientizar a los padres de familia y docentes sobre la importancia de su consumo. La débil relación de confianza entre el programa de alimentación y los padres de familia, es otro aspecto importantísimo que limita el logro de los objetivos del Programa. Como recomendación se propone fortalecer los procesos de capacitación, relacionarse más cercanamente con los padres de familia y crear formas de comunicación más efectiva.

CONCLUSIONES

- Existe correlación directa y positiva entre el Protocolo Sanitario y la Calidad Alimentaria del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,497, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,032<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa entre las variables estudiadas.
- Existe correlación directa y positiva entre el protocolo sanitario y las especificaciones técnicas de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,597, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,032<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.
- Existe correlación directa y positiva entre el protocolo sanitario y la información nutricional de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,257, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,034<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.
- Existe correlación directa y positiva entre el protocolo sanitario y la evaluación organoléptica de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,569, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,008<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.

- Existe correlación directa y positiva entre el protocolo sanitario y el ISO 9001:2015 de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,358, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,003<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.
- Existe correlación directa y positiva entre la calidad alimentaria y el Plan HACCP implementado en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,350, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,003<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.
- Existe correlación directa y positiva entre la calidad alimentaria y los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,467, valor que establece una correlación positiva moderada y un Sig (bilateral) de 0,003<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.
- Existe correlación directa y positiva entre la calidad alimentaria y los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,327, valor que establece una correlación positiva baja y un Sig (bilateral) de 0,007<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.
- Existe correlación directa y positiva entre la calidad alimentaria y las normas técnicas y seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores

del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020, debido a que tuvo un valor del Rho de Spearman igual a 0,436, valor que establece una correlación positiva muy baja y un Sig (bilateral) de 0,002<0,05, evidenciando que la prueba SI fue significativa.

SUGERENCIAS

- Fortalecer la revisión documentaria del Plan HACCP de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, teniendo en cuenta la aplicación y la ejecución de los manuales implementados en cumplimiento a la normativa vigente.
- Fortalecer la revisión documentaria de los Principios Generales de Higiene de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, teniendo en cuenta la aplicación y la ejecución de los manuales implementados para cada una de las actividades a realizar en cumplimiento a la normativa vigente.
- Capacitar a los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali delPrograma Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la presentación de los expedientes de acuerdo a las Normas técnicas y seguridad alimentaria, como DIGESA, SENASA, SANIPES, FDA y el Codex Alimentarius, manteniendo un orden y correlación en la información presentada.
- Realizar reuniones de coordinación con respecto a la revisión de los parámetros establecidos en las Especificaciones técnicas de alimentos en conjunto con los actores que participan en dicha actividad como son los Supervisores de Plantas y almacenes y los responsables de Control de Calidad de los proveedores del Programa.
- Fortalecer la revisión documentaria del ISO 9001:2015 de los proveedoresde la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, teniendo en cuenta la aplicación y la ejecución de los manuales implementados en cumplimiento a la normativa vigente.

- Implementar y ejecutar un programa de capacitación dirigido a los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, buscando en todo momento el compromiso, la participación y el interés más activo de los mismos en funciones de acuerdo a su contrato, normativas del Programa y de todos los entes involucrados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ajito, L. E. (2017). *Repositorio de la Pontificia Universidad Católica del Perú.* Obtenido de http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/9422/Ajito_Lam_Estudio_factores_estar%c3%adan1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Bessant, J., & Caffyn, S. (1994). Rediscovering Continuous Improvement.

Bateman, N., & David, A. (2002). Process Improvement programmes: a model for assessing sustainability.

Biazzo. (2000). Approaches to business process analysis: a review.

Dale, B. G., & Boaden, R. (1997). Sustaining total quality management: what are the key issues.

Delgadillo & Murillo. (2016). *Soporte a distancia.* Obtenido de http://distanciasop.blogspot.pe/2016/03/soporte-distancia-fernando-delgadillo_14.html

Davenport, T. H. (1993). Process Innovation: Reengineering work through information technology.

Davenport, T. H., & Short, J. E. (1990). The new industrial engineering: Information Technology and Business Process.

Elzinga, J., & Horak, T. (1995). Business Process Management: Survey and Methodology.

FAO. (2004). *Inocuidad y Calidad de los alimentos.* Obtenido de http://www.fao.org/3/J1875s/J1875s.htm

FAO. (2015). Conceptos Básicos en Seguridad Alimentria y Nutricional. *Seguridad Alimentaria y Nutricional*, 8.

Garvin, D. (1998). The processes of organization and management.

Griffiths, J. (1998). Lessons for improvements.

Hammer, M., & Champy, J. (1993). Reengineering the corporation: A manifesto for Business Revolution.

Harkness, W., & Kettinger, W. L. (1996). Sustaining Process Improvement and Innovation in the information services. MIS Quartely.

Harrington, H. J. (1991). usiness Process Improvement; The breakthrough strategy for Total Quality.

Hernández, B. B. (2001). *Técnicas estadísticas de Investigación Social.* Obtenido de https://books.google.com.pe/books?id=vpfVgmaR5qUC&pg=PA127&dq=poblacion+y+muestra+de+una+investigacion&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiD6_ylqYjmAhVKxVkKHek_COwQ6AEIODAC#v=onepage&q=poblacion%20y%20muestra%20de%20una%20investigacion&f=false

Hinojosa, A. F. (29 de Octubre de 2019). Resolución de Dirección Ejecutiva Nº D000339-2019-MIDIS/PNAEQW-DE. Lima, Perú.

Humala, T. O. (31 de Mayo de 2012). Decreto Supremo Nº008-2012-MIDIS. *Normas Legales*. Lima, Perú: Diario El Peruano.

Kaye, M., & Anderson, R. (1999). Continuous Improvement: the ten essential criteria.

Loomba, A., & M., S. (1997). model for institutionalizing TQM in a state government agency. International.

MIDIS. (2013). *Manual para la gestión del servicio alimentario.* Obtenido de https://www.qaliwarma.gob.pe/wp-content/uploads/2013/09/Manual-de-Gestion.pdf

Murillo, W. (2008). La investigación científica.

Nader, A. J. (2016). *FAO.* Obtenido de http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/comagric/codex/pdf/calidad.pdf

Ortiz, U. (2004). *Diccionario de la Metodología de la Investigación Científica.* Obtenido de https://books.google.com.pe/books?id=3G1fB5m3eGcC&pg=PA68&dq=instrumento+de+recolecci%C3%B3n+de+datos:+ficha+bibliogr%C3%A1fica&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjuqY2otojmAhXmw1kKHTJkBicQ6AEIJzAA#v=onepage&q=instrumento%20de%20recolecci%C3%B3n%20de%20datos%3A%20fich

Revista Semana Educación. (22 de Junio de 2017). Obtenido de https://www.semana.com/educacion/articulo/como-funcionan-los-programas-de-alimentacion-escolar-en-el-mundo/529394

Rodríguez, G. (2003). Un modelo de Calidad para la Administración. Revista Española del Anuario FAR.

Rojas, S. R. (2002). *Investigación Social.* Obtenido de https://books.google.com.pe/books?id=a5A-au7zn7YC&pg=PA138&dq=instrumento+de+recolecci%C3%B3n+de+datos&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwitzOyXr4jmAhVJnlkKHcVFBlsQ6AEIajAJ#v=onepage&q=instrumento%20de%20recolecci%C3%B3n%20de%20datos&f=false

Rospigliosi, G. G. (11 de Abril de 2019). Resolución Viceministerial Nº 083-2019-MINEDU. *Norma para la cogestión del servicio alimentario implementado por el PNAEQW en las Instituciones Educativas y Programas no escolarizados públicos de la educación básica.* Lima, Perú.

Suárez, M. (2008). *Aplicación y evolución de la mejora continua de procesos en la Administración Pública.* Obtenido de Revista Journal: file:///C:/Users/Administrador/Downloads/332-928-1-SM.pdf

Yanez, P. A. (9 de Marzo de 2018). RDE Nº 127-2018-MIDIS/PNAEQW. *Protoloco para la supervisión de la provisión del servicio alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.* Lima, Perú.

ANEXOS

Anexo 1. Matriz De Consistencia

Título: “PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA”

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENCIONES	INDICADORES
PROBLEMA GENERAL	**OBJETIVO GENERAL**	**HIPOTESIS GENERAL**			
¿En qué medida el protocolo sanitario se relaciona con la calidad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020?	Describir la relación que existe entre el protocolo sanitario y la calidad alimentaria en los establecimientos de proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020.	El protocolo sanitario se relaciona directamente con la calidad alimentaria de los alimentos almacenados en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.	**V1: Independiente** - Protocolo De Mejora	Plan HACCP	Análisis de peligro Puntos críticos de control. Limpieza y desinfección. Formación y capacitación al personal. Trazabilidad.
				Requisitos Técnicos	Control de plagas. Control de proveedores. Aseguramiento de agua potable. Temperatura. Manejo de residuos sólidos.
				Principios Generales De Higiene	Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Programa de Buenas prácticas de lmacenamiento (BPA). Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Mantenimiento de equipos e instalaciones. Carga y estiba de los alimentos.
				Normas técnicas y seguridad alimentaria.	DIGESA (Dirección General de Salud) SANIPES (Organismo Nacional de Sanidad Pesquera) SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria) FDA Codex Alimentarius

PROBLEMAS ESPECIFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPOTESIS ESPECIFICAS			
- ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020? - ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020? - ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020? - ¿En qué medida la calidad alimentaria se relaciona con las normas técnicas y la seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020?	- Describir la relación de la calidad alimentaria y el Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. - Describir la relación de la calidad alimentaria y los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. - Describir la relación de la calidad alimentaria y los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. - Describir la relación de la calidad alimentaria y las normas técnicas y la seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020.	- La calidad alimentaria se relaciona directamente con Plan HACCP en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. - La calidad alimentaria se relaciona directamente con los requisitos técnicos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. - La calidad alimentaria se relaciona directamente con los Principios Generales de Higiene en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. - La calidad alimentaria se relaciona directamente con las normas técnicas y la seguridad alimentaria en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma Ucayali 2020. -	**V2: Dependiente**		
			Calidad Alimentaria	Especificaciones técnicas de alimentos	Granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados. Leche y productos lácteos. Conservas de productos pesqueros y acuícolas. Huevo sancochado. Pan.
				Información nutricional de alimentos.	Alimentos envasados excepto granos de cereales y leguminosas. Leche y productos lácteos. Conservas de productos pesqueros. Conservas de productos acuícolas Productos regionales.
				Evaluación organoléptica de los alimentos.	Color. Sabor. Olor. Textura. Aspecto.
				ISO 9001:2015	Satisfacción del consumidor Gestión de calidad Auditoría Interna Auditoría Externa Mejora continua

Anexo 2. Instrumento.

CUESTIONARIO

Estimados servidores, el presente cuestionario trata sobre: El protocolo sanitario y calidad alimentaria en establecimientos de proveedores del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma, Ucayali 2020 y tiene como propósito recoger información para identificar las dificultades que existen y buscar alternativas de solución, es de carácter anónimo.

LEYENDA

MUY BUENO	MB	5
BUENO	B	4
REGULAR	R	3
MALO	M	2
MUY MALO	MM	1

Instrucción: Marca con un aspa (X) la opción que en su opinión estime conveniente.						
V1: Protocolo sanitario.		**ESCALA**				
Dimensión: Plan HACCP.		**MM**	**M**	**R**	**B**	**MB**
1	¿Cómo considera Ud. el análisis de peligros implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
2	¿Cómo considera Ud. el análisis de los puntos críticos de control implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
3	¿Cómo considera Ud. los procedimientos de limpieza y desinfección implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
4	¿Cómo considera Ud. la formación y capacitación al personal implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
5	¿Cómo considera Ud. el control de la trazabilidad implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
Dimensión: Requisitos técnicos						
6	¿Cómo considera Ud. el control de plagas implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
7	¿Cómo considera Ud. el control de proveedores (terceros) que abastecen los alimentos implementados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					

8	¿Cómo considera Ud. el control para asegurar el agua potable implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
9	¿Cómo considera Ud. el control de la temperatura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
10	¿Cómo considera Ud. el manejo de los residuos sólidos implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
Dimensión: Principios Generales de Higiene.						
11	¿Cómo considera Ud. el manual de prácticas de manufactura implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
12	¿Cómo considera Ud. el manual de prácticas de almacenamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
13	¿Cómo considera Ud. el manual del programa de higiene y saneamiento implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
14	¿Cómo considera Ud. el control del mantenimiento de equipos e instalaciones implementado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
15	¿Cómo considera Ud. la supervisión de la carga y estiba de los alimentos en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
Dimensión: Normas técnicas y seguridad alimentaria						
16	¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de DIGESA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
17	¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de SANIPES puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
18	¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de SENASA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
19	¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios de la FDA puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
20	¿Cómo considera Ud. los parámetros reglamentarios del Codex Alimentarius puestos en práctica en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
V2: Calidad alimentaria.						
Dimensión: Especificaciones técnicas de alimentos.						

21	¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
22	¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo leche y productos lácteos tipo leche y productos lácteos según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
23	¿Cómo considera Ud. los parámetros de las fichas técnicas de alimentos tipo conservas de productos pesqueros y acuícolas según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
24	¿Cómo considera Ud. los parámetros de la ficha técnica del huevo sancochado según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
25	¿Cómo considera Ud. los parámetros de la ficha técnica del producto pan según la RDE N°158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE en la revisión documentaria de expedientes de los alimentos y en la supervisión de los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
Dimensión: Información nutricional de alimentos.						
26	¿Cómo considera Ud. la información nutricional de los alimentos envasados excepto granos de cereales y leguminosas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
27	¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo leche y productos lácteos declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
28	¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos pesqueros declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
29	¿Cómo considera Ud. la información nutricional de alimentos tipo conservas de productos acuícolas declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
30	¿Cómo considera Ud. la información nutricional de los productos regionales declarados por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
Dimensión: Evaluación organoléptica de los alimentos.						
31	¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica color de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
32	¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica sabor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
33	¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica olor de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					

34	¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica textura de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
35	¿Cómo considera Ud. el análisis organoléptico de la característica aspecto de los alimentos evaluados en los establecimientos de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
Dimensión: ISO 9001:2015						
36	¿Cómo considera Ud. la satisfacción del consumidor con respecto al servicio brindado por los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
37	¿Cómo considera Ud. la gestión de calidad de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
38	¿Cómo considera Ud. la auditoría interna de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
39	¿Cómo considera Ud. la auditoría externa que se realiza a los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					
40	¿Cómo considera Ud. la mejora continua de los proveedores de la Unidad Territorial de Ucayali del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma?					

Anexo 3. Fichas de Validación de Instrumento.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
ESCUELA DE POSTGRADO

PROGRAMA DE MAESTRIA EN GESTION PUBLICA

FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

I. DATOS INFORMATIVOS

Apellidos y Nombre del Experto	Cargo o Institución donde Labora el Experto	Nombre del Instrumento de Evaluación	Autor del Instrumento
Dr. JUAN JOSE PALOMINO OCHOA	DOCENTE ASOCIADO…	**CUESTIONARIO**	NORA BARRIENTOS
Título: " PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA UCAYALI 2020"			

II.ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Marque con una X)

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0- 20% 4 puntos	Regular 21- 40% 8 puntos	Buena 41- 60 % 12 puntos	Muy buena 61-80% 16 puntos	Excelente 81- 100% 20 puntos
❖ **CLARIDAD**	Está formulado con lenguaje apropiado				X	
❖ **OBJETIVIDAD**	Está expresado en conductas observables					X
❖ **ACTUALIDAD**	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					X
❖ **ORGANIZACIÓN**	Existe una organización lógica.					X
❖ **SUFICIENCIA**	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				X	
❖ **INTENCIONALIDAD**	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias			X		
❖ **CONSISTENCIA**	Basado en aspectos teórico científicos					X
❖ **COHERENCIA**	Entre los índices, indicadores y las dimensiones					X
❖ **METODOLOGIA**	La estrategia responde al propósito del diagnostico					X

III. OPINION DE APLICACIÓN

Se recomienda la aplicación del presente instrumento

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN 18,5. Corresponde a la escala de 81 a 100

Ucayali, 29 de octubre del 2021	00123035	Dr. JUAN JOSÉ PALOMINO OCHOA	999667707
Lugar y fecha	**DNI**	**Sello y Firma del Experto**	**Teléfono Fijo/Celular/**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
ESCUELA DE POSTGRADO

PROGRAMA DE MAESTRIA EN GESTION PUBLICA

FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

I. DATOS INFORMATIVOS

Apellidos y Nombre del Experto	Cargo o Institución donde Labora el Experto	Nombre del Instrumento de Evaluación	Autor del Instrumento
Dr. JULIO PASTOR SEGURA	DOCENTE DE FACULTAD	**CUESTIONARIO**	NORA BARRIENTOS

Título: " PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA UCAYALI 2020"

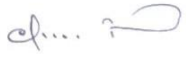
II.ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Marque con una X)

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0- 20% 4 puntos	Regular 21- 40% 8 puntos	Buena 41- 60 % 12 puntos	Muy buena 61-80% 16 puntos	Excelente 81- 100% 20 puntos
❖ **CLARIDAD**	Está formulado con lenguaje apropiado				X	
❖ **OBJETIVIDAD**	Está expresado en conductas observables					X
❖ **ACTUALIDAD**	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					X
❖ **ORGANIZACIÓN**	Existe una organización lógica.					X
❖ **SUFICIENCIA**	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				X	
❖ **INTENCIONALIDAD**	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias			X		
❖ **CONSISTENCIA**	Basado en aspectos teórico científicos					X
❖ **COHERENCIA**	Entre los índices, indicadores y las dimensiones					X
❖ **METODOLOGIA**	La estrategia responde al propósito del diagnostico					X

III. OPINION DE APLICACIÓN

Se recomienda la aplicación del presente instrumento

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN 18,5. Corresponde a la escala de 81 a 100

Ucayali, 29 de octubre del 2021	17939574		961611317
Lugar y fecha	**DNI**	**Sello y Firma del Experto**	**Teléfono Fijo/Celular/**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
ESCUELA DE POSTGRADO

PROGRAMA DE MAESTRIA EN GESTION PUBLICA

FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

I. DATOS INFORMATIVOS

Apellidos y Nombre del Experto	Cargo o Institución donde Labora el Experto	Nombre del Instrumento de Evaluación	Autor del Instrumento
MG. JORGE VIDAL ROMERO	SUPERVISOR	**CUESTIONARIO**	NORA BARRIENTOS

Título: " PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA UCAYALI 2020"

II.ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Marque con una X)

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0- 20% 4 puntos	Regular 21- 40% 8 puntos	Buena 41- 60 % 12 puntos	Muy buena 61-80% 16 puntos	Excelente 81- 100% 20 puntos
❖ **CLARIDAD**	Está formulado con lenguaje apropiado				X	
❖ **OBJETIVIDAD**	Está expresado en conductas observables					X
❖ **ACTUALIDAD**	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					X
❖ **ORGANIZACIÓN**	Existe una organización lógica.					X
❖ **SUFICIENCIA**	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				X	
❖ **INTENCIONALIDAD**	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias			X		
❖ **CONSISTENCIA**	Basado en aspectos teórico científicos					X
❖ **COHERENCIA**	Entre los índices, indicadores y las dimensiones					X
❖ **METODOLOGIA**	La estrategia responde al propósito del diagnostico					X

III. OPINION DE APLICACIÓN

Se recomienda la aplicación del presente instrumento

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN 18,5. Corresponde a la escala de 81 a 100

Ucayali, 29 de octubre del 2021	41276332		944651196
Lugar y fecha	**DNI**	**Sello y Firma del Experto**	**Teléfono Fijo/Celular/**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
ESCUELA DE POSTGRADO

PROGRAMA DE MAESTRIA EN GESTION PUBLICA

FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

III. DATOS INFORMATIVOS

Apellidos y Nombre del Experto	Cargo o Institución donde Labora el Experto	Nombre del Instrumento de Evaluación	Autor del Instrumento
ING. LUIS MUÑOZ VELARDE	SUPERVISOR	**CUESTIONARIO**	NORA BARRIENTOS

Título: " PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA UCAYALI 2020"

IV. ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Marque con una X)

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0- 20% 4 puntos	Regular 21- 40% 8 puntos	Buena 41- 60 % 12 puntos	Muy buena 61-80% 16 puntos	Excelente 81- 100% 20 puntos
❖ **CLARIDAD**	Está formulado con lenguaje apropiado				X	
❖ **OBJETIVIDAD**	Está expresado en conductas observables					X
❖ **ACTUALIDAD**	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					X
❖ **ORGANIZACIÓN**	Existe una organización lógica.					X
❖ **SUFICIENCIA**	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				X	
❖ **INTENCIONALIDAD**	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias			X		
❖ **CONSISTENCIA**	Basado en aspectos teórico científicos					X
❖ **COHERENCIA**	Entre los índices, indicadores y las dimensiones					X
❖ **METODOLOGIA**	La estrategia responde al propósito del diagnostico					X

III. OPINION DE APLICACIÓN

Se recomienda la aplicación del presente instrumento

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN 18,5. Corresponde a la escala de 81 a 100

Ucayali, 29 de octubre del 2021	15996548		961800286
Lugar y fecha	**DNI**	**Sello y Firma del Experto**	**Teléfono Fijo/Celular/**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
ESCUELA DE POSTGRADO

PROGRAMA DE MAESTRIA EN GESTION PUBLICA

FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

V. DATOS INFORMATIVOS

Apellidos y Nombre del Experto	Cargo o Institución donde Labora el Experto	Nombre del Instrumento de Evaluación	Autor del Instrumento
ING. PATRICIA VASQUEZ VALDIVIA	SUPERVISOR	**CUESTIONARIO**	NORA BARRIENTOS

Título: " PROTOCOLO SANITARIO Y CALIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA UCAYALI 2020"

VI. ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Marque con una X)

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0- 20% 4 puntos	Regular 21- 40% 8 puntos	Buena 41- 60 % 12 puntos	Muy buena 61-80% 16 puntos	Excelente 81- 100% 20 puntos
❖ **CLARIDAD**	Está formulado con lenguaje apropiado				X	
❖ **OBJETIVIDAD**	Está expresado en conductas observables					X
❖ **ACTUALIDAD**	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					X
❖ **ORGANIZACIÓN**	Existe una organización lógica.					X
❖ **SUFICIENCIA**	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				X	
❖ **INTENCIONALIDAD**	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias			X		
❖ **CONSISTENCIA**	Basado en aspectos teórico científicos					X
❖ **COHERENCIA**	Entre los índices, indicadores y las dimensiones					X
❖ **METODOLOGIA**	La estrategia responde al propósito del diagnostico					X

III. OPINION DE APLICACIÓN

Se recomienda la aplicación del presente instrumento

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN 18,5. Corresponde a la escala de 81 a 100

Ucayali, 29 de octubre del 2021	46730969		996995783
Lugar y fecha	**DNI**	**Sello y Firma del Experto**	**Teléfono Fijo/Celular/**

Anexo 4. Confiabilidad de los Instrumentos.

Estadística de fiabilidad de la Variable 1 Protocolo Sanitario.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,891	20

Descripción: Para la Variable 1: Protocolo Sanitario, el Alfa de Cronbach dio como resultado 0,891; por lo que se considera una buena consistencia interna cuando el valor de alfa es superior a 0,8.

Estadística de fiabilidad de la Variable 2 Calidad alimentaria.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,884	20

Descripción: Para la Variable 2: Calidad Alimentaria, el Alfa de Cronbach dio como resultado 0,884; por lo que se considera una buena consistencia interna cuando el valor de alfa es superior a 0,8.

Anexo 5. Base de Datos de la Aplicación de Tesis.

Especificaciones técnicas de alimentos.					Información nutricional de alimentos.					Evaluación organoléptica de los alimentos.					ISO 9001:2015					PROMEDIO				
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	V2	D1	D2	D3	D4	
5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	2	3	5	5	5		5	5	5	5	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4		3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	2	4	4	4	3	3	4	4	4		3	3	4	3	4
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3		3	3	3	3	3
3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3		4	4	4	4	3
4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3		4	3	4	3	4
5	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4		4	3	4	3	4
3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	4		4	4	4	4	4	3	3	3		4	4	5	4	3
3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	3	3	3	5		4	4	4	5	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3		4	4	4	3	3
4	3	4	5	5	3	5	3	3	4	5	4	4	4	3	4	4	4	3	3		4	4	4	4	4
4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4		3	4	3	3	3
4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4		3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	3	3	3		3	3	3	4	3
4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3		3	3	3	3	3
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4		3	3	3	3	3
3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3
3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	2	3	3		3	3	3	4	3
3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4		3	3	3	4	4
3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3		3	3	3	4	4
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4	3	3	4	4
4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3		4	4	4	3	3
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3		3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3		3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	3		3	3	3	4	3
3	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4		3	3	3	4	4
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3
2	4	2	3	4	4	3	3	4	2	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4		3	3	3	3	4
4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3		4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3		4	4	4	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3		4	4	4	4	3
3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3		3	3	4	3	3
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4		3	3	3	4	4
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4		3	3	3	3	3
3	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	4	3
4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3		4	4	4	3	3
4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3		4	4	4	4	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4		3	3	3	4	4
3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3
4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4		4	4	4	4	4
4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3		3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3		3	3	3	3	3
3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4		3	3	4	3	3
4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3		4	4	4	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	3		3	3	3	3	3
4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4		4	4	3	4	4
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4		3	3	3	3	3
4	2	4	4	5	2	4	4	2	4	4	5	4	3	3	4	3	4	3	3		4	4	3	4	3
3	3	3	2	3	3	2	2	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	4		3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3		4	4	4	4	3
4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4		4	4	4	3	3
3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3		3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4		3	3	3	4	4
4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3		4	3	3	4	4
3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3		3	3	3	3	3
2	3	2	4	3	3	4	3	3	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3
4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3		3	4	4	3	3

Plan HACCP					Requisitos Técnicos					Principios Generales De Higiene					ormas técnicas y seguridad alimentar					PROMEDIO				
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	V1	D1	D2	D3	D4	
5	5	5	3	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	4	4	3	3	4	4	5	5	4	4	
5	5	4	4	5	5	3	5	3	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	
4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	5	3	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	
3	3	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3	3	5	3	5	5	4	4	4	3	3	3	3	4	
3	4	3	4	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	5	5	5	3	3	3	3	4	
4	4	4	4	4	3	4	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	
4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	5	4	4	3	3	4	4	4	4	4	
5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
5	5	4	4	4	5	5	5	5	3	4	5	4	2	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	
5	5	4	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	
4	4	4	4	3	3	5	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	
5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	3	4	3	4	3	3	3	4	5	5	4	3	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	5	5	4	4	
3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	
3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	
4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	
5	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	
3	3	3	5	5	5	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	5	3	3	
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	5	4	3	
4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	
4	4	3	4	4	4	1	2	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	
2	2	4	5	5	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
4	3	4	5	4	3	4	5	4	4	4	5	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	
4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	5	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	
5	3	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	
4	4	4	5	5	4	4	4	5	3	4	5	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	
4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	
5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	3	4	4	3	3	4	5	5	4	4	
3	3	3	5	4	3	3	3	4	3	5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	
4	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	5	4	3	
5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	5	5	5	4	4	
4	3	3	5	3	4	4	3	5	4	5	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	
5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	3	3	3	3	3	3	3	4	4	5	5	4	3	
4	3	3	4	4	4	4	3	5	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	
5	3	4	5	5	4	4	4	4	4	5	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	
3	3	3	5	4	4	4	3	5	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	
4	4	4	5	4	4	3	5	4	3	5	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	
5	3	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	
4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	
5	3	4	4	3	5	3	4	5	5	5	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	
4	3	4	4	4	5	3	4	5	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	
4	3	4	5	5	4	3	4	4	4	5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	
5	3	3	5	4	5	4	3	5	5	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	
4	3	4	5	5	4	5	5	5	3	5	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	
5	3	4	5	4	5	4	4	5	5	5	4	4	2	4	4	5	2	4	4	4	4	5	4	4	
3	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	3	3	3	2	3	3	2	2	4	4	5	4	2	
5	3	4	5	4	5	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	
5	5	4	4	5	5	5	4	5	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	5	5	4	4	
4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	
4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	
4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	
3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	
4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	
4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	2	3	2	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	
3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	
4	3	4	5	5	3	5	3	4	4	5	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	
4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	
4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	
3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	
3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	
3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	
3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

Anexo 6. Aplicación de instrumento.







