

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN

FACULTAD DE ECONOMÍA

ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMÍA



**GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN
ESCOLAR Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DEL SERVICIO
ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALI WARMA EN LA I.E**

N°33302 - WILCA- UMARI 2018.

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
ECONOMISTA**

TESISTA :

Bach. JHERALDINE JHEMY JANAMPA CALDAS

Bach. ESTRELLA GUADALUPE BALDEÓN PONCE

Bach. JOSE EDUARDO FABIAN RAMOS

ASESORA :

Dra. JANETH TELLO CORNEJO

HUÁNUCO – PERÚ

2019

DEDICATORIA

“Dedicamos esta tesis a DIOS por permitirnos tener vida, salud y poder realizar uno más de nuestros propósitos que es ser economistas.

A nuestros padres quienes con su cariño, paciencia y esfuerzo nos han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, gracias por inculcar en nosotros los valores y el ejemplo de esfuerzo y valentía, de no temer las adversidades porque Dios está con nosotros siempre.

A nuestra maestra, Dra. Janeth Tello Cornejo por su apoyo, paciencia y colaboración para poder realizar esta investigación.

TESISTAS

AGRADECIMIENTO

Queremos mostrar nuestra gratitud a Dios, quien con su bendición llena siempre nuestra vida y a toda nuestra familia por estar siempre presentes.

Nuestro profundo agradecimiento a todas las autoridades y personal que hacen la I.E N° 33302 Wilca-Umari, por confiar en nosotros, abrirnos las puertas y permitirnos realizar todo el proceso investigativo dentro de su establecimiento educativo.

De igual manera nuestro agradecimiento a la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, a toda la Facultad de Economía, a mis profesores en especial a la Dra. JANETH TELLO CORNEJO quien con la enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que podamos crecer día a día como profesionales, gracias a usted por su paciencia, dedicación, apoyo incondicional y amistad como asesora de esta preciada investigación.

RESUMEN

La presente investigación lleva como título: “GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALI WARMA EN LA I.E N°33302 WILCA-UMARI 2018.”, muestra como la gestión administrativa del comité de alimentación escolar para el año 2018 ha influenciado en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma esto dentro de las instalaciones de la institución educativa N° 33302 Wilca-Umari, todo esto ya que se pone en evidencia problemas de mala alimentación, higiene y limitaciones pudiéndose por parte en si esencialmente en los gestores y trabajadores de mencionado programa, para el logro de todo lo mencionado se propuso como objetivo el determinar si la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018, siendo la investigación es de tipo aplicada, un diseño de investigación no experimental de corte transversal. La población está constituida por los 37 padres de familia, 11 padres en inicial y 26 en primaria.

La hipótesis general que ha guiado la presente investigación fue, **HG₁**: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018. Hipótesis específicas: **HE₁**: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018; **HE₂**: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umari 2018 y la **HE₃**: La gestión administrativa

del comité de alimentación escolar influye en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

Para contrastar las hipótesis mencionadas se procederá a tomar en cuenta en primer lugar si los datos siguen una distribución normal, para ello como la muestra es 37 se utilizó el método de Shapiro Wilk y posterior se probará la influencia entre las variables gestión administrativa del comité de alimentación escolar y la variable calidad del servicio del programa Qali Warma; como técnicas para la recopilación de datos se utilizó la encuesta, y su instrumento fue el cuestionario.

Palabras claves: programa Qali Warma, servicio alimentario, Gestión administrativa.

SUMMARY

This research is entitled: "ADMINISTRATIVE MANAGEMENT OF THE SCHOOL FEEDING COMMITTEE AND ITS INFLUENCE ON THE QUALITY OF THE QALI WARMA PROGRAM FOOD SERVICE IN EI N ° 33302 WILCA-UMARI 2018.", shows how the administrative management of the food committee School for the year 2018 has influenced the quality of the food service of the Qali Warma program this within the facilities of the educational institution No. 33302 Wilca-Umari, all this since it evidences problems of poor diet, hygiene and limitations being able to On the other hand, essentially in the managers and workers of the mentioned program, in order to achieve all of the aforementioned, it was proposed as objective to determine whether the administrative management of the school feeding committee influences the quality of the food service of the Qali Warma program, in the IE N ° 33302 Wilca- Umari 2018, being the research is of the applied type, an invest design non-experimental cross-sectional irrigation. The population is made up of 37 parents, 11 parents in initial and 26 in primary.

The general hypothesis that has guided this research was, HG1: The administrative management of the school feeding committee influences the quality of the food service of the Qali Warma program, in EI N ° 33302 Wilca-Umari 2018. Specific hypotheses: HE1: The administrative management of the school feeding committee influences the food quality of the Qali Warma program, in EI N ° 33302 Wilca-Umari 2018; HE2: The administrative management of the school feeding committee influences the quantity of food of the Qali Warma program, in EI No. 33302 Wilca-Umari 2018 and the HE3: The administrative management of the school feeding committee influences the variety of foods of the Qali Warma program, at IE N ° 33302 Wilca-Umari 2018.

To test the mentioned hypotheses, we will first take into account if the data follow a normal distribution, for this, as the sample is 37, the Shapiro Wilk method was used and later the influence between the administrative management variables of the committee of school feeding and the service quality variable of the Qali Warma program; The survey was used as techniques for data collection, and the instrument was the questionnaire.

Keywords: Qali Warma program, food service, Administrative management.

INDICE

RESUMEN	III
SUMMARY	V
INTRODUCCION.....	X
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
1.1. ANTECEDENTES Y FUNDAMENTACIÓN DEL PROBLEMA	12
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.	14
1.2.1. Problema General.....	14
1.2.2. Problemas Específicos.	14
1.3. OBJETIVOS: GENERALES Y ESPECIFICOS.	15
1.3.1. Objetivo General.....	15
1.3.2. Objetivos Específicos.	15
1.4 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	16
1.4.1 Justificación.	16
1.4.2. Importancia.....	16
1.5. LIMITACIONES.....	17
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.	18
2.1. ANTECEDENTES (REVISIÓN DE ESTUDIOS REALIZADOS).....	18
2.1.1. A Nivel Internacional.....	18
2.1.2. A Nivel Nacional.	19
2.1.3. A Nivel Local.....	21
2.2. BASES TEÓRICAS (MARCO CONCEPTUAL).	22

2.2.1. Gestión administrativa del comité de Alimentación Escolar	
2.2.2. Calidad de Servicios Alimentarios.....	30
2.3. TÉRMINOS BÁSICOS (DEFINICIÓN DE TÉRMINOS MÁS USADOS).	36
CAPITULO III: HIPÓTESIS, VARIABLES, INDICADORES Y DEFINICIONES OPERACIONALES.	38
3.1. HIPÓTESIS GENERAL.	38
3.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICA.....	38
3.3. DEFINICIÓN OPERACIONAL DE VARIABLES, DIMENSIONES E INDICADORES.	39
CAPÍTULO IV: MARCO METODOLÓGICO	40
4.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN	40
4.1.1. Tipo de investigación.	40
4.1.2. Diseño de investigación.	40
4.2. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN.....	41
4.3. NIVEL DE INVESTIGACIÓN.....	43
4.4. UNIVERSO / POBLACIÓN Y MUESTRA	44
4.4.1. Determinación del universo / población.	44
4.4.2. Selección de la muestra.	45
CAPITULO V: TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS.	46
5.1. FUENTES, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	46

5.1.1. Fuentes de Información.	46
5.1.2. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.	46
5.2. PROCESAMIENTO Y PRESENTACIÓN DE DATOS.	47
5.2.1. Procesamiento de Información.	47
5.2.2. Presentación de Datos.	47
CAPÍTULO VI: DISCUSIÓN DE RESULTADOS	48
6.1. DESCRIPCIÓN DE LOS RESULTADOS	48
6.1.1. Descripción de los Resultados.....	48
6.1.1.1. Hipótesis específica N° 01.....	75
6.1.1.2. Hipótesis específica N° 02.....	78
6.1.1.3. Hipótesis específica N° 03.....	81
CONCLUSIONES.....	85
RECOMENDACIONES	87
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	88

INTRODUCCION

El presente trabajo de investigación, plantea la problemática existente entre el programa de alimentación escolar Qali Warma y la calidad del servicio alimentario que brindan en los centros educativos a través de la gestión administrativa del comité de alimentación escolar-CAE; ya que si los beneficiarios de este programa es decir los alumnos no tienen un buen servicio alimentario, esto se verá reflejado en el bajo rendimiento académico que puedan obtener en el año escolar. Esta investigación se realizó en al I.E. N° 33302 Wilca-Umari, centrándose en muestras claras y fiables que son los padres de familia de dicha institución educativa y los docentes, es decir, conocer si la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

El presente trabajo de investigación está enmarcado en los siguientes apartados que se los cuales se detallan a continuación:

En el capítulo I, se describe del problema de investigación, antecedentes del problema, la fundamentación del problema, formulación del problema, objetivos, la justificación e importancia y las limitaciones.

En el capítulo II, está compuesta por el marco teórico la cual se encuentra plasmado por tres puntos que describen a la indagación de estudios similares y/o parecidos con la investigación desarrollada partiendo desde lo internacional, nacional y local, como también lo conceptos fundamentales, marco situacional y la definición de términos básicos.

En el capítulo III, contiene la hipótesis, variables, indicadores y definiciones operacionales.

En el capítulo IV, muestra el aspecto metodológico donde se determina la población y la muestra, el nivel y el tipo de investigación, diseño de investigación y el método de investigación, las técnicas e instrumentos y tratamiento de datos.

En el capítulo V, compuesta por los resultados, obtenidas del análisis estadístico con el programa Spss v.25, plasmando la descripción resumida en las tablas, permitiendo clasificar y observar los datos más claros; los gráficos nos muestran la estadística de los resultados en representaciones graficas. Los resultados estadísticos de prueba de hipótesis.

En el capítulo VI, Se señalan también los resultados y discusiones. Y por último tenemos las conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. ANTECEDENTES Y FUNDAMENTACIÓN DEL PROBLEMA

A nivel mundial la FAO, es la agencia de las Naciones Unidas que lidera un esfuerzo internacional que tiene un fin en comun, el de poner fin al hambre, así mismo tiene como objetivo el de lograr la seguridad alimentaria para todos, garantizando el acceso a alimentos suficientes y de calidad para las personas mas necesitadas, y que puedan llevar una vida activa y sana (FAO, 2019).

Es así que a través de la llamada agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, se propone alternativas de cómo erradicar la pobreza y el hambre en el mundo, instando a todos los países, ricos o pobres a trabajar juntos a través de alianzas para transformar las vidas de las personas más vulnerables. Siguiendo este compromiso internacional, que apunta a cubrir necesidades de alimentación de personas más vulnerables, podemos asumir que los niños en los colegios públicos son también parte de esta población objetiva.

Ahora bien, en cuanto a los programas de alimentación escolar a nivel mundial, estos desafían grandes retos. Como un ejemplo podemos mencionar que en la India las condiciones de salubridad en la alimentación escolar están lejos de ser llamadas de calidad, y la corrupción añade a esto la desviación de las ayudas alimentarias que entrega el estado y que terminan vendiéndose en otros mercados a grandes precios. También en países desarrollados como lo es Estados Unidos, encontramos problemas en cuanto a los servicios de

alimentación escolar, ya que tras años luchando contra las altas cifras de obesidad infantil en dicho país, el gobierno de Barack Obama logró reglamentar la calidad nutritiva de los almuerzos escolares en los que solían abundar los fritos y empaquetados. Pero en mayo de 2017, el gobierno de Donald Trump informó que lanzaría para atrás esta política de medida alimenticia. (Semana Educación, 2019).

En nuestro país en cuanto al compromiso de erradicar la pobreza y el hambre, el gobierno implemento varios programas sociales; en tanto a los programas sociales de alimentación, muchas veces los distintos medios para comunicarnos hicieron observar también problemas entre las que destacan por ejemplo, las irregularidades en los contratos con los prestadores del servicio alimentario, los alimentos de mala calidad que hasta han dañado la salud de los niños y por qué no mencionar también la mala administración que se da en cuanto a los servicios de alimentación.

El gobierno peruano, a través del Ministerio de desarrollo e inclusión social (MIDIS) creo por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS el 31 de mayo de 2012, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Ahora bien, así como todo programas o proyecto social tienen un fin y una población objetiva, y para que este fin se cumpla, se tiene que llevar a cabo una buena gestión por parte de los involucrados, que evidenciara que el programa está siendo efectiva para los fines por la cual fue creada.

En cuanto a la gestión administrativa del comité de alimentación escolar, el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, menciona a detalle las funciones de cada miembro del CAE, en cada etapa del servicio alimentario como son la recepción y almacenamiento de los

alimentos, la preparación de alimentos, servido y distribución de alimentos y vigilancia del consumo de los mismos.

Por ello que el siguiente trabajo de investigación tiene como objetivo el de determinar si la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca-UMARI 2018, ya que la calidad del servicio alimentario en las II.EE va a depender de la gestión del CAE, lo cual permitirá tener un servicio alimentario bueno o malo, teniendo como resultado de ello que sus beneficiarios que son los alumnos tengan una mejor alimentación y que su rendimiento académico mejore significativamente. Este trabajo de investigación se llevará a cabo en la I.E N°33302 Wilca- perteneciente al área rural del distrito de UMARI y provincia de Pachitea, donde el índice de pobreza según la INEI es de 85.5, considerado como extrema pobreza, por ello la importancia de la calidad de servicio alimentario que se tiene que dar en este distrito, donde se evidencia más necesidad.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

1.2.1. Problema General.

- ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca-UMARI 2018?

1.2.2. Problemas Específicos.

- ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- UMARI 2018?

- ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- UMARI 2018?
- ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- UMARI 2018?

1.3. OBJETIVOS: GENERALES Y ESPECIFICOS.

1.3.1. Objetivo General.

- Determinar si la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- UMARI 2018.

1.3.2. Objetivos Específicos.

- Conocer la influencia de la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- UMARI 2018.
- Describir la influencia de la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- UMARI 2018.
- Determinar la influencia de la administrativa gestión del comité de alimentación escolar en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- UMARI 2018.

1.4 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

1.4.1 Justificación.

Este trabajo de investigación se justifica porque es necesario determinar la influencia de la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, ya que en el distrito donde se realizara el estudio está considerado como extrema pobreza, considerando que una buena gestión es necesario para cumplir los objetivos trazados y en cuanto a la calidad de servicios va a depender de la gestión administrativa del CAE lo cual permitirá reforzar los lineamientos del programa Qali Warma, que beneficiara a los estudiantes de la IE en mención.

1.4.2. Importancia.

La importancia de estudiar las variables en estudio en esta investigación radica en identificar la influencia de la gestión administrativa del CAE en la calidad del servicio alimentario que se brinda, ello servirá para saber cómo se está dando este servicio alimentario en la institución educativa N°33302 Wilca, en el distrito de UMARI, provincia de Pachitea donde los beneficiarios directos son los escolar ya que si hay una adecuada gestión administrativa del CAE, habrá un servicio alimentario de calidad y los escolar que son los principales beneficiados estarán bien atendidos y vera una mejora en cuanto a su rendimiento académico, también los beneficiarios indirectos son los docentes, los padres de familia y en si la comunidad educativa en general ya que si hay una adecuada alimentación, habrá una mejora en la calidad de vida y desarrollo de la comunidad.

1.5. LIMITACIONES

El presente trabajo de investigación presenta las siguientes limitaciones:

- ❖ La limitada bibliografía de carácter nacional y el acceso del mismo afectó relativamente la ampliación de análisis contextual de las variables en estudio.
- ❖ El acceso limitado a los centros de documentación, bibliotecas de las escuelas de Pre grado para la revisión de la información teórica que serviría de base para el desarrollo del trabajo de investigación, y específicamente del marco teórico.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.

2.1. ANTECEDENTES (REVISIÓN DE ESTUDIOS REALIZADOS)

2.1.1. A Nivel Internacional.

Vargas, A. (2011) en su tesis titulada Los Programas de Alimentación Escolar (PAE) en América Latina: una propuesta de modernización para Costa Rica. Tuvo como objetivo general, develar los principales componentes que poseen los PAE latinoamericanos. Llegando a las siguientes conclusiones:

- ♦ Hay bastante irregularidad en los servicios de estos programas, tanta en días de atención, tamaño de raciones como condiciones higiénicas de preparación.
- ♦ En cuanto a los beneficios de estos programas, el más frecuente es el desayuno que por otra parte es el que tiene más evidencias de impacto en el proceso de aprendizaje.
- ♦ Lo más frecuente es que los programas de la Región es que tengan descentralizadas las responsabilidades de gestión.
- ♦ No se cuenta con información objetiva de la calidad del servicio y del impacto social, económico y político del Programa en los países en estudio.
- ♦ No se consignan evaluaciones económicas para mostrar cual es el costo efectivo de estos programas en Latinoamérica.

Paz, B. (2017) en su tesis titulada Calidad de la atención nutricional en los servicios de salud de primer y segundo nivel de atención del departamento de Sacatepéquez, Guatemala-2017. Tuvo como objetivo general, Determinar la

calidad de atención nutricional en los servicios de primer y segundo nivel de atención de salud del departamento de Sacatepéquez. Llegando a las siguientes conclusiones:

- ♦ La calidad de atención nutricional en los servicios de salud de Sacatepéquez no cumple con todos los componentes para obtener una calificación adecuada.
- ♦ Los servicios de salud cuentan con la existencia del equipo de medición nutricional e instrumentos de registro necesarios, pero se evidencia falta de mantenimiento del mismo; no cuentan con el abastecimiento necesario de insumos para la suplementación y tratamiento nutricional.
- ♦ El programa de seguridad alimentaria y nutricional reflejó baja efectividad pues se observó un aumento de los casos de Desnutrición Aguda.

2.1.2. A Nivel Nacional.

(Flores, F. (2017) en su tesis titulada Influencia de la gestión administrativa eficaz en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma en Lima metropolitana y Callao. Tuvo como objetivo general, determinar de qué manera la gestión administrativa eficaz influye en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar- Qali Warma en Lima metropolitana y Callao. Llegando a las siguientes conclusiones:

- ♦ Se halló un valor $p = 0.000 < 0.05$, entonces, de acuerdo al criterio teórico, se acepta que la gestión administrativa eficaz influye en la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar en lima metropolitana y callao.
- ♦ Se halló un valor $p = 0.000 > 0.05$, entonces, de acuerdo al criterio teórico, se acepta que la gestión administrativa eficaz, según las líneas

estratégicas, influye en la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar en lima metropolitana y callao.

- ♦ Se halló un valor $p = 0.000 > 0.05$, entonces, de acuerdo al criterio teórico, se acepta que la gestión administrativa eficaz, según la supervisión operativa y monitoreo, influye en la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar en lima metropolitana y callao.

Tenorio, S. (2015) en su tesis titulada Calidad de atención en el servicio alimentario del Programa Cuna Más en el distrito de Huamanquiquia – Víctor Fajardo - Ayacucho 2015. Tuvo como objetivo general, describir las características asociadas a la calidad de atención en el servicio alimentario del Programa Cuna Más en el distrito de Huamanquiquia – Víctor Fajardo Ayacucho - enero abril 2015. Llegando a las siguientes conclusiones:

- ♦ Las madres beneficiarias del programa refieren que la dotación de raciones por grupos etareos y la cantidad se cumplen, sin embargo, existen beneficiarias que afirman que las socias de cocina no siguen la programación de menú mensual.
- ♦ Según la percepción de las madres cuidadoras, el criterio de calidad se cumple; sin embargo, las comunidades de San Juan de Patará, Tinka y Ucchu no cuentan con infraestructura propia para el servicio alimentario, ni tampoco con servicio de saneamiento básico, actualmente funcionan en locales prestados por las madres socias de cocina.
- ♦ El cumplimiento de la acreditación de buena salud de las madres socias de cocina, las repartidoras y cuidadoras es obligatoria, por ello el acompañante técnico del PNCM, es quien se encarga de coordinar con el centro de salud más cercano, en este caso, el centro de salud de Pomabamba es quien acreditó todos los Certificados de buena salud.

- ♦ Las percepciones de las familias usuarias respecto a la calidad de atención del servicio alimentario, la mayoría manifestaron que el Programa, brinda apoyo en alimentación y cuidado con los niños, Sin embargo, también hubo algunas madres de la comunidad de Huamanquiquia, que manifestaron su descontento con el Programa, debido a que algunas no están de acuerdo con la elección de las madres cuidadoras. Y otras perciben que las madres socias de cocina no cumplen con la programación del menú semanal.

2.1.3. A Nivel Local.

Luna, E. (2018) en su tesis titulada Servicio alimentario y satisfacción del usuario del Programa Qali Warma, Huánuco, 2018. Tuvo como objetivo general, Determinar si existe relación entre el servicio alimentario y la satisfacción del usuario del Programa Qali Warma de la Institución Educativa 33074 – Héroes de Jactay, Huánuco-2018. Llegando a las siguientes conclusiones:

- ♦ Se determinó que existe relación significativa entre el servicio alimentario y la satisfacción del usuario del Programa Qali Warma de la Institución Educativa 33074 – Héroes de Jactay, Huánuco-2018, puesto que la significancia o el p-valor igual a cero es menor que el error estimado (0,01), por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación.
- ♦ Se determinó que existe relación entre el servicio alimentario y la satisfacción del usuario del Programa Qali Warma de la Institución Educativa 33074 – Héroes de Jactay, Huánuco-2018, y es directa y alta donde el coeficiente de correlación tiene un valor de 0.881

- ♦ Se determinó que existe relación entre la calidad de alimentos y la satisfacción del usuario del Programa Qali Warma de la Institución Educativa 33074 – Héroes de Jactay, Huánuco-2018, y es directa y moderada donde el coeficiente de correlación tiene un valor de 0.795.
- ♦ Se determinó que existe relación entre la cantidad de alimentos y la satisfacción del usuario del Programa Qali Warma de la Institución Educativa 33074 – Héroes de Jactay, Huánuco-2018 y es directa y moderada donde el coeficiente de correlación tiene un valor de 0.488.

2.2. BASES TEÓRICAS (MARCO CONCEPTUAL).

2.2.1. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

❖ *Naturaleza del programa.*

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, fue creado por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS el 31 de mayo de 2012, como un Programa del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.

La prestación del servicio alimentario se inició en el año 2013, implementando un servicio de alimentación escolar, con un modelo de cogestión basado en la responsabilidad compartida, que involucra la participación de la comunidad y del sector público y también privado, quienes de manera coordinada colaboran en la ejecución de sus prestaciones, de acuerdo con los lineamientos que para tal efecto establece el MIDIS.

Posteriormente, con el Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, se modifica la norma de creación del programa, con la finalidad de que se atendiese también a los escolares del nivel secundario de EBR, en instituciones educativas públicas que se encuentran en los pueblos indígenas ubicados en la Amazonia Peruana.

❖ **Definición del programa.**

El termino Qali Warma es un vocablo quechua que significa niño vigoroso o niña vigorosa. Así mismo Qali Warma es un programa del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) que se encarga de brindar alimentación variada y nutritiva a niños y niñas del nivel inicial y primaria en las escuelas públicas de todo el ámbito peruano, además del nivel secundario en las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana. (MIDIS, 2019)

Según el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social , (2018) el programa tiene como finalidad brindar un servicio alimentario de calidad durante todos los días del año escolar, con alimentos variados, ricos y nutritivos.

Con eso, buscan mejorar sus hábitos alimenticios, atención en las clases, asistencia y permanencia escolar. 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.

❖ **Misión del programa.**

Qali Warma es un programa del MIDIS que brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria, y de secundaria de las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local (MIDIS, 2018).

❖ **Visión del programa.**

Qali Warma es un Programa Nacional de Alimentación Escolar eficiente, eficaz y articulado, que promueve el desarrollo humano a través del servicio alimentario de calidad en cogestión con la comunidad local (MIDIS, 2018).

❖ **Objetivos del programa.**

Según MIDIS, (2018) tiene como objetivos los siguientes puntos:

- ◆ El de garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los beneficiarios del programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- ◆ El de contribuir con mejorar la atención de los beneficiarios del programa en clases, con su asistencia, permanencia y rendimiento académico.
- ◆ El de promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

❖ **Marco Legal.**

Según el MIDIS, (2018) en el marco legal del programa Qali Warma, encontramos las siguientes normativas:

- ◆ Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Ley N° 29792.
- ◆ Ley de Presupuesto para el Año Fiscal 2013, Ley N° 29951.
- ◆ Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Decreto Supremo N° 011-2012-MIDIS.
- ◆ Decreto Supremo que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS.
- ◆ Modifican el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para precisar su público objetivo e incorporar dentro de su ámbito de cobertura la prestación del

servicio alimentario a las/los escolares de las instituciones educativas bajo las Formas de Atención Diversificada – FAD y/o Modelos de Servicios Educativos, Decreto Supremo N° 006-2018-MIDIS.

- ♦ Resolución Ministerial que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS.

2.2.1. Gestión administrativa del comité de Alimentación Escolar (CAE).

➤ Definición de Gestión administrativa.

Según Huergo (2018) Gestionar es una función completa, entendida como un procedimiento de trabajo y organización en el que se coordinan diferentes miradas, perspectivas y esfuerzos, para adelantar eficazmente hacia objetivos asumidos institucionalmente y que deseáramos que fueran adoptados de modo participativo y democrático. En esta ruta, gestionar implica una articulación de procesos y resultados, y asimismo de corresponsabilidad y cogestión en la toma de decisiones, en oposición a la visión que se fundamenta. Las nuevas formas de gestionar, entonces, toman en cuenta la necesidad de desarrollar procesos de trabajo ayudado y asumen la ejecución distintiva de quienes participan del plan.

Chiavenato (2013) señala que la gestión administrativa consiste en todas las actividades que se emprenden para coordinar el esfuerzo de un grupo; en buena cuenta es la forma en la que se trata de lograr las metas u objetivos con favor de las personas y las cosas mediante el desempeño de ciertas labores esenciales como son la planeación, organización, dirección y control.

Entonces, cuando se habla de gestión administrativa, se hace referencia a la cualidad donde un conjunto de personas establece objetivos en común,

organiza, articula y proyecta las fuerzas, el capital humano, técnicos y económicos. En este sentido, la gestión administrativa es un procedimiento de construcción colectiva a partir de identidades, las experiencias y las habilidades de quienes participan

➤ **Modelo de Cogestión como parte del Programa Qali Warma.**

La participación del PNAE Qali Warma tiene como cimiento el modelo de cogestión en el servicio, este modelo constituye un dispositivo que involucra la colaboración articulada y de colaboración entre actores de la sociedad civil y sectores público y privado para abastecer un servicio de calidad a los usuarios del PNAE Qali Warma.

Según el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2018) El modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario de Qali Warma contempla tres fases:

a) Fase de la Planificación del Menú Escolar: Proceso que realiza Qali Warma orientado a determinar las recetas y su programación para la atención del servicio alimentario, según los criterios técnicos previamente aprobados por el Programa.

b) Fase de compra: Proceso que realiza el Comité de Compra y Qali Warma para la adquisición de productos y raciones, de acuerdo con lo dispuesto en la presente directiva y en los procedimientos específicos establecidos en el Manual de Compras que apruebe Qali Warma.

c) Fase de Gestión del Servicio Alimentario: Proceso a cargo del Comité de Alimentación Escolar, para el almacenamiento, preparación y entrega de los alimentos.

➤ **Gestión administrativa del Comité de Alimentación Escolar – CAE.**

Según el Ministerio de Educación, (2018) dentro de la Norma para la cogestión del servicio alimentario implementado con el Programa Nacional de la Alimentación escolar Qali Warma en las instituciones educativas y programas no escolarizados públicos de la educación básica, aprobado por Resolución Viceministerial N° 083-2018-MINEDU en el numeral 6.7 , nos refiere que:

- ❖ El CAE es un espacio de participación representativa, conformada por miembros de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario en la I.E pública y programa educativo no escolarizado, usuarios del PNAE Qali Warma.
- ❖ El CAE debe conformarse en cada IE pública o programa educativo no escolarizado pública de nivel de educación inicial, primaria o secundaria de la educación básica, que recibe el servicio alimentario del PNAE Qali Warma, con una vigencia de funciones que finaliza al concluir el año escolar.

◆ **Integrantes del CAE.**

El CAE se conforma con un mínimo de tres (3) y máximo cinco (5) integrantes, conforme se describe a continuación:

- 1. Presidente:** Este cargo lo podrá asumir el director de la I.E o profesora coordinadora de los PRONOEI. En las I.E. donde se brinde el servicio educativo en dos o más niveles, el director de la IE puede delegar la presidencia del CAE por nivel educativo al subdirector de la IE.
- 2. Secretario:** Este cargo lo podrá asumir un representante de los profesores y/o personal administrativo del nivel inicial, primaria y secundaria de la IE, según corresponda. En el caso de las II.EE. unidocentes, este podrá ser asumido por una madre o Padre de familia o

a quien delegue formalmente el director, coordinador o profesor responsable de la I.E.

- 3. Tres vocales:** Este cargo lo podran asumir tres miembros representantes de madres y padres de familia de la I.E que corresponda, elegibles entre las siguientes opciones: Integrantes del CONEI miembros de la APAFA o asociación CRFA, madres o padres de familia elegidos entre los representantes de los comités de Aula, persona vinculada directamente al servicio alimentario, designada formalmente por el director.

En el caso de secundaria con residencia estudiantil y secundaria en Alternancia un vocal podrá ser el personal de cocina o responsable de cocina.

◆ **Responsabilidades generales de los integrantes del CAE.**

Según el Ministerio de Educación, (2018), los integrantes del CAE, tienen las siguientes responsabilidades generales:

➤ **Dimenciones.**

Para el siguiente trabajo de invstigación, se considerará como dimenciones a las funciones principiáles del CAE en las etapas de la prestacion del servicio alimentario, por ser estos parte de su gestion y asi mismo estar sujetas al monitoreo por parte del personal de Qali Warma, que según el Ministerio de Educación, (2018) son las siguientes:

• **Recepcion y almacenamiento de los alimentos.**

En cuanto a la recepcion el CAE tiene como funcion la de garantizar la recepción adecuada de los alimentos, verificando su calidad y cantidad, según lo cual debe dar su conformidad o reportar cualquier tipo de

observación; así como llevar el control de ingreso y salida de los alimentos conforme a los lineamientos del PNAE Qali Warma.

En cuanto al almacenamiento de productos la CAE tiene como función la de vigilar el adecuado almacenamiento de los alimentos en la I.E para garantizar su conservación, así como su rotación según las fechas de ingreso conforme a los lineamientos del PNAE Qali Warma.

- **Preparación, Distribución y vigilancia de consumo de los alimentos.**

En cuanto a la preparación, la principal tarea del CAE es garantizar la preparación de los alimentos aplicando 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.

En cuanto a las funciones de distribución, tienen la tarea de garantizar 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.

Así mismo en cuanto a la vigilancia tienen la tarea de garantizar que el consumo de los alimentos se realice en el ambiente destinado y con prácticas de higiene que permitan la alimentación segura.

- **Participación en las capacitaciones, cursos, talleres u otros.**

Parte de las principales del CAE es también el de participar en las actividades formativas programadas por el PNAE Qali Warma y replicar lo aprendido en la comunidad educativa (docentes y padres y madres de familia) enfatizando los mensajes claves que promueven la alimentación saludable.

2.2.3. Calidad de Servicios Alimentarios.

Calidad de servicios.

Un servicio es cualquier actividad o beneficio que una parte puede ofrecer a otra; por lo tanto, un servicio es esencialmente intangible y no se puede poseer, el servicio es una acción utilitaria que satisface una necesidad específica de un cliente. (Kotler, P. & Armstrong, G, 2013).

Por su parte Zeithaml (2002) nos dice del servicio que no es un elemento físico en su totalidad, sino que es el resultado de las actividades generadas por el proveedor para satisfacer al cliente. Esto simboliza existen tres características a fines de los servicios que pueden explicar lo complejo de estudiarlas: Intangibilidad, un servicio no se puede poseer o tocar con las manos, al contrario, es un beneficio que a quiere el usuaria al comprar; Heterogeneidad, un servicio de excelencia dependerá de quien lo maneje y como se genera y bajo qué circunstancias; su percepción depende de la persona que lo contrata e inseparabilidad, esta concepción requiere que la producción y el consumo del servicio sucedan al mismo tiempo, generando que el cliente se ve rodeado en el mismo.

En cuanto al término calidad, Riveros, S. (2007) lo define como el nivel de cumplimiento de los requisitos del servicio o del producto, que hace preferido por el cliente. Para alcanzarlo es inevitable que todas las actividades de la organización funcionen de la mejor forma (p.32).

La calidad es la habilidad que posee un sistema para operar de manera fiable y sostenida en el tiempo, a un determinado nivel de desempeño; en una organización de servicios. (Zeithaml, V. 2002)

Por lo tanto, la calidad de servicio consiste en cumplir con las expectativas que tiene el cliente sobre que tan bien un servicio satisface sus necesidades y cumple

las expectativas que tenía del servicio, así mismo puede ser el resultado de la evaluación de cumplimiento que realiza el beneficiario del servicio. Es decir, si dicho servicio cumple con los fines que tiene previsto.

❖ **Servicios alimentarios.**

Se considera al servicio alimentario, como un conjunto de características del producto alimentario que le confiere su posibilidad o aptitud para satisfacer las necesidades del usuario o cliente.

Calidad alimentaria es el conjunto de patrimonios y tipologías de un producto alimenticio o alimentos concernientes a las materias primas o ingredientes manipulados para su elaboración, a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización utilizados y a la presentación del producto final, incluyendo su contenido efectivo y la información al consumidor final (MINAGRI, 2018).

En el Perú el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda el servicio alimentario en aproximadamente 63 mil colegios públicos de todo el país, y se brindará hasta la finalización del año escolar 2018 a un aproximado de 3 millones 800 mil usuarias y usuarios. (Radio Nacional, 2018).

El fin primordial del servicio alimentario es brindar las dietas alimentarias acorde a las necesidades biológicas, psicológicas y sociales de las persona, este fin es válido cuando se trata de poblaciones, ya que no solo importa el beneficiario, sino el adecuado manejo de los procesos que se demandan para la elaboración masiva de alimentos, es decir, no solo se refiere a conceder los alimentos sino cuidar los procesos de adquisición, almacenamiento, preparación y entrega del insumo y que debe concentrar en la calidad, cantidad y variedad

alimenticia para garantizar una alimentación balanceada obedeciendo el desarrollo del beneficiario.

➤ **Dimensiones.**

❖ **Calidad de Alimentos.**

Según Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, (2018) en cuanto a la calidad de los alimentos Qali Warma brinda desayunos y almuerzos que cumplen con las recomendaciones del Programa Mundial de Alimentos (PMA) y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN/INS/MINSA).

En relación a las necesidades diarias de los usuarios con desayuno + almuerzo, se cubre; hasta el 65% de la energía, hasta el 85% de las proteínas y hasta el 60% del hierro. Además, se cumple con las cantidades saludables de grasas y azúcares. En el caso de los productos industrializados se cumple con los niveles de azúcar total, sodio, grasas saturadas y grasas trans (Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes).

❖ **Cantidad de alimentos.**

Según MIDIS, (2018) el PNAE Qali Warma observa una atención distinta según los quintiles de pobreza, por lo que se atiende con 2 raciones al día (desayuno y almuerzo) a los quintiles 1 y 2 en la modalidad productos y 1 ración (desayuno) a los quintiles 3, 4 y 5 características de productos o raciones. Asimismo, a inicios del 2017 empezó a atender con desayunos y almuerzos a las IIEE ubicadas en los pueblos indígenas de la Amazonía peruana.

El PNAE Qali Warma considerando las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y con asistencia técnica del Programa

Mundial de Alimentos (PMA) ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario. (MIDIS, 2018)

❖ **Modalidad de raciones según MIDIS 2018**

- **Desayunos:** El desayuno contribuye cerca del 20% al 25% de lo que un niño requiere de energéticos diarios y está conformado por un bebible industrializado más un componente sólido:
- **Bebible Industrializado:** Leche enriquecida y Leche con cereales de larga vida útil y de presentación individual.
- **Componente sólido:** Está constituido por un producto de panificación y/o galletería y/o snacks saludables, pudiendo ser:
 - ◆ Pan Común: Labranza, chapla, tres puntas, pan de piso, pan francés entre otros. Este deberá estar acompañado por: huevo sancochado.
 - ◆ Pan Especial: Pan con granos andinos, pasas y leche, pan con aceituna, pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla.
 - ◆ Pan con derivado lácteo: Pan con Queso y leche.
 - ◆ Pan dulce: Chancay de huevo, Pan de yema.
 - ◆ Pan regional: Pan de Plátano, Pan integral.

- ♦ Galletas: Galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta con cereales, galleta integral, galleta con maca, entre otros.
 - ♦ Queque con granos andinos.
 - ♦ Snack Saludable: Maní con o sin pasas.
- **Almuerzos:** Es un segundo, que aporta alrededor del 35% al 40% de los requerimientos energéticos diarios y contiene:
 - ♦ Cereales como arroz, fideos, trigo y maíz mote pelado.
 - ♦ Menestra: Se brinda menestras como mínimo 2 veces por semana y pueden ser: Arveja seca partida, frijol, haba, lenteja, pallar entre otros.
 - ♦ Grano andino: Quinua.
 - ♦ Tubérculos: Papa seca.
 - ♦ Todas las preparaciones contienen producto de origen animal (POA), el cual puede ser un producto de origen animal hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc; o un producto de origen animal no hidrobiológico (POA NH), tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, entre otras o un producto de origen animal deshidratado (POA deshidratado) como: chalonga de ovino sin hueso, charqui sin hueso y mezcla en polvo a base de huevo.

- ♦ Las preparaciones se pueden aderezar con ajos, cebolla y otros potenciadores de sabor naturales que sean sanos y agradables (MIDIS, 2018).

❖ Variedad de alimentos.

Según Andina, (2018) el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) ha incorporado 28 nuevos alimentos al menú escolar, a fin de diversificar los desayunos y almuerzos que consumirán 3 millones 846, 614 usuarios durante el año escolar 2018, de acuerdo a los hábitos, gustos y tradiciones regionales.

Así lo anunció la directora ejecutiva del Programa, Sandra Cárdenas, quien refirió que en las bases del Proceso de Compra 2018 se han incluido nueve alimentos nuevos en la canasta de productos que se entregan a las instituciones educativas, para la preparación de los desayunos y almuerzos escolares, y 19 que serán entregados en la ración diaria.

La funcionaria detalló que: *“entre los productos que se incorporarán a la dieta alimenticia de los estudiantes figuran el arroz fortificado, carne seca salada, conserva de hígado de pollo, frutos secos, haba tostada, maíz tostado, papa nativa, pescado salado y prensado y trigo tostado”*.

Asimismo, a partir del próximo año, los escolares recibirán diversas presentaciones de pan con aguaje, camote, camu camu, chispas de chocolate fortificado, papa, yuca y queso, algarrobo, anís, camote con pasas y leche; pan de habas con pecana, ajonjolí y leche; pallar con pasas y leche, entre otros, de acuerdo a los gustos y costumbres locales.

La directora ejecutiva de Qali Warma destacó que la formulación de las raciones estuvo a cargo de cada una de las 27 Unidades Territoriales, las cuales propusieron los nuevos productos, tomando en cuenta los hábitos de consumo

de sus respectivas jurisdicciones y que fueron aprobados por nutricionistas del Programa.

2.3. TÉRMINOS BÁSICOS (DEFINICIÓN DE TÉRMINOS MÁS USADOS).

- ❖ **Alimento:** producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo (FAO, 2018).
- ❖ **Calidad:** es un grado predecible de uniformidad y fiabilidad a bajo coste, adecuado a las necesidades del mercado (Deming, 1989).
- ❖ **Calidad Nutritiva:** Esta calidad está íntimamente relacionada con el tipo de nutrientes que contiene un alimento y cuál va a ser su efecto, tanto beneficioso como perjudicial, en el consumidor (FAO, 2018).
- ❖ **Calidad de los alimentos:** Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas (FAO, 2018).
- ❖ **Gestión:** Del latín *gestio*, el concepto de gestión hace referencia a la acción y a la consecuencia de administrar o gestionar algo. Al respecto, hay que decir que gestionar es llevar a cabo diligencias que hacen posible la realización de una operación comercial o de un anhelo cualquiera (Pérez, P. y Merino, 2012).
- ❖ **Hambre:** Es la sensación que indica la necesidad de comer. También puede ser escasez de alimentos básicos, que causa carestía y miseria generalizada o apetito y deseo de algo (FAO, 2018).

- ❖ **Monitoreo:** significa observar y recolectar información de cada proceso. Seguimiento significa un análisis sistemático de todos los procesos en su conjunto para así verificar si seguimos 'en el rumbo' correcto. El monitoreo garantiza el resultado. El seguimiento evalúa el resultado. El seguimiento evalúa los medios empleados y los resultados intermedios para ver si son congruentes con el resultado final (CECP, 2002).
- ❖ **Pobreza:** Es una situación o una condición social y económica de la población que no le permite satisfacer sus necesidades básicas, ya sean estas físicas o psíquicas.
- ❖ **Programa de Alimentación Escolar (PAE):** Consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público, y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo. (MIDIS, 2018)
- ❖ **Servicio:** Conjunto de tareas desarrolladas por una compañía para satisfacer las exigencias de sus clientes. De este modo, el servicio podría presentarse como un bien de carácter no material.
- ❖ **Seguridad alimentaria:** Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. (FAO, 2018)

CAPITULO III: HIPÓTESIS, VARIABLES, INDICADORES Y DEFINICIONES OPERACIONALES.

3.1. HIPÓTESIS GENERAL.

- ❖ **Hi:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.
- ❖ **Ho:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

3.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICA.

- ❖ **H1:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.
- ❖ **H0:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.
- ❖ **H2:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.
- ❖ **H0:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

- ❖ **H3:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.
- ❖ **H0:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

3.3. DEFINICIÓN OPERACIONAL DE VARIABLES, DIMENSIONES E INDICADORES.

OPERACIONALIZACIÓN			
VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	Preguntas.
Variable 1: Gestión administrativa del comité de Alimentación Escolar.	-Recepción y almacenamiento de alimentos.	-Verificación de productos. -Adecuada rotación de productos. -Verificación de doc. De almacén.	1 - 4
	-Preparación, distribución y vigilancia en el consumo de alimentos.	-Uso de indumentaria. -Promover lavado de manos. -Promover el consumo de la ración completa.	5 - 8
	-Participación en capacitaciones, cursos y talleres.	-Uso de herramientas educativas. -Asistencia a capacitaciones programadas. -Comparten lo aprendido.	9 -12 1 - 4
	-Calidad de alimentos.	-Textura. -Sazón y sabor. -Olor.	5 - 8
Variable 2: Calidad del servicio alimentario.	-Cantidad de alimentos.	-Ración adecuada. -Satisfacción o llenura.	9 -12
	-Variedad de alimentos.	-Variación en los desayunos -Variación en los almuerzos.	

CAPÍTULO IV: MARCO METODOLÓGICO

4.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

4.1.1. Tipo de investigación.

El tipo de investigación es aplicada, ya que condescenderá a ver, la influencia de las variables gestión administrativa y calidad en el servicio y por medio de ello se aperturarán nuevas ideas que se utilizarán de base para otros estudios. A ello, Carrillo (1986) definió:

“Es la que se hace por la pura satisfacción del conocimiento o por la pura comprensión del mundo que nos rodea” (p.9).

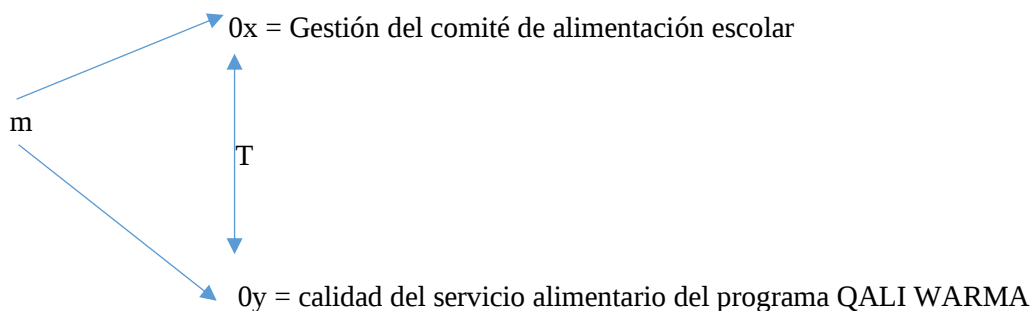
4.2.2. Diseño de investigación.

El diseño de la investigación es no experimental, de corte transversal, ya que no existió manipulación de variables, observándose de manera natural los hechos o fenómenos, es decir tal y como se dan en su contexto natural.

Estos diseños describen las relaciones entre dos o más categorías, conceptos o variables, con la finalidad, de estudiar y analizarlos el grado de relación entre las variables en un hecho o fenómeno que se da en una realidad. (Epiqueñ y Diestra 2013, p. 48).

Este diseño tiene como propósito describir variables y analizar su incidencia e interrelación, así mismo puede abarcar varios grupos o subgrupos de personas, objetos o indicadores.

El siguiente esquema corresponde a este tipo de diseño:



Dónde:

- “m” es la muestra donde se realiza el estudio.
- Los subíndices “x, y,” en cada “O” nos indican las observaciones obtenidas en cada de dos variables distintas (x, y), Intervinientes.
- “T” hace mención a la posible influencia existente entre variables estudiadas.

4.3. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN.

Los métodos que se utilizaron en este trabajo de investigación son cuatro:

A. MÉTODO DEDUCTIVO.

En el método deductivo, se suele decir que se pasa de lo general a lo particular, de forma que partiendo de unos enunciados de carácter universal y utilizando instrumentos científicos, se infieren enunciados particulares, pudiendo ser axiomático-deductivo, cuando las premisas de partida están constituidas por axiomas, es decir, proposiciones no

demostrables, o hipotéticos-deductivo, si las premisas de partida son hipótesis contrastables (Pheby, 1988, pág. 14).

Para la presente investigación primero se utilizó el método deductivo porque se manejó como técnica, revisión documental; dando inicio al estudio de investigación con revisiones bibliográficas, investigaciones ya realizadas, revistas, leyes, etc., de cada una de las variables, utilizando como instrumentos fichas, resúmenes, cuadros y esquemas.

B. MÉTODO INDUCTIVO

Según este método, se admite que cada conjunto de hechos de la misma naturaleza está regido por una Ley Universal. El objetivo científico es enunciar esa Ley Universal partiendo de la observación de los hechos (Wolfe, 1924, pág. 450).

El segundo método utilizado es el inductivo para poder comprobar la hipótesis de investigación se usará, como técnica la encuesta, usando como instrumento, el cuestionario, lo cual nos permitirá encuestar a los funcionarios y pobladores.

C. MÉTODO DE ANÁLISIS.

Este método permitirá clasificar y reclasificar el material recogido desde diferentes puntos de vista hasta que usted opte por el más preciso y convencional. El análisis permitirá la reducción y sinterización de los datos, se considera entonces la distribución de los mismos (Tamayo, 2003).

En base a los datos obtenidos el tercer método que se utilizó es el análisis, mediante la encuesta se clasifica y se interpreta la información recopilada, mediante tablas de resumen.

D. MÉTODO DE SÍNTESIS.

El método sintético es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir un todo, a partir de los elementos distinguidos por el análisis; se trata en consecuencia de hacer una explosión metódica y breve, en resumen. En otras palabras, debemos decir que la síntesis es un procedimiento mental que tiene como meta la comprensión cabal de la esencia de lo que ya conocemos en todas sus partes y particularidades (Tamayo, 2003).

El último método es la síntesis obtenida los cuadros, tablas y gráficos hacemos un resumen llegando a conclusiones parciales y finales, lo cual también nos permitirá comprobar la hipótesis.

4.4. NIVEL DE INVESTIGACIÓN.

Según Dankhe (1986) existen cuatro niveles de investigación: exploratorios, descriptivos, correlacionales y explicativos.

El nivel de investigación aplicado en la presente tesis es descriptivo – explicativa.

Descriptivo, *“este tipo de estudios usualmente describe situaciones y eventos, es decir, como son y cómo se comportan determinados fenómenos. Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis”*. (Hernández, Fernández y Baptista, 2006, p. 60).

Explicativo, ya La investigación no solo describirá las situaciones y eventos del fenómeno observado, sino que se acercará y buscará explicar las causas que originaron la situación analizada.

4.5. UNIVERSO / POBLACIÓN Y MUESTRA

4.5.1. Determinación del universo / población.

La población de estudio estuvo constituida por:

- ❖ Los padres de familia de la I.E N°33302 Wilca-UMARI.

Están conformados por los 37 padres de familia, 11 padres en inicial y 26 en primaria, siendo ellos los apoderados de sus hijos(alumnos), son parte fundamental en el servicio del programa, ya que son agentes primarios para poder recabar información en la incidencia del programa en sus niños, los docentes y el alumnado.

Tabla 1

Distribución de Cantidad de los padres de familia de la I.E N° 33302 Wilca-UMARI

UNIDADES	CANTIDAD
Inicial	11
Primaria	26
TOTAL	37

Fuente: Relación de padres de familia de la I.E. N°33302 Wilca-UMARI
Elaboración: Tesista

- ❖ Docentes de la I.E N°33302 Wilca-UMARI.

Están conformados por 4 docentes, 2 en inicial y 2 en primaria, uno puede conformar parte del CAE siendo secretario, apoyando en la gestión administrativa, y también generaran los aportes del programa con respecto al rendimiento académico de los alumnos.

Tabla 2*Distribución de Cantidad de Docentes de la I.E N° 33302 Wilca-UMARI*

UNIDADES	CANTIDAD
Inicial	2
Primaria	2
TOTAL	4

*Fuente: Nomina de la I.E. N°33302 Wilca-UMARI**Elaboración: Tesista*

❖ Alumnado de la I.E N°33302 Wilca-UMARI.

Están conformados por 52 alumnos de las cuales 20 están estudiando en el nivel inicial y 32 en primaria. Son la población beneficiada directa puesto que a ellos y para ello se emplea el programa.

Tabla 3*Distribución de Cantidad de Docentes de la I.E N° 33302 Wilca-UMARI*

UNIDADES	CANTIDAD
Inicial	20
Primaria	32
TOTAL	52

*Fuente: Nomina de la I.E. N°33302 Wilca-UMARI**Elaboración: Tesista***4.5.2. Selección de la muestra.**

Para tener la muestra nos basamos según Ramírez. (1997), define que:

“La muestra censal es aquella donde todas las unidades de investigación son consideradas como muestra” (p.77).

Es por ello que se determinó la muestra a todos los padres de familia como muestra el total de la población, es decir, los 37 padres de familia de la I.E 33302 Wilca-UMARI, puesto ello como apoderados de sus hijos (alumnos), son parte fundamental en el servicio del programa, ya que son agentes primarios para poder recabar información en la incidencia del programa en sus niños.

CAPITULO V: TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS.

5.1. FUENTES, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.

5.1.1. Fuentes de Información.

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron durante el trabajo de campo para la recolección de datos se mencionan a continuación:

5.1.2. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.

La recolección de la información realizada servirá de sustento en la ejecución del presente proyecto de investigación, para el logro de objetivos fijados y comprobar o rechazar las hipótesis planteadas mediante las siguientes técnicas:

- **Fuentes secundarias.**

Toda la información obtenida del programa Qali Warma y de la Institución Educativa, tanto de la página web del programa, la UGEL-Pachitea y Escale, obteniendo datos estadísticos, lista de beneficiarios, registro de alumnos y padres de Familias, etc. Y así mismo entrevistas con la directora de la Institución y con los CAE del programa.

La exploración documental se obtuvo de tesis, libros, revistas y pagina web del internet relacionado con las variables de estudio, elaboración del planteamiento del problema y del marco teórico.

Fuentes primarias.

La técnica e instrumento para la recolección de información fue lo siguiente:

Tabla 4
Técnica e instrumentos

TÉCNICA	INSTRUMENTO
La Encuesta	Cuestionario

5.2. PROCESAMIENTO Y PRESENTACIÓN DE DATOS.

Se utilizó la información a través de los instrumentos referidos al trabajo de campo.

5.2.1. Procesamiento de Información.

Para el procesamiento de la información se usó el programa spss vs 25. Utilizándose para procesar datos dispersos, desordenados e individuales obtenidos en el trabajo de campo, que tiene como fin generar el resultado en datos agrupados y ordenados.

5.2.2. Presentación de Datos.

Una vez organizado y clasificado los datos, se procedió a la presentación en cuadros y gráficos en base al análisis e Interpretación de resultados obtenidos; asimismo dichos datos se medirán en forma porcentual. Tomando en cuenta el marco teórico, objetivos, e hipótesis del presente trabajo de investigación.

CAPÍTULO VI: DISCUSIÓN DE RESULTADOS

6.1. DESCRIPCIÓN DE LOS RESULTADOS

6.1.1. Descripción de los Resultados.

Tabla 5

Los miembros del CAE verifican los productos que receptionan

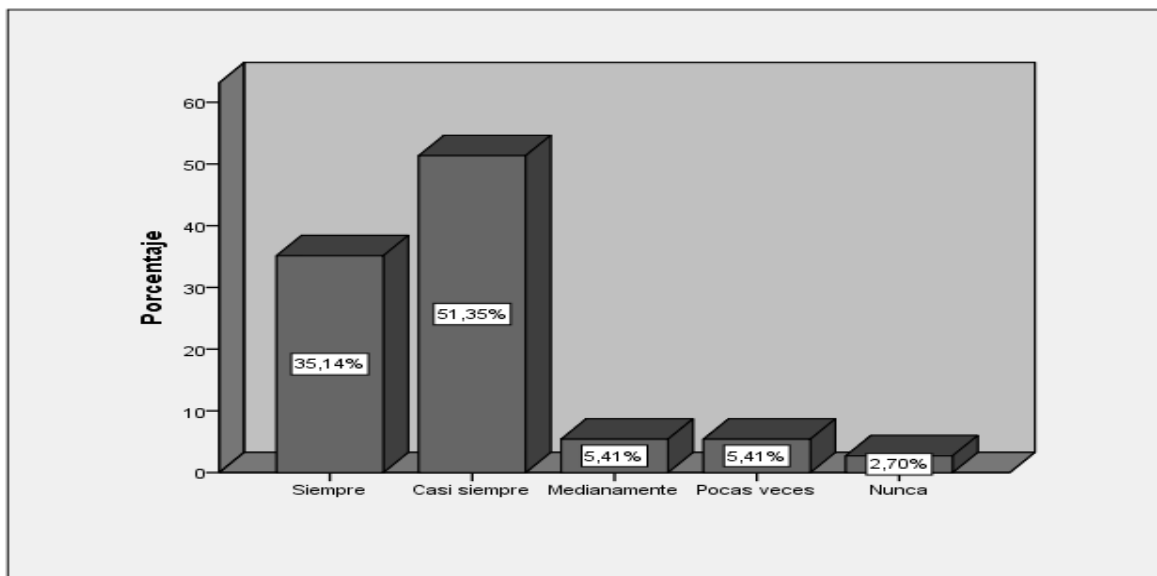
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	13	35.1	35.1	35.1
Casi siempre	19	51.4	51.4	86.5
Medianamente	2	5.4	5.4	91.9
Pocas veces	2	5.4	5.4	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta

Elaboración: Tesistas

Figura 1

Los miembros del CAE verifican los productos que receptionan



Fuente: En base a la tabla 5

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 5 y la Figura 1, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 51.35% afirma que los miembros del CAE casi siempre verifican los productos que receptionan, el 35.14% declara que siempre, el 2.38 expresa que medianamente, el 5.41% anuncia que pocas veces y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 6

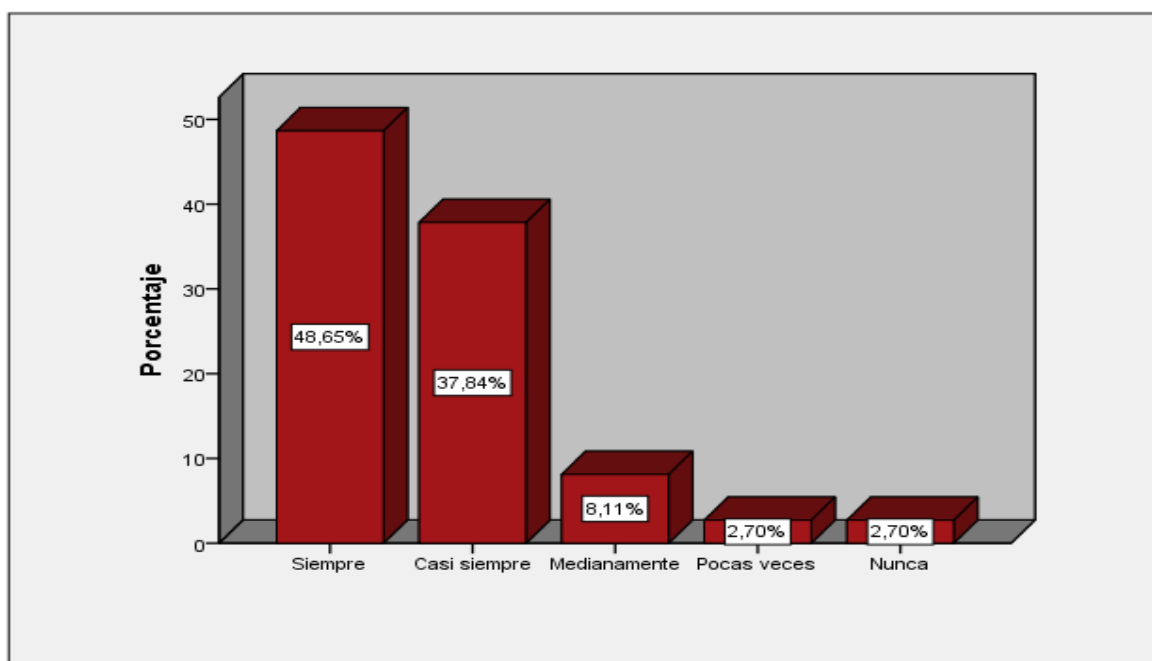
Los miembros del CAE conocen sus funciones en la etapa de almacenamiento de los productos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	18	48.6	48.6	48.6
Casi siempre	14	37.8	37.8	86.5
Medianamente	3	8.1	8.1	94.6
Pocas veces	1	2.7	2.7	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 2

Los miembros del CAE conocen sus funciones en la etapa de almacenamiento de los productos



Fuente: En base a la tabla 6

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 6 y la Figura 2, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que los miembros del CAE conocen siempre sus funciones en la etapa de almacenamiento de los productos, el 37.84% declara que casi siempre, el 8.11% expresa que medianamente, el 2.70% anuncia que pocas veces y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 7

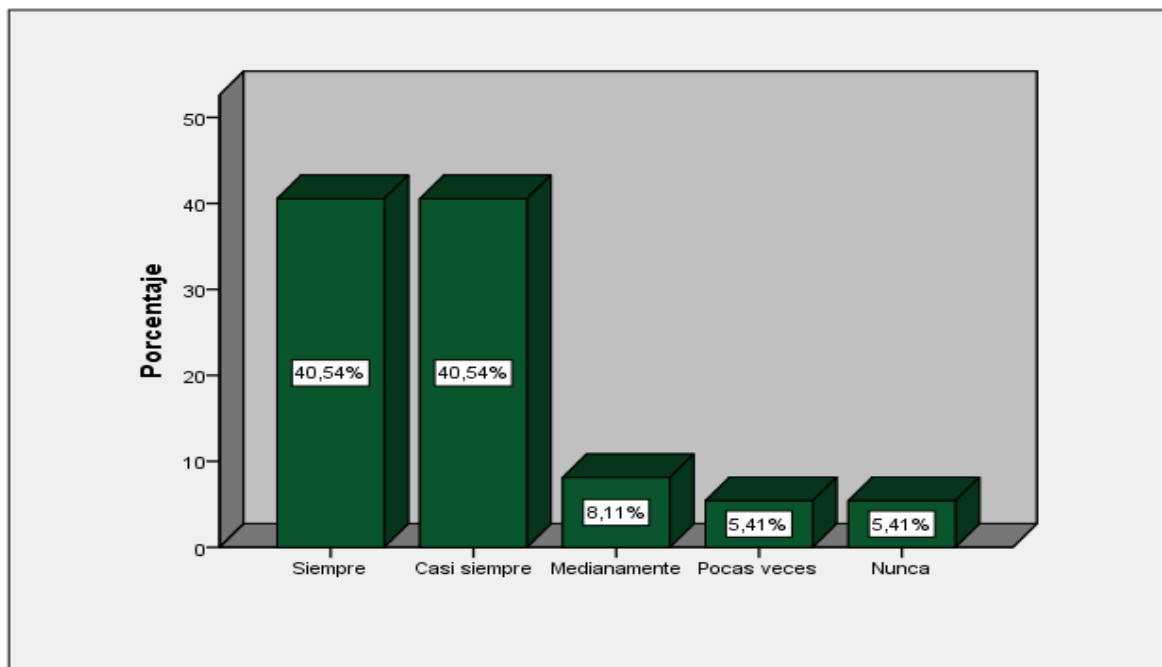
Los miembros del CAE utilizan los documentos necesarios en el almacén de los alimentos en la I.E.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	15	40.5	40.5	40.5
Casi siempre	15	40.5	40.5	81.1
Medianamente	3	8.1	8.1	89.2
Pocas veces	2	5.4	5.4	94.6
Nunca	2	5.4	5.4	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 3

Los miembros del CAE utilizan los documentos necesarios en el almacén de los alimentos en la I.E.



Fuente: En base a la tabla 7

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 7 y la Figura 3, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 40.54% afirma que los miembros del CAE utilizan siempre los documentos necesarios en el almacén de los alimentos en la I.E., el 40.54% declara que casi siempre, el 8.11% expresa que medianamente, el 5.41% anuncia que pocas veces y por último el 5.41% dice que nunca.

Tabla 8

Los miembros del CAE realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la I.E.

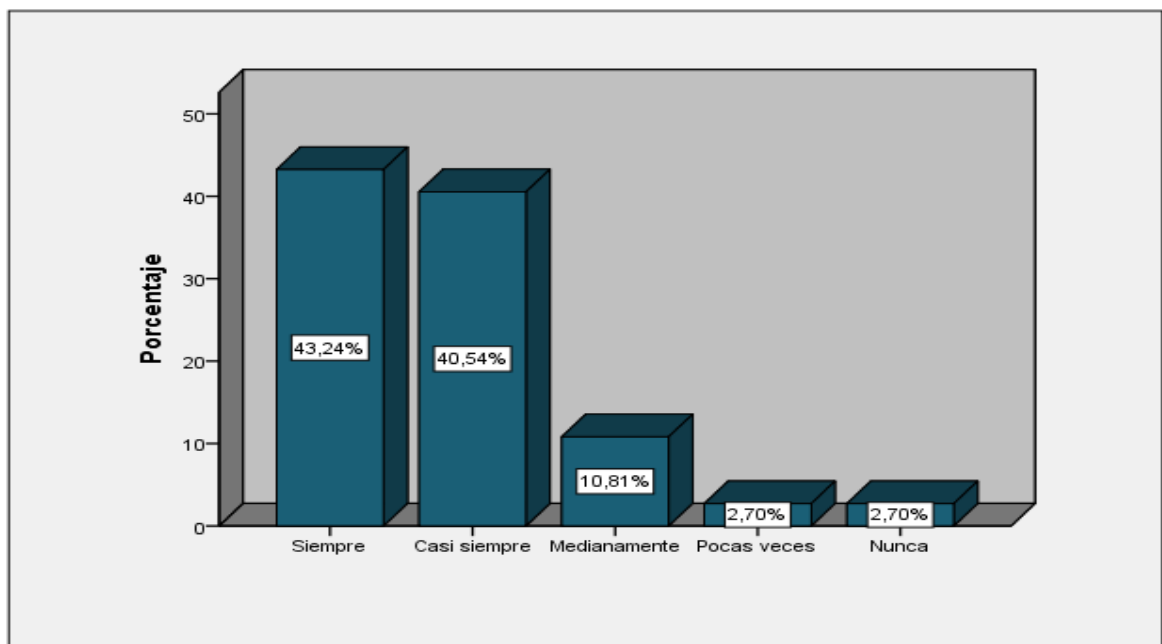
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	16	43.2	43.2	43.2
Casi siempre	15	40.5	40.5	83.8
Medianamente	4	10.8	10.8	94.6
Pocas veces	1	2.7	2.7	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta

Elaboración: Tesistas

Figura 4

Los miembros del CAE realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la I.E.



Fuente: En base a la tabla 8

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 8 y la Figura 4, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 43.24% afirma que los miembros del CAE realizan siempre la implementación del almacén, cocina y comedor en la I.E., el 40.54% declara que casi siempre, el 10.81% expresa que medianamente, el 2.70% anuncia que pocas veces y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 9

Los miembros del CAE capacitan a las madres de familia, la adecuada preparación de los alimentos y el uso de indumentaria adecuada para realizar dicha actividad.

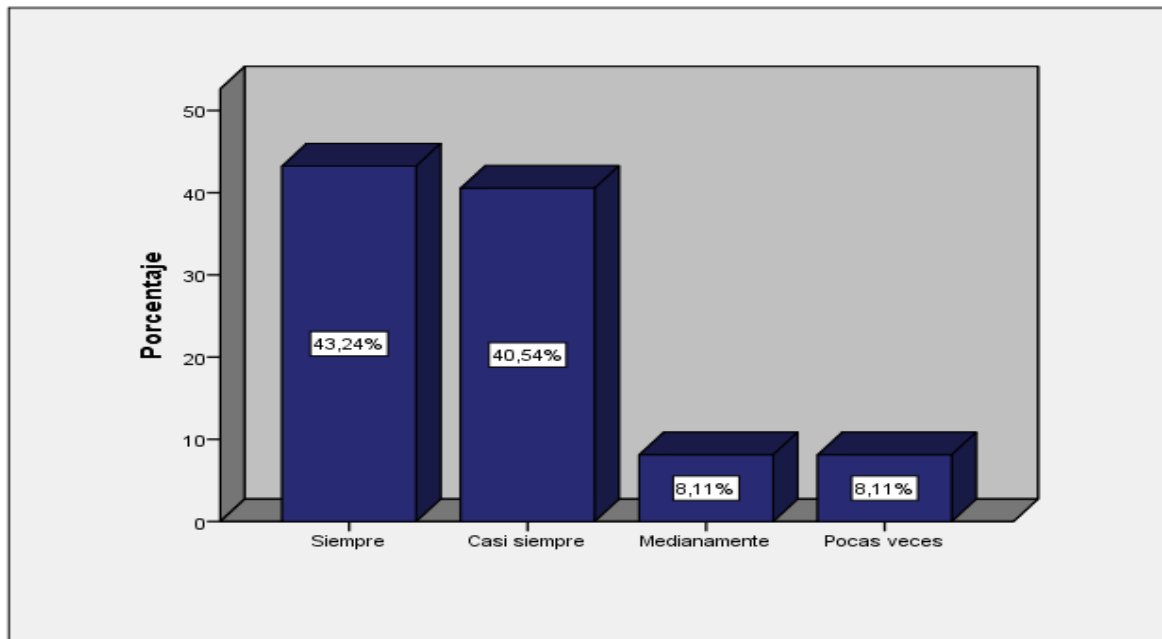
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	16	43.2	43.2	43.2
Casi siempre	15	40.5	40.5	83.8
Medianamente	3	8.1	8.1	91.9
Pocas veces	3	8.1	8.1	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta

Elaboración: Tesistas

Figura 5

Los miembros del CAE capacitan a las madres de familia, la adecuada preparación de los alimentos y el uso de indumentaria adecuada para realizar dicha actividad.



Fuente: En base a la tabla 9

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 9 y la Figura 5, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 43.24% afirma que los miembros del CAE capacitan a las madres de familia, la adecuada preparación de los alimentos y el uso de indumentaria adecuada para realizar dicha actividad., el 40.54% declara que casi siempre, el 8.11% expresa que medianamente y por último el 8.11% dice que pocas veces.

Tabla 10

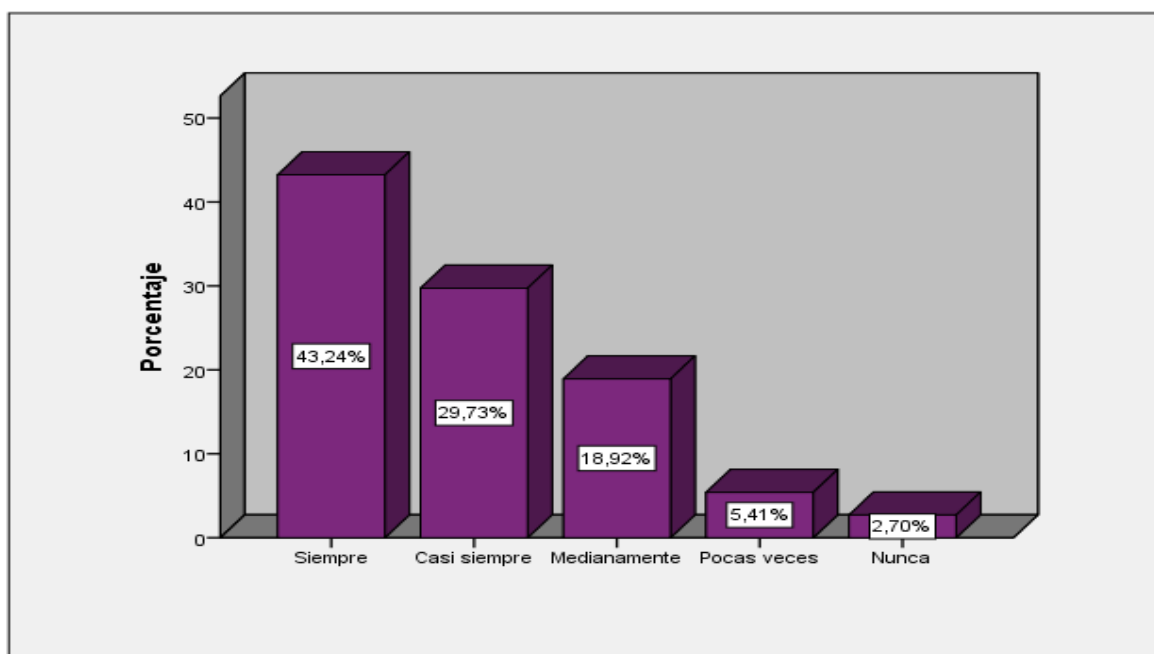
Los miembros del CAE en la distribución de los alimentos, verificar la limpieza antes de repartir y promueven el lavado de manos.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	16	43.2	43.2	43.2
Casi siempre	11	29.7	29.7	73.0
Medianamente	7	18.9	18.9	91.9
Pocas veces	2	5.4	5.4	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 6

Los miembros del CAE en la distribución de los alimentos, verificar la limpieza antes de repartir y promueven el lavado de manos.



Fuente: En base a la tabla 10

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 10 y la Figura 6, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 43.24% afirma que los miembros del CAE en la distribución de los alimentos, verificar la limpieza antes de repartir y promueven el lavado de manos, el 29.73% declara que casi siempre, el 18.92% expresa que medianamente, el 5.41% anuncia que pocas veces y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 11

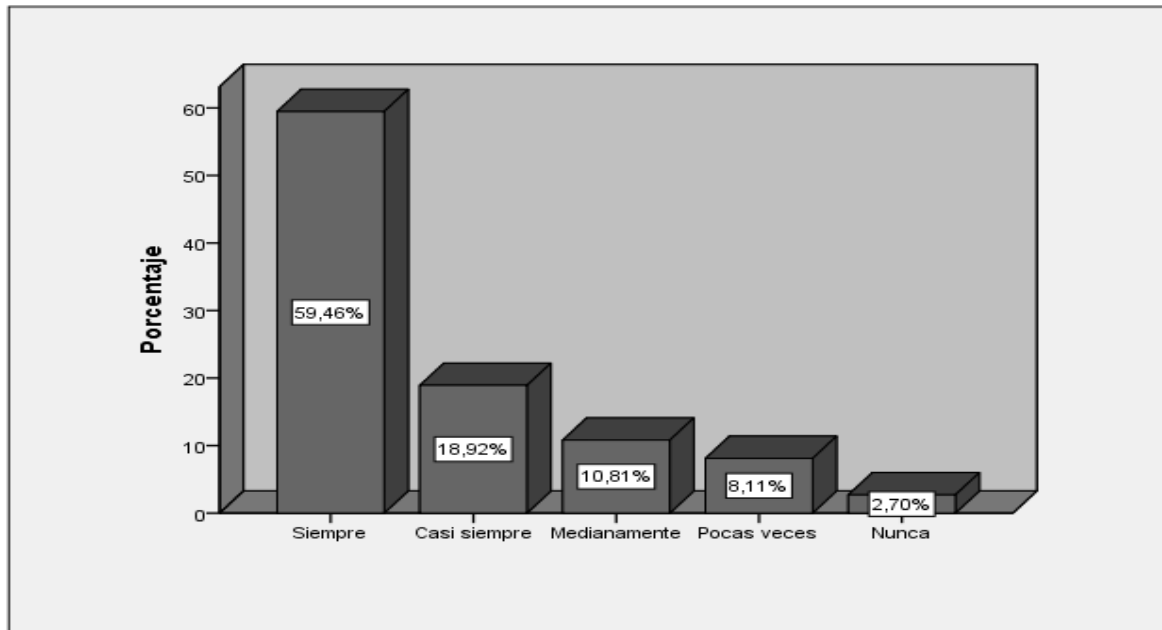
Los miembros del CAE cumplen sus funciones para la vigilancia del consumo de los alimentos.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	22	59.5	59.5	59.5
Casi siempre	7	18.9	18.9	78.4
Medianamente	4	10.8	10.8	89.2
Pocas veces	3	8.1	8.1	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 7

Los miembros del CAE cumplen sus funciones para la vigilancia del consumo de los alimentos.



Fuente: En base a la tabla 11

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 11 y la Figura 7, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 59.46% afirma que los miembros del CAE siempre cumplen sus funciones para la vigilancia del consumo de los alimentos, el 18.92% declara que casi siempre, el 10.81% expresa que medianamente, el 8.11% anuncia que pocas veces y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 12

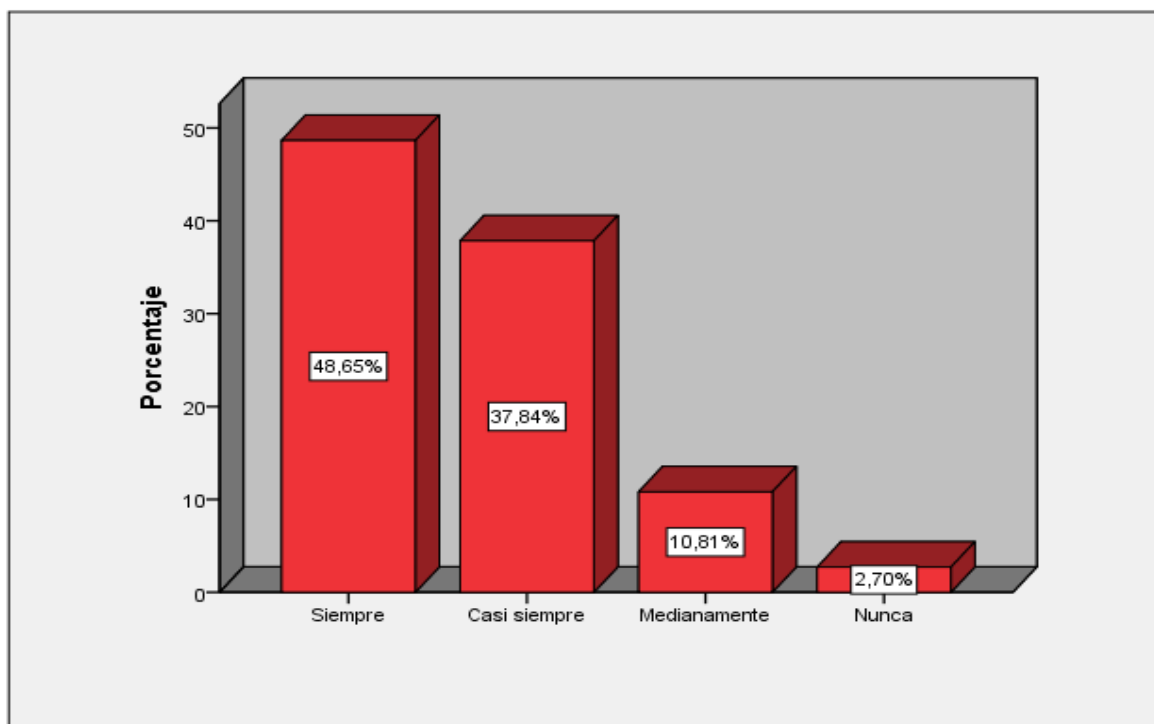
Los miembros del CAE, explican la importancia de preparar las combinaciones establecidas según el cronograma del programa.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	18	48.6	48.6	48.6
Casi siempre	14	37.8	37.8	86.5
Medianamente	4	10.8	10.8	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 8

Los miembros del CAE, explican la importancia de preparar las combinaciones establecidas según el cronograma del programa.



Fuente: En base a la tabla 12

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 12 y la Figura 8, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que los miembros del CAE siempre explican la importancia de preparar las combinaciones establecidas según el cronograma del programa, el 37.84% declara que casi siempre, el 10.81% expresa que medianamente, el 8.11% anuncia que pocas veces y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 13

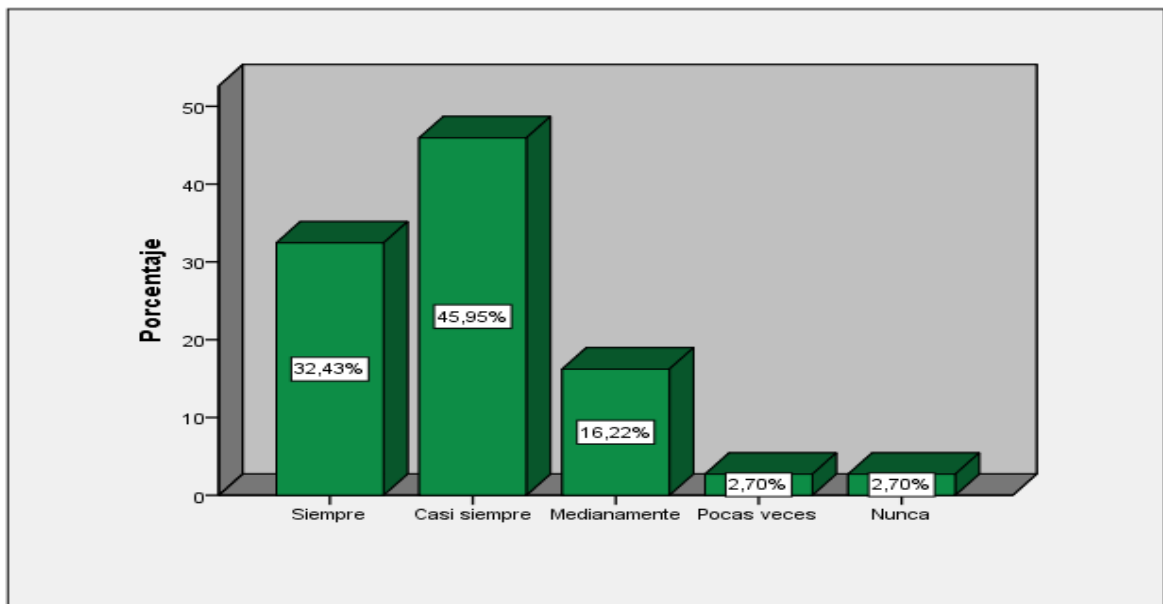
Los miembros del CAE usan herramientas educativas para explicar a las madres de familia sus funciones en cada una de las etapas del servicio.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	12	32.4	32.4	32.4
Casi siempre	17	45.9	45.9	78.4
Medianamente	6	16.2	16.2	94.6
Pocas veces	1	2.7	2.7	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 9

Los miembros del CAE usan herramientas educativas para explicar a las madres de familia sus funciones en cada una de las etapas del servicio.



Fuente: En base a la tabla 13

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 13 y la Figura 9, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 32.43% afirma que los miembros del CAE siempre usan herramientas educativas para explicar a las madres de familia sus funciones en cada una de las etapas del servicio, el 45.95% declara que casi siempre, el 16.22% expresa que medianamente, el 2.70% anuncia que pocas veces y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 14

Los miembros del CAE asisten a las capacitaciones programadas por el Programa Qali Warma.

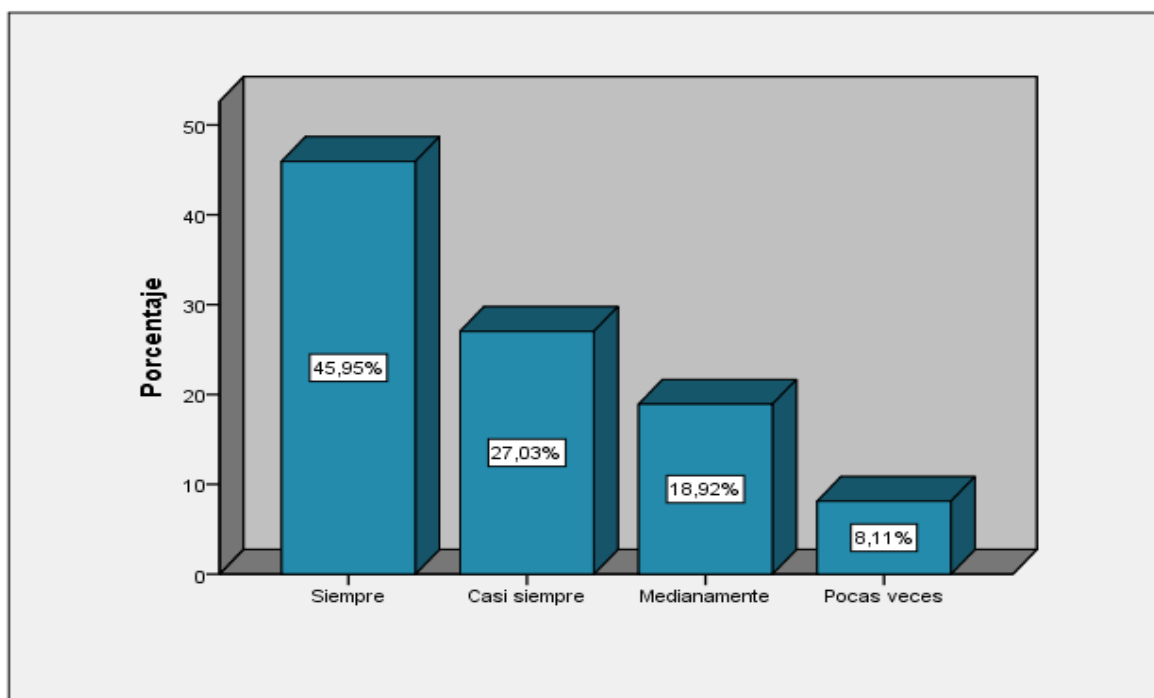
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	17	45.9	45.9	45.9
Casi siempre	10	27.0	27.0	73.0
Medianamente	7	18.9	18.9	91.9
Pocas veces	3	8.1	8.1	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta

Elaboración: Tesistas

Figura 10

Los miembros del CAE asisten a las capacitaciones programadas por el Programa Qali Warma.



Fuente: En base a la tabla 14

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 14 y la Figura 10, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 45.95% afirma que los miembros del CAE asisten siempre a las capacitaciones programadas por el Programa Qali Warma, el 27.03% declara que casi siempre, el 18.92% expresa que medianamente, y por último el 8.11% dice pocas veces.

Tabla 15

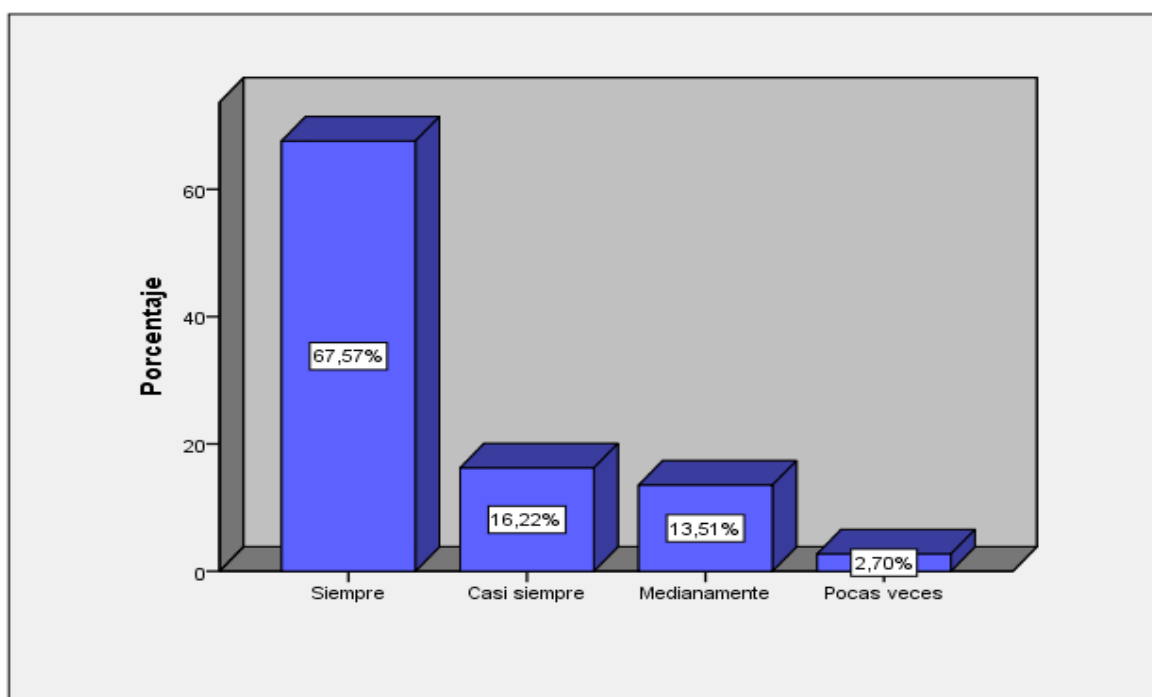
Los miembros del CAE informan a las madres de familia sobre las capacitaciones, cursos y talleres, a realizarse en su sector

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	25	67.6	67.6	67.6
Casi siempre	6	16.2	16.2	83.8
Medianamente	5	13.5	13.5	97.3
Pocas veces	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 11

Los miembros del CAE informan a las madres de familia sobre las capacitaciones, cursos y talleres, a realizarse en su sector



Fuente: En base a la tabla 15

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 15 y la Figura 11, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 67.57% afirma que los miembros del CAE informan siempre a las madres de familia sobre las capacitaciones, cursos y talleres, a realizarse en su sector, el 16.22% declara que casi siempre, el 13.51% expresa que medianamente, y por último el 2.70% dice pocas veces.

Tabla 16

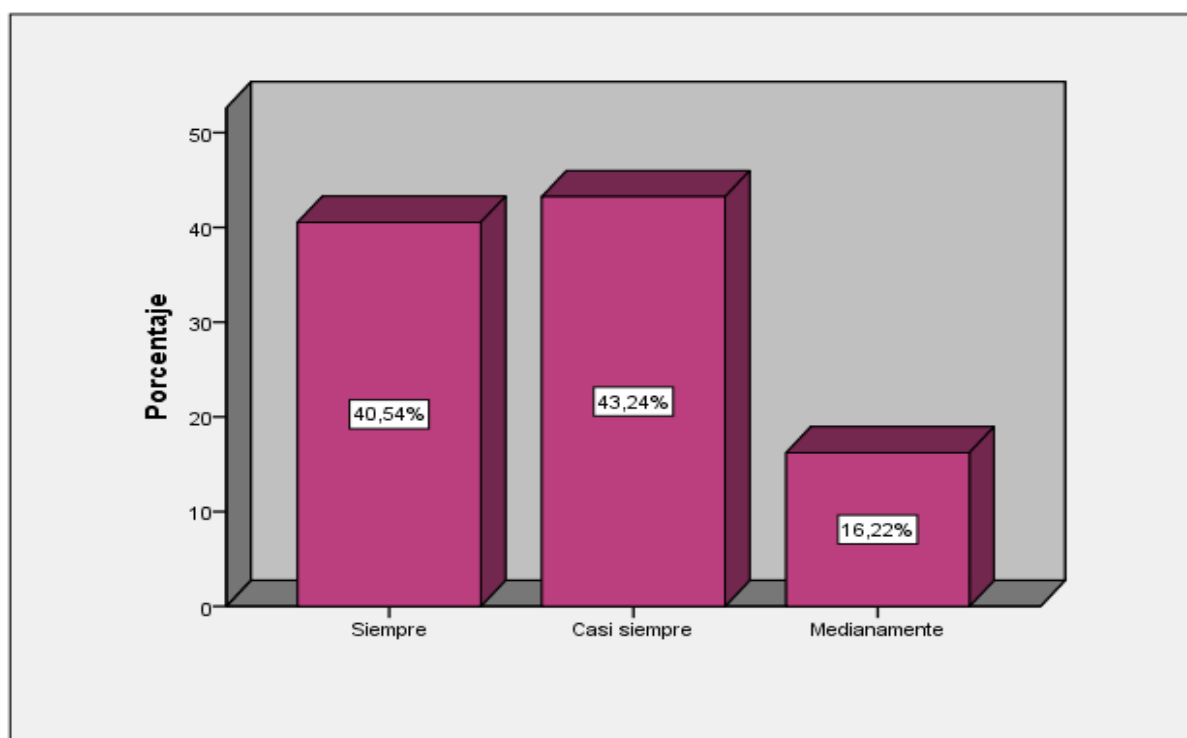
Los miembros del CAE, comparten lo aprendido en las capacitaciones, cursos y talleres, con los padres de familia de la I.E.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	15	40.5	40.5	40.5
Casi siempre	16	43.2	43.2	83.8
Medianamente	6	16.2	16.2	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 12

Los miembros del CAE, comparten lo aprendido en las capacitaciones, cursos y talleres, con los padres de familia de la I.E.



Fuente: En base a la tabla 16

Interpretación

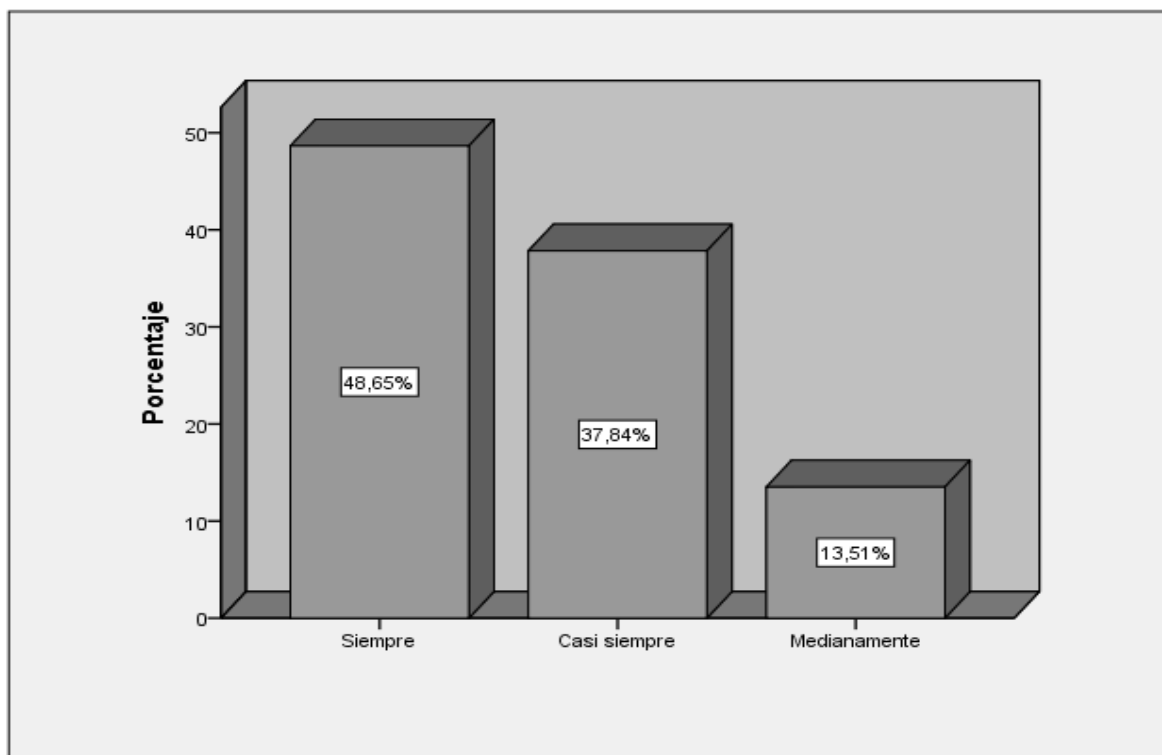
De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 16 y la Figura 12, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 43.24% afirma que los miembros del CAE, siempre comparten lo aprendido en las capacitaciones, cursos y talleres, con los padres de familia de la I.E., el 43.24% declara que casi siempre y por último el 16.22% dice medianamente.

Tabla 17
La textura de los alimentos preparados es adecuada.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	18	48.6	48.6	48.6
Casi siempre	14	37.8	37.8	86.5
Medianamente	5	13.5	13.5	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
 Elaboración: Tesistas

Figura 13
La textura de los alimentos preparados es adecuada.



Fuente: En base a la tabla 17

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 17 y la Figura 13, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que siempre la textura de los alimentos preparados es adecuada, el 37.84% declara que casi siempre y por último el 13.51% dice medianamente.

Tabla 18

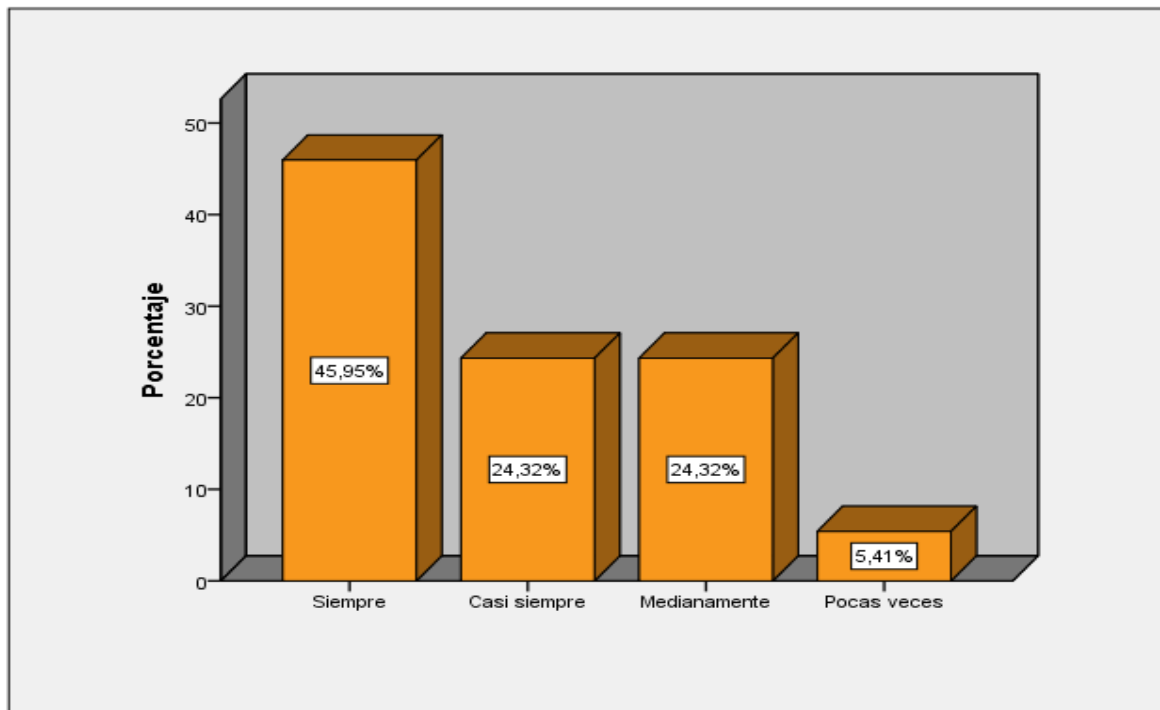
La preparación de los alimentos para los estudiantes es adecuada (higiene).

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	17	45.9	45.9	45.9
Casi siempre	9	24.3	24.3	70.3
Medianamente	9	24.3	24.3	94.6
Pocas veces	2	5.4	5.4	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 14

La preparación de los alimentos para los estudiantes es adecuada (higiene).



Fuente: En base a la tabla 18

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 18 y la Figura 14, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 45.95% afirma que siempre la preparación de los alimentos para los estudiantes es adecuada (higiene), el 24.32% declara que casi siempre, el 24.32% expresa que medianamente y por último el 5.41% dice que pocas veces.

Tabla 19

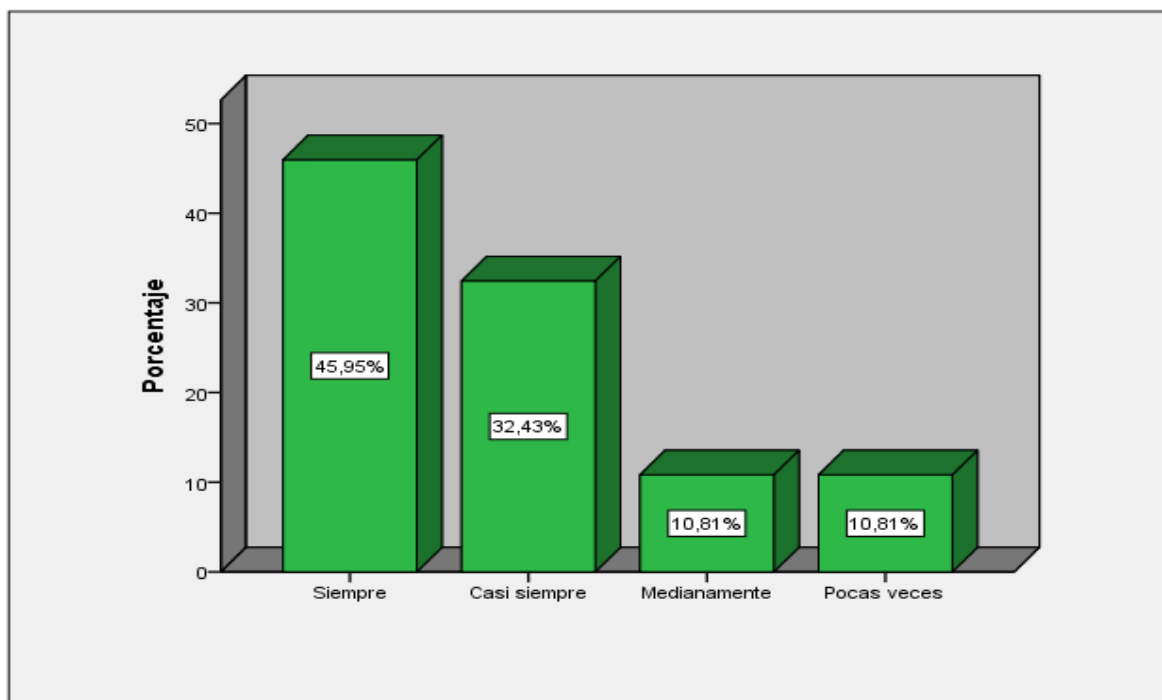
Considera que la sazón y sabor de los alimentos es adecuado.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	17	45.9	45.9	45.9
Casi siempre	12	32.4	32.4	78.4
Medianamente	4	10.8	10.8	89.2
Pocas veces	4	10.8	10.8	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 15

Considera que la sazón y sabor de los alimentos es adecuado.



Fuente: En base a la tabla 19

Interpretación

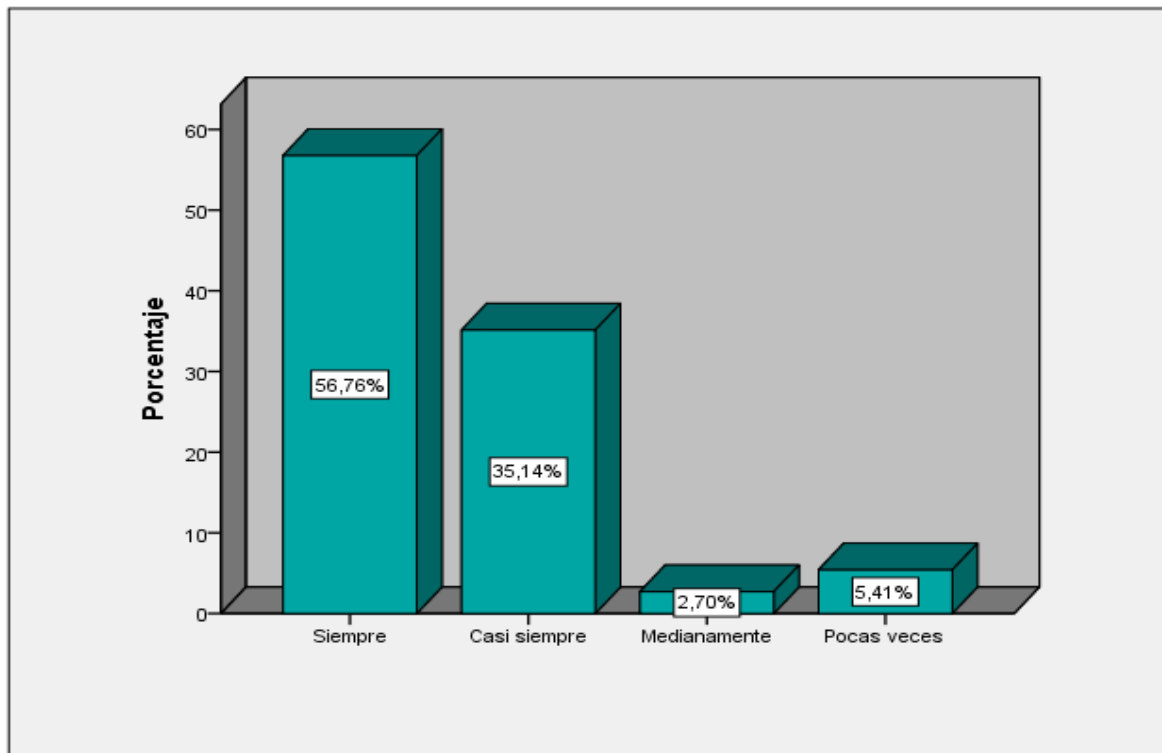
De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 19 y la Figura 15, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 45.95% afirma que considera que la sazón y sabor de los alimentos siempre es adecuado, el 32.43% declara que casi siempre, el 10.81% expresa que medianamente y por último el 10.81% dice que pocas veces.

Tabla 20
El olor de los alimentos preparado es el adecuado.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	21	56.8	56.8	56.8
Casi siempre	13	35.1	35.1	91.9
Medianamente	1	2.7	2.7	94.6
Pocas veces	2	5.4	5.4	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 16
El olor de los alimentos preparado es el adecuado.



Fuente: En base a la tabla 20

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 20 y la Figura 16, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 56.76% afirma que el olor de los alimentos preparado siempre es el adecuado, el 35.14% declara que casi siempre, el 2.70% expresa que medianamente y por último el 5.41% dice que pocas veces.

Tabla 21

Los alimentos son suficientes para todos los estudiantes y no se evidencian que falten.

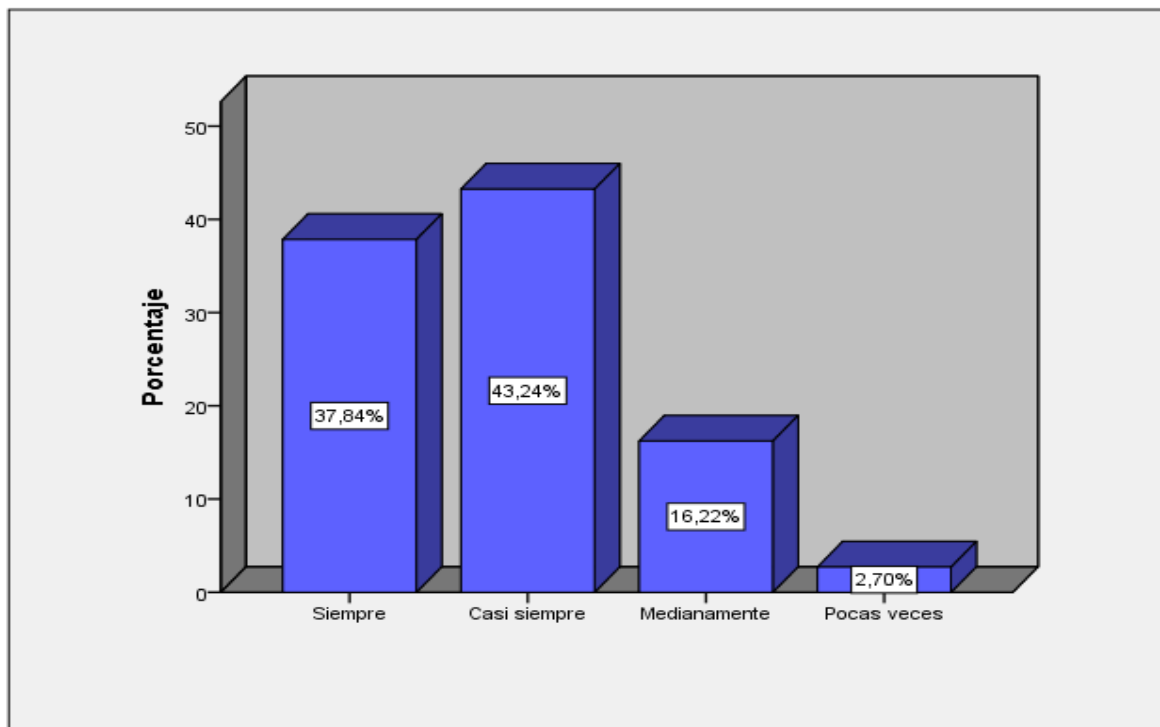
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	14	37.8	37.8	37.8
Casi siempre	16	43.2	43.2	81.1
Medianamente	6	16.2	16.2	97.3
Pocas veces	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta

Elaboración: Tesistas

Figura 17

Los alimentos son suficientes para todos los estudiantes y no se evidencian que falten.



Fuente: En base a la tabla 21

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 21 y la Figura 17, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 37.84% afirma que los alimentos son casi siempre suficientes para todos los estudiantes y no se evidencian que falten, el 37.84% declara que siempre, el 16.22% expresa que medianamente y por último el 2.70% dice que pocas veces.

Tabla 22

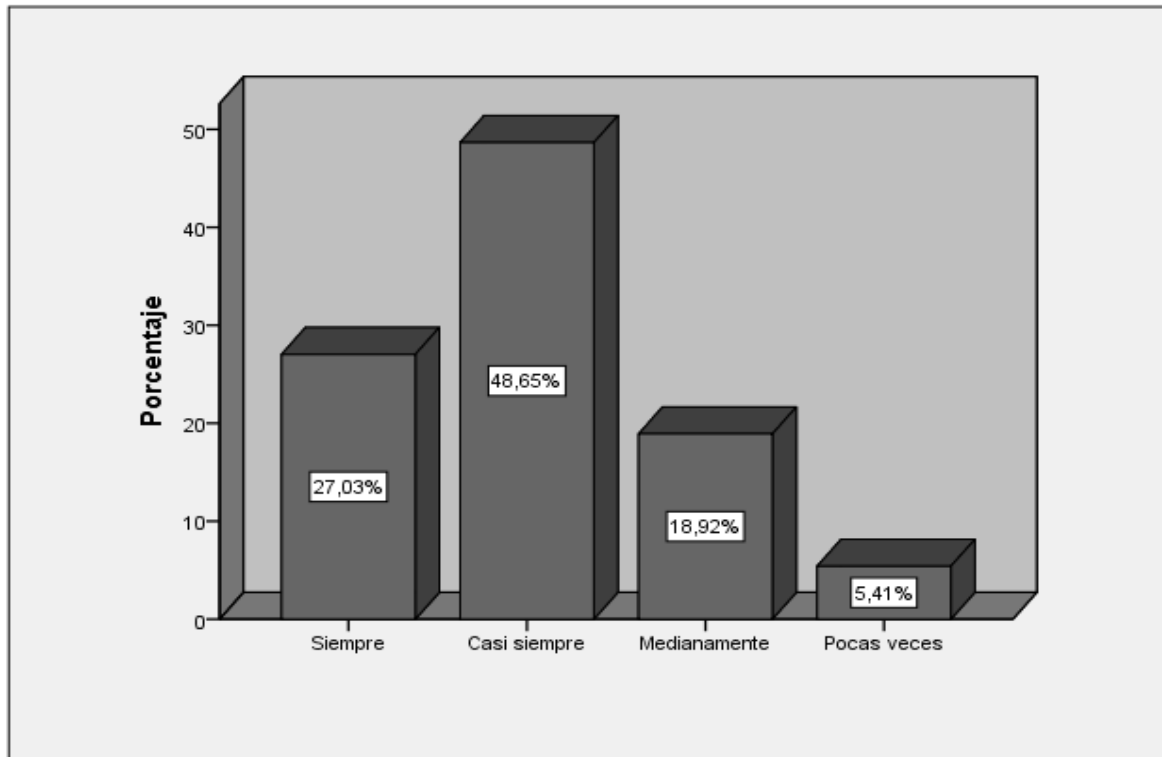
Considera que la ración o cantidad de los alimentos son los necesarios para cada estudiante.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	10	27.0	27.0	27.0
Casi siempre	18	48.6	48.6	75.7
Medianamente	7	18.9	18.9	94.6
Pocas veces	2	5.4	5.4	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 18

Considera que la ración o cantidad de los alimentos son los necesarios para cada estudiante.



Fuente: En base a la tabla 22

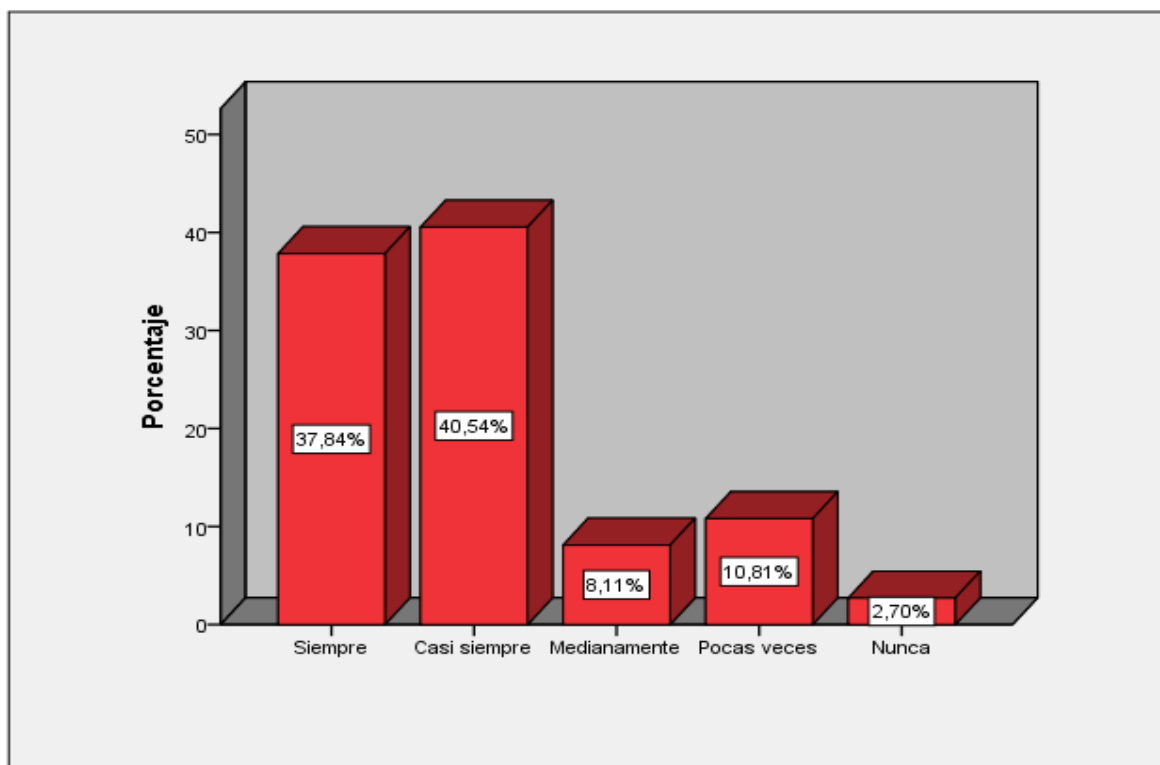
Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 22 y la Figura 18, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que considera que la ración o cantidad de los alimentos son casi siempre los necesarios para cada estudiante, el 27.03% declara que siempre, el 18.92% expresa que medianamente y por último el 5.41% dice que pocas veces.

Tabla 23*Sienten satisfacción o llenura por los alimentos recibidos.*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	14	37.8	37.8	37.8
Casi siempre	15	40.5	40.5	78.4
Medianamente	3	8.1	8.1	86.5
Pocas veces	4	10.8	10.8	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 19*Sienten satisfacción o llenura por los alimentos recibidos.*

Fuente: En base a la tabla 23

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 23 y la Figura 19, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 40.54% afirma que casi siempre sienten satisfacción o llenura por los alimentos recibidos, el 37.84% declara que siempre, el 10.81% expresa que pocas veces, el 8.11% anuncia que medianamente y por último el 2.70% dice que nunca.

Tabla 20

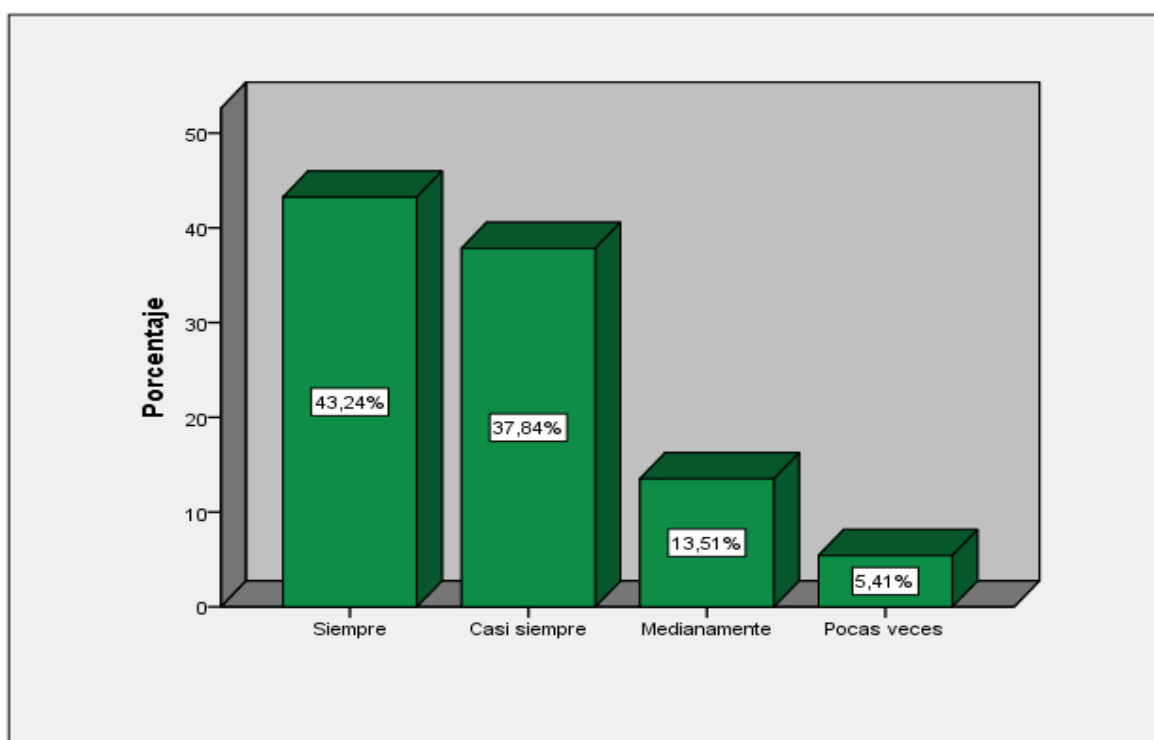
Consideras que los alimentos preparados sobran para otros estudiantes.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	16	43.2	43.2	43.2
Casi siempre	14	37.8	37.8	81.1
Medianamente	5	13.5	13.5	94.6
Pocas veces	2	5.4	5.4	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 24

Consideras que los alimentos preparados sobran para otros estudiantes.



Fuente: En base a la tabla 24

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 24 y la Figura 20, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que consideras que los alimentos preparados siempre sobran para otros estudiantes, el 37.84% declara que casi siempre, el 13.51% expresa que medianamente y por último el 5.41% dice que pocas veces.

Tabla 25

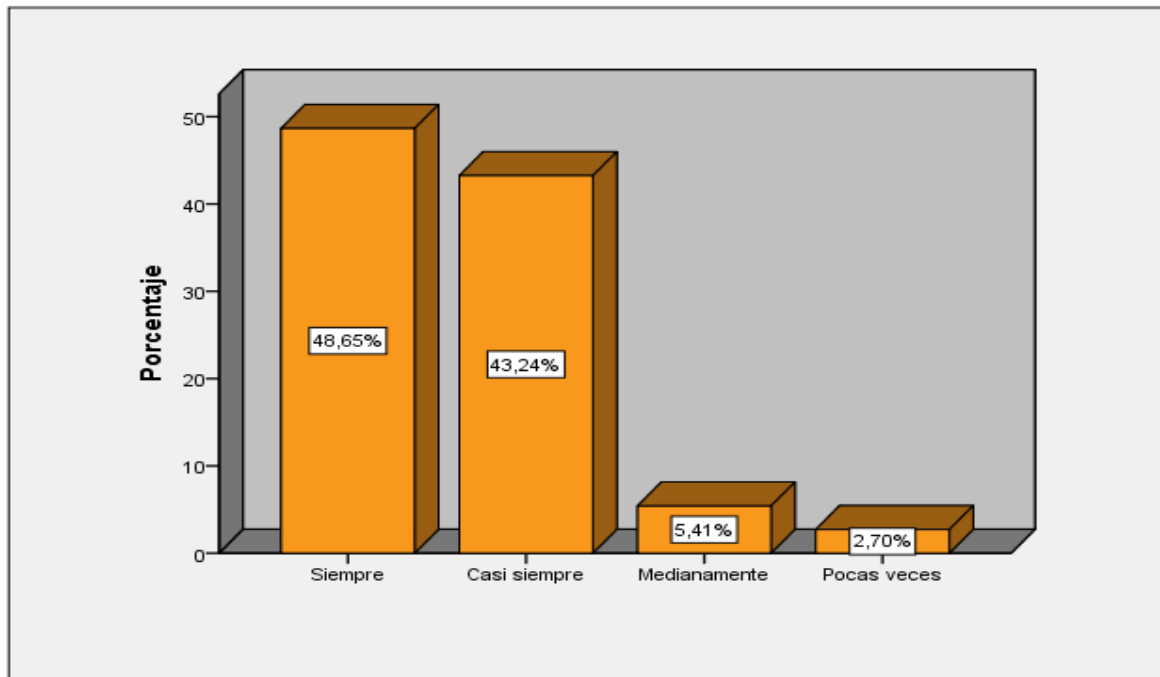
Los alimentos que reciben los estudiantes tienen los nutrientes necesarios cada día.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	18	48.6	48.6	48.6
Casi siempre	16	43.2	43.2	91.9
Medianamente	2	5.4	5.4	97.3
Pocas veces	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 21

Los alimentos que reciben los estudiantes tienen los nutrientes necesarios cada día.



Fuente: En base a la tabla 25

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 25 y la Figura 21, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que los alimentos que reciben los estudiantes siempre tienen los nutrientes necesarios cada día, el 43.24% declara que casi siempre, el 5.41% expresa que medianamente y por último el 2.70% dice que pocas veces.

Tabla 26

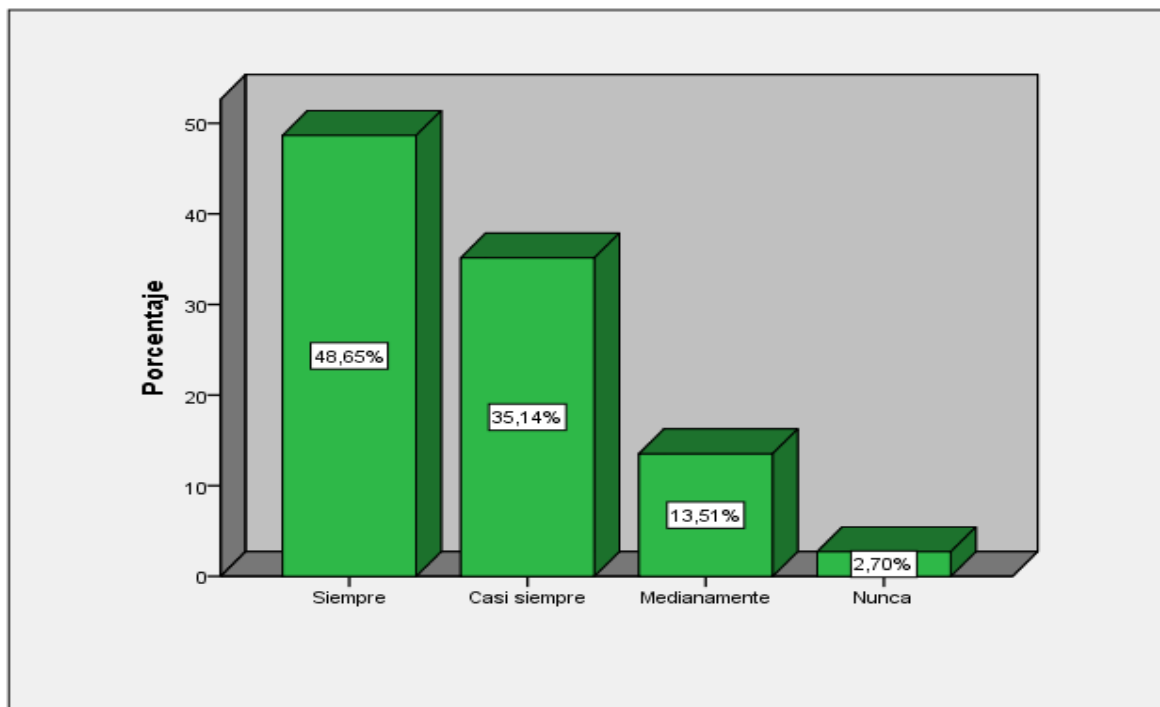
Los alimentos que reciben los estudiantes son variados en los desayunos.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	18	48.6	48.6	48.6
Casi siempre	13	35.1	35.1	83.8
Medianamente	5	13.5	13.5	97.3
Nunca	1	2.7	2.7	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 22

Los alimentos que reciben los estudiantes son variados en los desayunos.



Fuente: En base a la tabla 26

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 26 y la Figura 22, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que los alimentos que reciben los estudiantes siempre son variados en los desayunos, el 35.14% declara que casi siempre, el 13.51% expresa que medianamente y por último el 2.70% dice que pocas veces.

Tabla 27

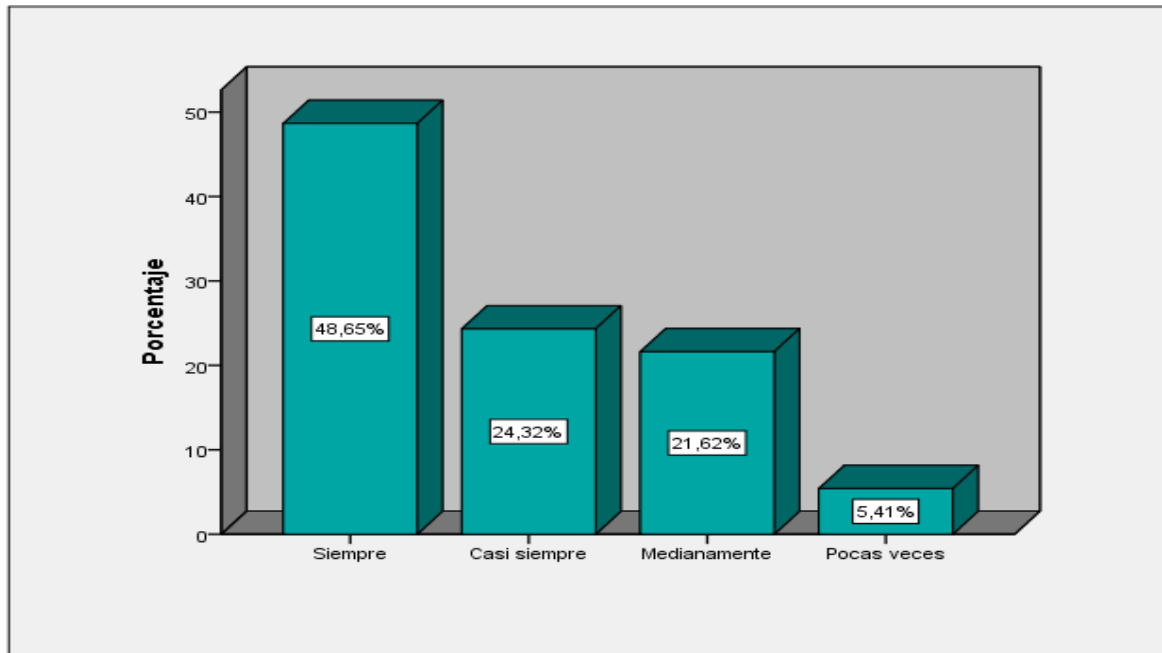
Cada día varían los alimentos que reciben los estudiantes en los almuerzos.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	18	48.6	48.6	48.6
Casi siempre	9	24.3	24.3	73.0
Medianamente	8	21.6	21.6	94.6
Pocas veces	2	5.4	5.4	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 23

Cada día varían los alimentos que reciben los estudiantes en los almuerzos.



Fuente: En base a la tabla 27

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 27 y la Figura 23, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 48.65% afirma que cada día siempre varían los alimentos que reciben los estudiantes en los almuerzos, el 24.32% declara que casi siempre, el 21.62% expresa que medianamente y por último el 5.41% dice que pocas veces.

Tabla 28

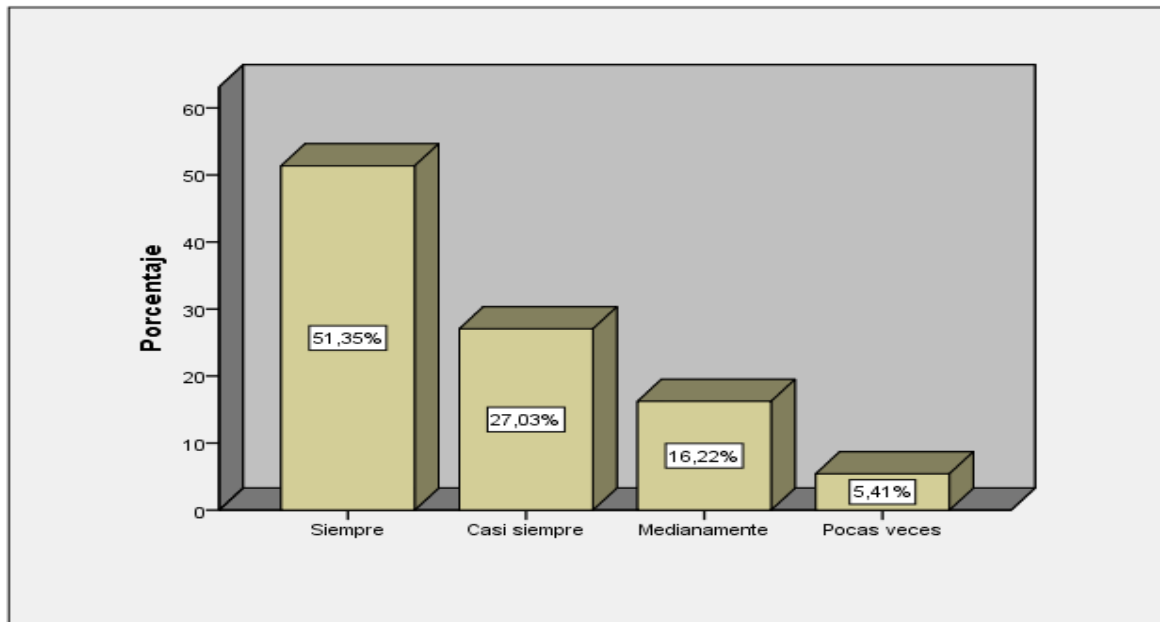
Los alimentos que reciben están de acuerdo a su edad cronológica de los estudiantes.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	19	51.4	51.4	51.4
Casi siempre	10	27.0	27.0	78.4
Medianamente	6	16.2	16.2	94.6
Pocas veces	2	5.4	5.4	100.0
Total	37	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta
Elaboración: Tesistas

Figura 24

Los alimentos que reciben están de acuerdo a su edad cronológica de los estudiantes.



Fuente: En base a la tabla 28

Interpretación

De acuerdo a los resultados mostrados en la tabla 28 y la Figura 24, del total de personas encuestadas, 37 exactamente, el 51.35% afirma que los alimentos que reciben están siempre de acuerdo a su edad cronológica de los estudiantes, el 27.03% declara que casi siempre, el 16.22% expresa que medianamente y por último el 5.41% dice que pocas veces.

6.2. ANÁLISIS INFERENCIAL Y CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS

6.2.1. Prueba de hipótesis.

6.2.1.1. Hipótesis general:

- **H.G1:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.
- **H.G0:** La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

Procesando datos en el software estadístico IBM SPSS Statistics 25.

Tabla 29

Resumen de procesamiento de casos de la Hipótesis general

Resumen de procesamiento de casos						
	Válido		Casos Perdido		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN * CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO	37	100,0%	0	0,0%	37	100,0%

Fuente: encuesta

Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se detalla el resumen de la tabulación de casos generados en el programa SPSS Statistics 25, de gestión administrativa del comité de alimentación entre calidad del servicio alimentario, teniendo a todos encuestados (N = 37), siendo así no existe casos perdido.

Tabla 30

Tabla cruzada de la gestión administrativa del comité de alimentación / calidad del servicio alimentario.

		CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO			Total
		ALTO	MEDIO	BAJO	
GESTIÓN	BUENO	7	4	2	13
ADMINISTRATIVA	REGULAR	9	8	4	21
DEL COMITÉ DE	MALO	1	2	0	3
ALIMENTACIÓN					
Total		17	14	6	37

Fuente: encuesta

Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se ubican los cruces de las dos variables observando que todos fueron encuestados siendo en total 37 padres de familia, de las cuales se determinó que 13 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es buena de las cuales de entre ellos 7 determinan que la calidad del servicio alimentario es alta, 4 medio y 2 bajo. 21 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es regular, de las cuales de entre ellos 9 determinan que la calidad del servicio alimentario es alta, 8 medio y 4 bajo y 3 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es mala, de las cuales de entre ellos 1 determinan que la calidad del servicio alimentario es alta y 2 medio.

Tabla 31

Prueba de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
GESTIÓN	,154	37	,027	,948	37	,081
ADMINISTRATIVA DEL						
COMITÉ DE						
ALIMENTACIÓN						
CALIDAD DEL SERVICIO	,169	37	,009	,902	37	,003
ALIMENTARIO						

Fuente: encuesta

Elaboración: Tesista

Interpretación

Siendo la muestra 37 padres de familia de la I.E N°33302 Wilca-Umari la prueba de normalidad a utilizar es Shapiro-Wilk, esto porque la muestra es menor a cincuenta, obteniendo un grado de significancia asintótica bilateral de 0,81 para la primera variable y de 0,003 para la segunda variable y siendo el 0.81 mayor a 0.05 se concluye que los datos obtenidos son normales por lo que se utiliza la Pearson para pruebas paramétricas.

Tabla 32
Prueba de Pearson

		GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO
GESTIÓN	Correlación de Pearson	1	,163
ADMINISTRATIVA DEL	Sig. (bilateral)		,033
COMITÉ DE	N	37	37
ALIMENTACIÓN			
CALIDAD DEL SERVICIO	Correlación de Pearson	,163	1
ALIMENTARIO	Sig. (bilateral)	,033	
	N	37	37

Fuente: encuesta
Elaboración: Tesista

Interpretación

En la tabla se observa que la correlación de Pearson entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la calidad del servicio alimentario, es decir, el coeficiente es 0,163 y de acuerdo al baremo de estimación existe una influencia positiva regular. Además, el nivel de significancia es 0.033 menor que 0,05 indicando que la incidencia es significativa, se puede concluir que la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018, aceptando la hipótesis alterna.

6.1.1.1. Hipótesis específica N° 01.

H1: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umari 2018.

H0: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

- Procesando datos en el software estadístico IBM SPSS Statistics 25.

Tabla 33
Resumen de procesamiento de casos de la Hipótesis específica 1

	Casos					
	Válido		Perdido		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN * CALIDAD DE ALIMENTOS	37	100,0%	0	0,0%	37	100,0%

Fuente: encuesta

Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se detalla el resumen de la tabulación de casos generados en el programa SPSS Statistics 25, de gestión administrativa del comité de alimentación entre cantidad de alimentos, teniendo a todos encuestados (N = 37), siendo así no existe casos perdido.

Tabla 34

Tabla cruzada de la gestión administrativa del comité de alimentación / Cantidad de alimentos.

		CANTIDAD DE ALIMENTOS			Total
		BUENA	MEDIA	BAJA	
GESTIÓN	BUENO	7	2	4	13
ADMINISTRATIVA DEL	REGULAR	9	5	7	21
COMITÉ DE	MALO	0	3	0	3
ALIMENTACIÓN					
Total		13	10	14	37

Fuente: encuesta

Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se ubican los cruces de las dos variables observando que todos fueron encuestados siendo en total 37 padres de familia, de las cuales se determinó que 13 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es buena de las cuales de entre ellos 7 determinan que la calidad del servicio alimentario es alta, 2 medio y 4 bajo. 21 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es regular, de las cuales de entre ellos 9 determinan que la calidad del servicio alimentario es alta, 5 medio y 7 bajo y 3 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es mala, de las cuales de entre ellos 3 determinan que la calidad del servicio alimentario es medio.

Tabla 35

Prueba de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
GESTIÓN	,154	37	,027	,948	37	,081
ADMINISTRATIVA DEL						
COMITÉ DE						
ALIMENTACIÓN						
CANTIDAD DE	,128	37	,129	,953	37	,117
ALIMENTOS						

Fuente: encuesta

Elaboración: Tesista

Interpretación

Siendo la muestra 37 padres de familia de la I.E N°33302 Wilca-Umari la prueba de normalidad a utilizar es Shapiro-Wilk, esto porque la muestra es menor a cincuenta, obteniendo un grado de significancia asintótica bilateral de 0,81 para la primera variable y de 0,117 para la segunda variable y siendo el 0.81 mayor a 0.05 se concluye que los datos obtenidos son normales por lo que se utiliza la Pearson para pruebas paramétricas.

Tabla 36
Prueba de Rho de Pearson

		GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	CANTIDAD DE ALIMENTOS
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	Correlación de Pearson	1	,445
	Sig. (bilateral)		,044
	N	37	37
CANTIDAD DE ALIMENTOS	Correlación de Pearson	,445	1
	Sig. (bilateral)	,044	
	N	37	37

Fuente: encuesta
Elaboración: Tesista

Interpretación

En la tabla se observa que la correlación de Pearson entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la cantidad de alimentos, es decir, el coeficiente es 0,445 y de acuerdo al baremo de estimación existe una influencia positiva moderada. Además, el nivel de significancia es 0.044 menor que 0,05 indicando que la influencia es significativa, se puede concluir que la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018, aceptando la hipótesis alterna.

6.1.1.2. Hipótesis específica N° 02.

H.E.21: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

H.E.20: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

- Procesando datos en el software estadístico IBM SPSS Statistics 25.

Tabla 37

Resumen de procesamiento de casos de la Hipótesis Especifica 2

	Casos					
	Válido		Perdido		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN * CALIDAD DE ALIMENTOS	37	100,0%	0	0,0%	37	100,0%

Fuente: encuesta
Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se detalla el resumen de la tabulación de casos generados en el programa SPSS Statistics 25, de gestión administrativa del comité de alimentación entre la calidad de alimentos, teniendo a todos encuestados (N = 37), siendo así no existe casos perdido.

Tabla 38

Tabla cruzada gestión administrativa del comité de alimentación / calidad de alimentos.

		CALIDAD DE ALIMENTOS			Total
		ALTA	MEDIA	BAJA	
GESTIÓN	BUENO	2	11	0	13
ADMINISTRATIVA DEL	REGULAR	12	9	0	21
COMITÉ DE	MALO	1	1	1	3
ALIMENTACIÓN					
Total		15	21	1	37

Fuente: encuesta

Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se ubican los cruces de las dos variables observando que todos fueron encuestados siendo en total 37 padres de familia, de las cuales se determinó que 13 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es buena de las cuales de entre ellos 2 determinan que la calidad de alimentos es alta, 11 medio. 21 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es regular, de las cuales de entre ellos 12 determinan que la calidad de alimentos es alta, 5 medio y 7 bajo y 3 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es mala, de las cuales de entre ellos 3 determinan que la calidad de alimentos es medio.

Tabla 39
Prueba de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístic o	gl	Sig.	Estadístic o	gl	Sig.
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	,320	37	,000	,759	37	,074
CALIDAD DE ALIMENTOS	,351	37	,000	,706	37	,083

Fuente: encuesta
Elaboración: Tesista

Interpretación

Siendo la muestra los padres de familia de la I.E N°33302 Wilca-Umari la prueba de normalidad a utilizar es Shapiro-Wilk, esto porque la muestra es menor a cincuenta, obteniendo un grado de significancia asintótica bilateral de 0,074 para la primera variable y de 0,083 para la segunda variable y siendo mayor a 0.05 se concluye que los datos obtenidos son normales por lo que se utiliza la Pearson para pruebas paramétricas.

Tabla 40
Prueba de Rho de Spearman

		GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	CALIDAD DE ALIMENTOS
GESTIÓN ADMINISTRATIVA	Correlación de Pearson	1	,020
DEL COMITÉ DE	Sig. (bilateral)		,037
ALIMENTACIÓN	N	37	37
CALIDAD DE ALIMENTOS	Correlación de Pearson	,020	1
	Sig. (bilateral)	,037	
	N	37	37

Fuente: encuesta
Elaboración: Tesista

Interpretación

En la tabla se observa que la correlación de Pearson entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la calidad de alimentos, es decir, el coeficiente es 0,020 y de acuerdo al baremo de estimación existe una influencia positiva muy baja. Además, el nivel de significancia es 0.037 menor que 0,05 indicando que la influencia es significativa, se puede concluir que la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018, aceptando la hipótesis alterna.

6.1.1.3. Hipótesis específica N° 03.

H.E.31: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

H.E.30: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018.

- Procesando datos en el software estadístico IBM SPSS Statistics 25.

Tabla 41
Resumen de procesamiento de casos de la Hipótesis Específica 3

	Casos					
	Válido		Perdido		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN * VARIEDAD DE ALIMENTOS	37	100,0%	0	0,0%	37	100,0%

Fuente: encuesta
 Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se detalla el resumen de la tabulación de casos generados en el programa SPSS Statistics 25, de gestión administrativa del comité de alimentación entre la variedad de alimentos, teniendo a todos encuestados (N = 37), siendo así no existe casos perdido.

Tabla 42
Tabla cruzada gestión administrativa del comité de alimentación / Variedad de alimentos.

		VARIEDAD DE ALIMENTOS			Total
		ALTA	MEDIA	BAJA	
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	BUENO	4	5	4	13
	REGULAR	12	6	3	21
	MALO	0	2	1	3
Total		16	13	8	37

Fuente: encuesta
 Elaboración: Tesista

Interpretación

La tabla se ubican los cruces de las dos variables observando que todos fueron encuestados siendo en total 37 padres de familia, de las cuales se determinó que 13 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es buena de las cuales de entre ellos 4 determinan que la variedad de alimentos es alta, 5 medio y 4 baja. 21 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es regular, de las cuales de entre ellos 12 determinan que la variedad de alimentos es alta, 6 medio y 3 bajo y 3 encuestados mencionan que la gestión administrativa del comité de alimentación es mala, de las cuales de entre ellos 2 determinan que la variedad de alimentos es medio y 1 baja.

Tabla 43
Prueba de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	,320	37	,000	,759	37	,055
VARIEDAD DE ALIMENTOS	,273	37	,000	,784	37	,048

Fuente: encuesta
Elaboración: Tesista

Interpretación

Siendo la muestra los padres de familia de la I.E N°33302 Wilca-Umari la prueba de normalidad a utilizar es Shapiro-Wilk, esto porque la muestra es menor a cincuenta, obteniendo un grado de significancia asintótica bilateral de 0,055 para la primera variable y de 0,048 para la segunda variable y siendo la primera

variable mayor a 0.05 se concluye que los datos obtenidos son normales por lo que se utiliza la Pearson para pruebas paramétricas.

Tabla 44
Prueba de Rho de Spearman

		GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	VARIEDAD DE ALIMENTOS
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	Correlación de Pearson	1	,068
	Sig. (bilateral)		,041
	N	37	37
VARIEDAD DE ALIMENTOS	Correlación de Pearson	,068	1
	Sig. (bilateral)	,041	
	N	37	37

Fuente: encuesta
Elaboración: Tesista

Interpretación

En la tabla se observa que la correlación de Pearson entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la variedad de alimentos, es decir, el coeficiente es 0,068 y de acuerdo al baremo de estimación existe una influencia positiva moderada. Además, el nivel de significancia es 0.041 menor que 0,05 indicando que la influencia es significativa, se puede concluir que la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umari 2018, aceptando la hipótesis alterna.

CONCLUSIONES

Primera

La investigación determinó que existe influencia positiva regular entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la calidad del servicio alimentario en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018 ya que la correlación de Pearson posee un coeficiente de 0,163. Además, el nivel de significancia es 0.033 menor que 0,05 indicando que la influencia es significativa, aceptando la hipótesis alterna.

Segunda

La investigación determinó que existe una influencia positiva moderada entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la cantidad de alimentos en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018 ya que la correlación de Pearson posee un coeficiente de 0,445. Además, el nivel de significancia es 0.044 menor que 0,05 indicando que la influencia es significativa, aceptando la hipótesis alterna.

Tercera

La investigación determinó que existe una influencia positiva muy baja entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la calidad de alimentos en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018 ya que la correlación de Pearson posee un coeficiente de 0,020. Además, el nivel de significancia es 0.037 menor que 0,05 indicando que la influencia es significativa, aceptando la hipótesis alterna.

Cuarto

La investigación determinó que existe una influencia positiva moderada entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la variedad de alimentos en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018 ya que la correlación de Pearson posee un coeficiente de 0,068. Además, el nivel de significancia es 0.041 menor que 0,05 indicando que la influencia es significativa, aceptando la hipótesis alterna.

RECOMENDACIONES

Primera

Se debe de incrementar las supervisiones de parte del programa Qali Warma, a la gestión del comité de alimentación escolar en las instituciones educativas del distrito de Umari.

Segunda

Se recomienda no dejar las evaluaciones permanentes a la calidad del servicio alimentario en todas sus dimensiones ya estudiadas, de esta manera se reforzará los lineamientos del programa para lograr una mejora continua.

Tercera

Es pertinente sugerir al programa de alimentación escolar Qali Warma la realización de seguimientos a otras instituciones educativas pertenecientes al distrito de Umari, considerando que no es de conocimiento sus estados actuales. Con el fin de mejorar la calidad de servicio alimentarios en esas instituciones educativas, por lo que se deberá brindar asistencias técnicas de manera personalizadas al momento de hacer las supervisiones por parte de los monitores de gestión local.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Pérez Porto , J., & Merino, M. (2012). *Concepto de gestión*. Obtenido de <https://definicion.de/gestion/>
- Andina. (13 de Setiembre de 2018). *www.andina.pe*. Obtenido de Menú de Qali Warma que recibirán escolares tendrá 28 nuevos alimentos:
<https://andina.pe/agencia/noticia-menu-qali-warma-recibiran-escolares-tendra-28-nuevos-alimentos-734890.aspx>
- Carrillo. (1986). *Metodología de la Investigación Científica*. EXAC.
- Chiavenato, I. (2013). *Administración proceso administrativo*. México: McGraw Hill.
- Dankhe. (1986). *Manual metodológico para el investigador científico*. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010e/816/CLASIFICACION%20DE%20DANKHE%201886.htm>
- Epiqueien, & Distra. (2013). *Metodología de la investigación científica por Epiqueien & Diesta*. McGrawHill.
- FAO. (10 de Setiembre de 2019). *www.fao.org*. Obtenido de La seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo: <http://www.fao.org/food-security-and-nutrition-for-all/es/>
- Flores, F. (2017). *Influencia de la gestión administrativa eficaz en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma en Lima metropolitana y Callao*. Lima: Universidad Nacional Federico Villareal.
- Hernández, R., & Fernández, C. y. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Mc Graw Hill.

Huergo , J. (21 de Octubre de 2019). *www.abc.gov.ar*. Obtenido de Los Procesos de Gestión:

<http://servicios.abc.gov.ar/lainstitucion/univpedagogica/especializaciones/seminario/materialesparadescargar/seminario4/huergo3.pdf>

Kotler , P., & Armstrong , G. (2013). *Fundamentos de marketing*. . Mexico: PEARSON.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018). *Glosario Terminos*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

Luna, E. (2018). *Servicio alimentario y satisfacción del usuario del Programa Qali Warma, Huánuco, 2018*. Perú: Escuela de Postgrado - Universidad César Vallejo.

MIDIS. (10 de Setiembre de 2018). *www.qaliwarma.gob.pe*. Obtenido de Normatividad: <https://www.qaliwarma.gob.pe/normatividad/>

MIDIS. (13 de Setiembre de 2018). *www.qaliwarma.gob.pe*. Obtenido de Componente Alimentario: <https://www.qaliwarma.gob.pe/que-ofrecemos/componente-alimentario/>

MIDIS. (10 de Setiembre de 2018). *www.qaliwarma.gob.pe/*. Obtenido de Quienes somos: <https://www.qaliwarma.gob.pe/quienes-somos/>

MINAGRI. (13 de Setiembre de 2018). *minagri.gob.pe*. Obtenido de El concepto de calidad en los alimentos: http://minagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/concepto_calidad_alimentosI.pdf

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. (10 de Setiembre de 2017). *Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Lima: MIDIS. Obtenido de Manual de Operaciones del Programa Nacional de

Alimentación Escolar Qali Warma:

<https://www.qaliwarma.gob.pe/normatividad/>

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. (2018). *La Seguridad Alimentaria desde PNAE Qali Warma*. Lima: MIDIS.

Ministerio de Educación. (2018). *Norma Técnica denominada Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica*. Lima: MINEDU.

Paz, B. (2017). *Calidad de la atención nutricional en los servicios de salud de primer y segundo nivel de atención del departamento de Sacatepéquez, Guatemala-2017*. Guatemala de la Asunción: Universidad Rafael Landívar.

Radio Nacional. (12 de Setiembre de 2018). www.radionacional.com.pe. Obtenido de Midis Qali Warma reinicia servicio alimentario escolar en todo el país:
<https://www.radionacional.com.pe/informa/regionales/midis-qali-warma-reinicia-servicio-alimentario-escolar-en-todo-el-pais>

Riveros, S. (2007). *Sistema de Gestion de la Calidad del Servicio*. . Bogota: Ecoe.

Semana Educación. (8 de Setiembre de 2018). www.semana.com. Obtenido de como funcionan los-programas de alimentacion escolar en el mundo:
<https://www.semana.com/educacion/articulo/como-funcionan-los-programas-de-alimentacion-escolar-en-el-mundo/529394>

Tamayo Tamayo, M. (2003). *Proceso de Investigación Científica*. Mexico: Limusa S.A.

Tenorio, S. (2015). *Calidad de atención en el servicio alimentario del Programa Cuna Más en el distrito de Huamanquiquia – Víctor Fajardo - Ayacucho 2015*. Huancayo: Universidad Nacional del Centro del Perú.

- Vargas, A. (2011). *Los Programas de Alimentación Escolar (PAE) en América Latina: una propuesta de modernización para Costa Rica*. San José, Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia – UNED.
- Zeithaml, V. (2002). *Marketing de Servicios: Un enfoque de integración del cliente en la empresa*. (Segunda ed.). México: McGraw-Hill.

ANEXOS

Gestión administrativa del Comité de Alimentación Escolar y su influencia en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca-Umari 2018.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES				DEFINICIÓN OPERACIONAL	METODOLOGIA
			VARIABLES DE ESTUDIO	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS		
Problema General. ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca-Umarl 2018? Problemas Específicos. ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la IE N°33302 Wilca-Umarl 2018? ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar	Objetivo General Determinar si la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umarl 2018. Objetivos Específicos. Conocer la influencia de la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la calidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umarl 2018. Describir la influencia de la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umarl 2018.	Hipótesis General: Hi: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-UMARI 2018. Ho: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar no influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umarl 2018. Hipótesis Específicas: H1: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umarl 2018. H2: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la cantidad de	Variable 1: Gestión administrativa del comité de Alimentación Escolar. Variable 2: Calidad del servicio alimentario.	-Recepción y almacenamiento de alimentos. -Preparación, distribución y vigilancia en el consumo de alimentos. -Participación en capacitaciones, cursos y talleres. -Calidad de Alimentos. -Cantidad De alimentos. -Variedad De alimentos.	-Verificación de productos. -Adecuada rotación de productos. -Verificación de doc. De almacén. -Uso de indumentaria. -Promover lavado de manos. -Promover el consumo de la ración completa. -Uso de herramientas educativas. -Asistencia a capacitaciones programadas. -Comparten lo aprendido. -Textura. -Sazón y sabor. -Olor. -Ración adecuada. -Satisfacción o llenura. -Variación en los desayunos	1 - 4 5 - 8 9 -12 1 - 4 5 - 8 9 -12	Gestión administrativa del comité de Alimentación Escolar. Son las actividades de administración que garantizan el cumplimiento de recepción y almacenamiento de alimentos, preparación, distribución y vigilancia en el consumo de alimentos y la participación en capacitaciones, cursos y talleres. Calidad del servicio alimentario. La calidad de los servicios de alimentación, son el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los	Tipo: Aplicada. Diseño No experimental Nivel: Descriptivo-explicativo Donde: M : muestra de la Investigación Oy: observación de la variable 1. Ox: observación de la variable 2 T: influencia entre las dos Variables. Población: los padres de familia de la

en la cantidad de alimentos del programa Qali Warma, en la IE N°33302 Wilca-UMARI 2018? ¿Cómo influye la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la IE N°33302 Wilca-Umarl 2018?	Determinar la influencia de la gestión administrativa del comité de alimentación escolar en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umarl 2018.	alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umarl 2018. H3: La gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la variedad de alimentos del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca- Umarl 2018.			-Variación en los almuerzos.		consumidores, al momento de consumir los alimentos, cuyas cualidades incluyen las percibidas por los sentidos las cuales pueden ser; la textura, Sazón, sabor, Olor, Ración adecuada, Satisfacción o llenura, Variación en los desayunos y almuerzos.	I.E N°33302 Wilca-UMARI Muestra: 37 padres de familia de la I.E 33302 Wilca- Umarl .
--	--	---	--	--	-------------------------------------	--	--	--

**ANEXO 2: CUESTIONARIO SOBRE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA
DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA I.E N°33302 WILCA-
UMARI 2018.**

Estimado Encuestado(a): La presente encuesta tiene como finalidad obtener información sobre la gestión administrativa del comité de alimentación, en la I.E N°33302 Wilca-Umari 2018. Se le agradece por anticipado por su gentil colaboración y a la vez manifestarle que la información que Ud. Nos brinda será anónima.

Instrucciones: A continuación, se presenta un cuestionario con 20 preguntas para lo cual Ud. Deberá marcar con un aspa según la escala de respuestas establecida que a continuación se detalla:

(1) Siempre. (2) Casi siempre. (3) Medianamente. (4) Pocas veces. (5) Nunca.

N°	PREGUNTAS	Valoración				
		1	2	3	4	5
Dimensión: Recepción y almacenamiento de alimentos						
1	Los miembros del CAE verifican los productos que recepcionan.					
2	Los miembros del CAE conocen sus funciones en la etapa de almacenamiento de los productos.					
3	Los miembros del CAE utilizan los documentos necesarios en el almacén de los alimentos en la I.E.					
4	Los miembros del CAE realizan la implementación del almacén, cocina y comedor en la I.E.					
Dimensión: Preparación, distribución y vigilancia en el consumo de alimentos.						
5	Los miembros del CAE capacitan a las madres de familia, la adecuada preparación de los alimentos y el uso de indumentaria adecuada para realizar dicha actividad.					
6	Los miembros del CAE en la distribución de los alimentos, verificar la limpieza antes de repartir y promueven el lavado de manos.					
7	Los miembros del CAE cumplen sus funciones para la vigilancia del consumo de los alimentos.					
8	Los miembros del CAE, explican la importancia de preparar las combinaciones establecidas según el cronograma del programa.					
Dimensión: Participación en capacitaciones, cursos y talleres.						
9	Los miembros del CAE usan herramientas educativas para explicar a las madres de familia sus funciones en cada una de las etapas del servicio.					
10	Los miembros del CAE asisten a las capacitaciones programadas por el Programa Qali Warma.					
11	Los miembros del CAE informan a las madres de familia sobre las capacitaciones, cursos y talleres, a realizarse en su sector.					
12	Los miembros del CAE, comparten lo aprendido en las capacitaciones, cursos y talleres, con los padres de familia de la I.E.					

**ANEXO 3: CUESTIONARIO PARA MEDIR LA CALIDAD DEL SERVICIO
ALIMENTARIO EN LA I.E N°33302 WILCA-UMARI 2018**

Estimado Encuestado(a): La presente encuesta tiene como finalidad obtener información sobre la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma, en la I.E N°33302 Wilca-Umari 2018. Se le agradece por anticipado por su gentil colaboración y a la vez manifestarle que la información que Ud. Nos brinda será anónima.

Instrucciones: A continuación, se presenta un cuestionario con 20 preguntas para lo cual Ud. Deberá marcar con un aspa según la escala de respuestas establecida que a continuación se detalla:

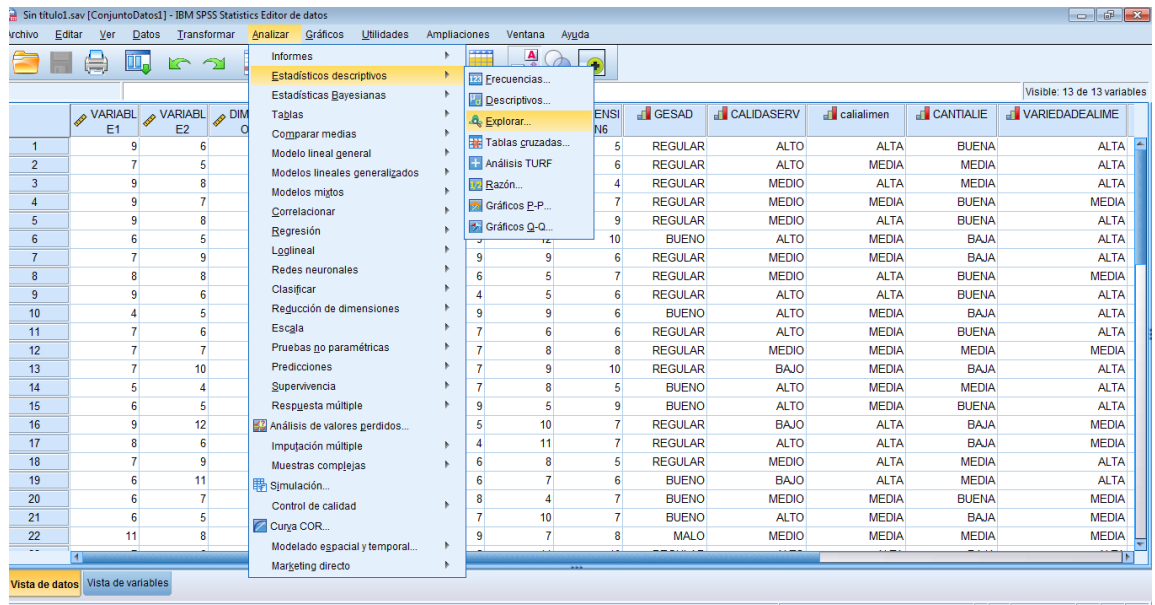
(1) Siempre. (2) Casi siempre. (3) Medianamente. (4) Pocas veces. (5) Nunca.

	PREGUNTAS	Valoración				
N°		1	2	3	4	5
Dimensión: Calidad de Alimentos.						
1	La textura de los alimentos preparados es adecuada.					
2	La preparación de los alimentos para los estudiantes es adecuada (higiene).					
3	Considera que la sazón y sabor de los alimentos es adecuado.					
4	El olor de los alimentos preparado es el adecuado.					
Dimensión: Cantidad De alimentos.						
5	Los alimentos son suficientes para todos los estudiantes y no se evidencian que falten.					
6	Considera que la ración o cantidad de los alimentos son los necesarios para cada estudiante.					
7	Sienten satisfacción o llenura por los alimentos recibidos.					
8	Consideras que los alimentos preparados sobran para otros estudiantes.					
Dimensión: Variedad De alimentos.						
9	Los alimentos que reciben los estudiantes tienen los nutrientes necesarios cada día.					
10	Los alimentos que reciben los estudiantes son variados en los desayunos.					
11	Cada día varían los alimentos que reciben los estudiantes en los almuerzos.					
12	Los alimentos que reciben están de acuerdo a su edad cronológica de los estudiantes.					

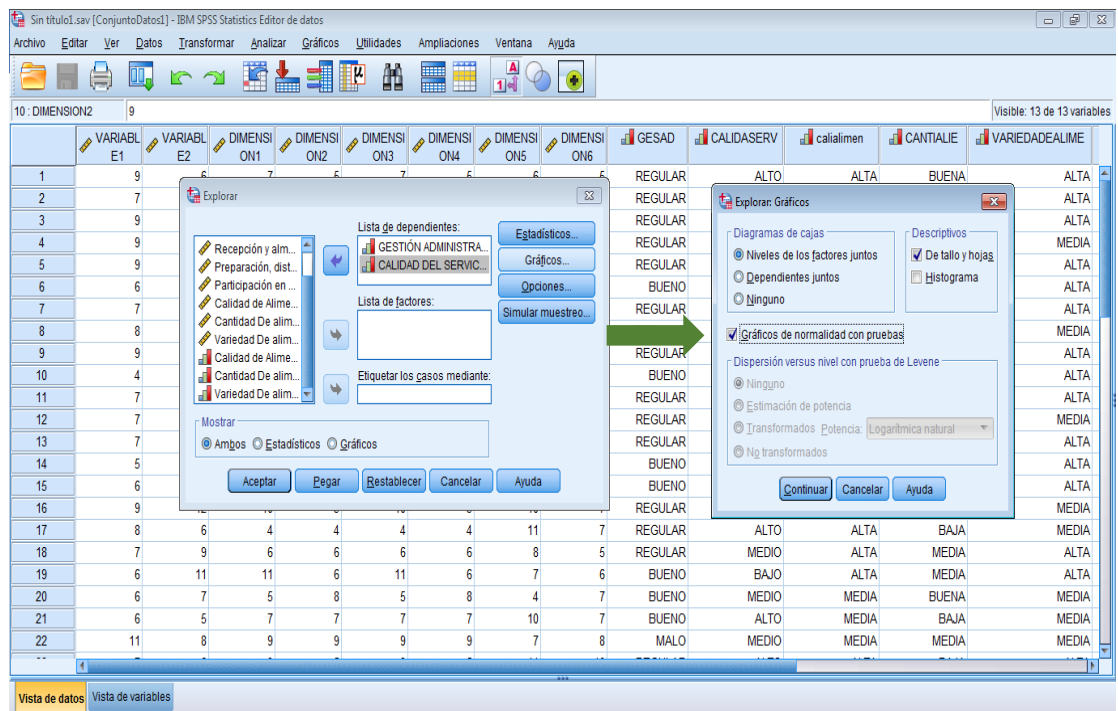
ANEXO 3: EXPLICACIÓN DEL CRUCE DE INFORMACIÓN Y OBTENCIÓN DE CUADROS PARA LA PRUEBAS DE HIPOTESIS

- 1er PASOS PARA PROBAR LA NORMALIDAD EN SPSS

Paso1:



Paso2 y 3:



SALIDA DEL SPSS

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	,154	37	,027	,948	37	,081
CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO	,169	37	,009	,902	37	,003

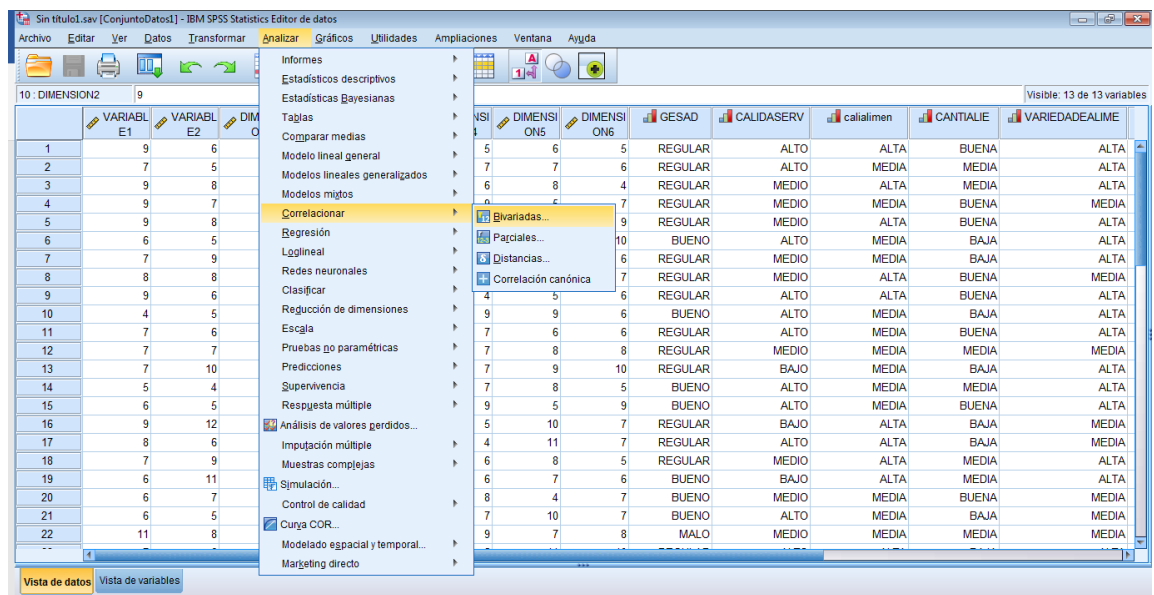
P -VALUE



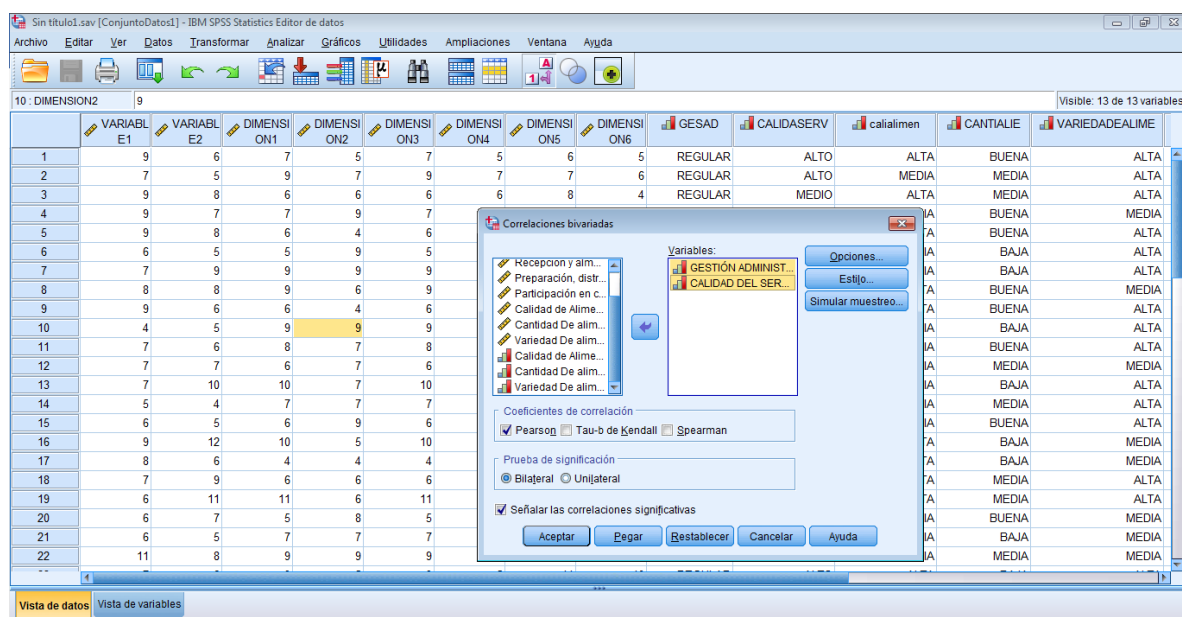
Siendo la muestra 37 padres de familia de la I.E N°33302 Wilca-Umari la prueba de normalidad a utilizar es Shapiro-Wilk, esto porque la muestra es menor a cincuenta, obteniendo un grado de significancia asintótica bilateral de 0,81 para la primera variable y de 0,003 para la segunda variable y siendo el 0.81 mayor a 0.05 se concluye que los datos obtenidos son normales por lo que se utiliza la Pearson para pruebas paramétricas.

• PASOS PARA ELABORAR LA PRUEBA DE PEARSON

Paso 1:



Paso2:



Resultado de la Prueba de Pearson

		GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	Correlación de Pearson Sig. (bilateral) N	1 37	,163 ,033 37
CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO	Correlación de Pearson Sig. (bilateral) N	,163 ,033 37	1 ,033 37

la correlación de Pearson entre la gestión administrativa del comité de alimentación y la calidad del servicio alimentario posee un coeficiente de 0,163 y de acuerdo al baremo de estimación existe una influencia positiva regular. Además, el nivel de significancia es 0.033 menor que 0,05 indicando que la incidencia es significativa, se puede concluir que la gestión administrativa del comité de alimentación escolar influye en la calidad del servicio alimentario del programa Qali Warma en la I.E N°33302 Wilca- Umari 2018, aceptando la hipótesis alterna.

- **EXPLICACIÓN DEL CRUCE DE INFORMACIÓN**

Paso 1:

la obtención de intervalos en la gestión administrativa del comité de alimentación aplicando la técnica de stanones.

Para la clasificación del nivel de la gestión administrativa del comité de alimentación la comparación a través de la compañía de Gauss con la constante 0.75 a través del siguiente procedimiento.

- **Media = 7.38 / Desv. Desviación = 1.738**
- **$n1 = 7.38 - 0.75(0.75) = 6.075$ $n2 = 7.38 + 0.75(0.75) = 8.682$**

Tabla: Puntuación de cada ítem.

Alternativa	Puntaje
MALO	[0.0 – 6.075>
REGULAR	[6.075 – 8.682>
BUENO	[8.682 - +a >

- **variable calidad del servicio alimentario**

Para la clasificación del nivel de las implementaciones del nuevo régimen del servicio civil se desarrolló la comparación a través de la compañía de Gauss con la constante 0.75 a través del siguiente procedimiento.

- **Media = 7.22 / Desv. Desviación = 2.200**
- **$n1 = 7.22 - 0.200(0.75) = 5.566$ $n2 = 7.22 + 0.200(0.75) = 8.866$**

Tabla: Puntuación de cada ítem.

Alternativa	Puntaje
BAJA	[0.0 – 6.075>
MEDIA	[6.075 – 8.682>
BUENA	[8.682 - +a >

Paso 2:

IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

10: DIMENSION2 9

Visible: 13 de 13 variables

Variable actual: VARIABLE1

Variable agrupada: GESTI

Nombre: GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIM

Etiqueta: GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIM

Mínimo: 4.00

Valores no perdidos

Máximo: 11.00

Casos explorados: 37

Valores perdidos: 0

Especifique puntos de corte de intervalo o haga clic en Crear puntos de corte para intervalos automáticos. Un valor de punto de corte de 10, por ejemplo, define un intervalo que empieza por encima del intervalo anterior y acaba en 10.

Crear puntos de corte

Crear etiquetas

Acceptar Pegar Restablecer Cancelar Ayuda

Paso 3:

IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

10: DIMENSION2 9

Visible: 13 de 13 variables

Estadísticos descriptivos

Estadísticas Bayesianas

Tablas

Comparar medias

Modelo lineal general

Modelos lineales generalizados

Modelos mixtos

Correlacionar

Regresión

Loglineal

Redes neuronales

Clasificar

Regulación de dimensiones

Escala

Pruebas no paramétricas

Predicciones

Supervivencia

Respuesta múltiple

Análisis de valores perdidos...

Imputación múltiple

Muestras complejas

Simulación...

Control de calidad

Curva COR...

Modelado espacial y temporal...

Marketing directo

Paso 4:

IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

10: DIMENSION2 9

Visible: 13 de 13 variables

Tablas cruzadas

Filas:

Columnas:

Capa 1 de 1

Mostrar variables de capa en capas de tabla

Mostrar los gráficos de barras agrupadas

Suprimir tablas

Acceptar Pegar Restablecer Cancelar Ayuda

Paso 5:

Resultado de la Tabla cruzada

Tabla cruzada de la gestión administrativa del comité de alimentación / calidad del servicio alimentario.

		CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO			Total
		ALTO	MEDIO	BAJO	
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN	BUENO	7	4	2	13
	REGULAR	9	8	4	21
	MALO	1	2	0	3
Total		17	14	6	37

ANEXO 4: CONSTANCIA DE APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

CONSTANCIA DE APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

LA QUE SUSCRIBE:

LA DIRECTORA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 33302-WILLCA.

HACE CONSTAR:

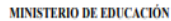
Que la Bach. JHERALDINE JHEYMY JANAMPA CALDAS, DNI N° 74986411, egresada de la Universidad Hermilio Valdizán – Huánuco, de la Facultad de Economía, ha aplicado sus instrumentos en esta Institución Educativa, para el desarrollo de su tesis: "GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA EN LA I.E. N° 33302 WILLCA – UMARI 2019".

Huánuco, 11 de noviembre del 2019.



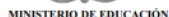
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
UGEL - HUÁNUCO
DIRECCIÓN
Lc. DOLores Páez Pacheco
DIRECTORA

Periodo-2017



Los resultados de aprendizaje de los niños y niñas de cada aula, grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gov.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

[illegible]



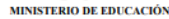
Los resultados de aprendizaje de los niños y niñas de cada aula, grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.



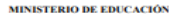
Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>.
Este formulario TIENE VALOR OFICIAL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

[illegible]



Los resultados de aprendizaje de los niños y niñas de cada aula, grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.



Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----



Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

[illegible]



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ACTA CONSOLIDADA DE EVALUACIÓN INTEGRAL DEL NIVEL DE EDUCACIÓN PRIMARIA EBR - 2017

Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

Datos de la Instancia de Gestión Educativa Descentralizada (DRE/UGEL) ⁽¹⁾														Datos de la Institución Educativa o Programa Educativo										Periodo Lectivo		Inicio		13/03/2017		Fin		27/12/2017		Ubicación Geográfica																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Código														Número y/o Nombre										33302		Áreas y Talleres Curriculares										Situación Final ⁽¹¹⁾	Método del Retiro ⁽¹²⁾	Evaluación (marcas X)	Dep.	Prov.	Dist.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Código Modular														Código Modular										Forma ⁽⁶⁾		Esc		Áreas					Talleres						HUÁNUCO	PACHITEA	UMARI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Nombre de la DRE/UGEL														Resolución de Creación N°										R.D.N° 02159-97		Característica ⁽⁷⁾		PM		Comunicación																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
UGEL Pachitea														Modalidad ⁽³⁾										EBR		Grado ⁽⁵⁾		4		Sección ⁽⁸⁾		-		Lengua Matemática					Segunda Lengua					Calificación Final del Área (10)					Arte					Personal Social					Educación Física					Educación Religiosa					Ciencia y Ambiente																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
Gestión ⁽⁴⁾														P												Turno ⁽⁹⁾		M																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							



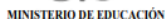
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ACTA CONSOLIDADA DE EVALUACIÓN INTEGRAL DEL NIVEL DE EDUCACIÓN PRIMARIA EBR - 2017

Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

Datos de la Instancia de Gestión Educativa Descentralizada (DRE/UGEL) ⁽¹⁾										Datos de la Institución Educativa o Programa Educativo										Periodo Lectivo		Inicio		Fin		27/12/2017		Ubicación Geográfica																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
										Número y/o Nombre		33302								Áreas y Talleres Curriculares										Situación Final(11)		Motivo del Retiro(12)		Dep.		HUÁNUCO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
										Código Modular		1 1 1 7 5 2 5 6				Forma ⁽⁶⁾		Esc																Prov.		PACHITEA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Código										1 0 0 0 0 1 0		Código Modular		1 1 1 7 5 2 5 6				Forma ⁽⁶⁾		Esc														Dist.		UMARI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Nombre de la DRE/UGEL										UGEL Pachitea		Resolución de Creación N°		R.D.N° 02159-97				Característica ⁽⁷⁾		PM														Centro Poblado																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
												Modalidad ⁽³⁾		EBR		Grado ⁽⁵⁾		2		Sección ⁽⁸⁾		-																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
												Gestión ⁽⁴⁾		P				Turno ⁽⁹⁾		M																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
N° de Orden		D.N.I. / Código del Estudiante ⁽²⁾								Apellidos y Nombres (Orden Alfabético)								Sexo H/M		Matemática		Lengua Materna		Segunda Lengua		Calificación Final del Área (10)		Arte		Personal Social		Educación Física		Educación Religiosa		Ciencia y Ambiente																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

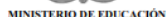
Periodo-2018



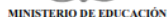
ACTA CONSOLIDADA DE EVALUACIÓN INTEGRAL DEL NIVEL DE EDUCACIÓN INICIAL DEL II CICLO DE LA EBR (3-5 AÑOS) - 2018

Los resultados de aprendizaje de los niños y niñas de cada aula, grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

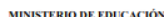
[illegible]



Los resultados de aprendizaje de los niños y niñas de cada aula, grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en: <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL



Los resultados de aprendizaje de los niños y niñas de cada aula, grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en: <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

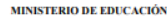


Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.



Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

[illegible]



Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.



Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

Datos de la Instancia de Gestión Educativa Descentralizada (DRE/UGEL) ⁽¹⁾										Datos de la Institución Educativa o Programa Educativo										Periodo Lectivo										Inicio				Fin				28/12/2018				Ubicación Geográfica																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Código										Número y/o Nombre										33302										Áreas y Talleres Curriculares										Situación Final(11)				Motivo del Retiro(12)				Dep.										HUÁNUCO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Código Modular										Código de Creación N°										R.D.N° 02159-97										Forma ^(R)										Esc				Comunicación										Áreas				Talleres				Prov.										PACHITEA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Nombre de la DRE/UGEL										Resolución de Creación N°										Modalidad ⁽³⁾										EBR										Grado ^(R)										4				Sección ^(R)										-				Dist.										UMARI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
Gestión ⁽⁴⁾										P										Turno ⁽⁹⁾										M				Matemática										Arte				Personal Social				Educación Física				Educación Religiosa				Ciencia y Ambiente				Centro Poblado																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
D.N.I. / Código del Estudiante ⁽²⁾										Apellidos y Nombres (Orden Alfabético)										Sano M.M										Lengua Matemática										Lengua Matemática				Segunda Lengua				Calificación Final del Área (10)				Arte				Personal Social				Educación Física				Educación Religiosa				Ciencia y Ambiente				WILLCA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Final										Recuperación										Adelanto ⁽¹³⁾										Postergación ⁽¹³⁾										Ubicación ⁽¹⁴⁾										Estudios Independ. ⁽¹⁵⁾										Otras ⁽¹⁶⁾										Observaciones ⁽¹⁷⁾																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
1	D	N	I					6	2	0	7	5	8	4	4	AQUINO MELGAREJO, Myriam Belinda	M	A	A		A	A	A	A	A	A																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ACTA CONSOLIDADA DE EVALUACIÓN INTEGRAL DEL NIVEL DE EDUCACIÓN PRIMARIA EBR - 2018

Los resultados de aprendizaje de cada grado y sección se reportan en el Acta Final que se encuentra en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa - SIAGIE, disponible en <http://siagie.minedu.gob.pe>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

Datos de la Instancia de Gestión Educativa Descentralizada (DRE/UGEL) ⁽¹⁾													Datos de la Institución Educativa o Programa Educativo										Periodo Lectivo		Inicio	12/03/2018	Fin	28/12/2018	Ubicación Geográfica																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Código 1 0 0 0 0 1 0													Número y/o Nombre		33302										Áreas y Talleres Curriculares										Situación Final(11)	Motivo del Retiro(12)	Dep.	HUÁNUCO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
													Código Modular		1 1 1 7 5 2 5 6										Forma ⁽⁶⁾		Esc	Áreas					Talleres					Prov.	PACHITEA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Nombre de la DRE/UGEL		UGEL Pachitea											Resolución de Creación N°		R.D.N° 02159-97				Característica ⁽⁷⁾		PM	Comunicación		Matemática	Lengua Matemática	Segunda Lengua	Calificación Final del Área (10)	Arte	Personal Social	Educación Física	Educación Religiosa	Ciencia y Ambiente																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			</

ANEXO 6: PANEL FOTOGRAFICO



Almacén de la I.E. N°33302 – WILCA administrado por el CAE, se encuentra en buenas condiciones para la recepción y almacenamiento de alimentos.



Área de cocina de la I.E. N°33302 – WILCA, donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, vigilado por el CAE, el área se encuentra limpia y se hace uso adecuado de indumentaria.



Área de lavado de manos de la I.E. N°33302 – WILCA, donde los estudiantes se asean para consumir sus alimentos, vigilado por el CAE para promover la higiene y evitar enfermedades.



Área para consumo de los alimentos de la I.E. N°33302 – WILCA, donde los estudiantes se sirven sus raciones diarias, vigilado por el CAE para promover el consumo de la ración completa.



Participación de los miembros del CAE de la I.E. N°33302 – WILCA, en la capacitación de “preparación de alimentos nutritivos” organizado por IDMA, Qali Warma y la Municipalidad de Tambillo.

ANEXO 6: DATA

N°	GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN											
	Recepción y almacenamiento de alimentos				Preparación, distribución y vigilancia en el consumo de alimentos				Participación en capacitaciones, cursos y talleres			
	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12
1	1	3	2	3	1	2	1	2	1	1	3	2
2	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2	3	2
3	2	2	3	2	2	3	1	2	1	1	1	3
4	2	1	3	3	1	1	2	3	2	1	1	3
5	1	2	3	3	2	3	1	2	1	3	1	1
6	2	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	2
7	2	1	2	2	2	4	1	2	3	2	2	2
8	4	1	2	1	3	2	2	1	3	2	2	2
9	2	2	4	1	2	1	2	1	3	1	1	1
10	1	1	1	1	1	2	1	1	3	3	1	2
11	2	1	2	2	2	1	1	2	3	3	1	1
12	1	4	1	1	1	1	4	1	2	1	1	2
13	3	1	1	2	2	3	3	2	2	2	3	3
14	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	3	1
15	1	2	2	1	1	1	1	2	1	3	1	1
16	1	1	5	2	4	2	5	1	2	4	2	2
17	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1
18	1	1	1	4	3	2	3	1	2	1	1	2
19	1	2	2	1	2	4	3	2	1	4	4	2
20	2	1	1	2	1	2	3	1	1	1	1	2
21	2	2	1	1	2	1	1	1	2	1	1	3
22	3	5	1	2	1	3	1	3	2	2	3	2
23	2	3	1	1	2	1	2	1	4	2	2	1
24	5	2	2	2	2	1	1	1	2	3	1	1
25	2	1	2	1	2	1	1	3	3	3	1	2
26	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
27	2	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	1
28	1	1	2	2	1	2	1	1	5	1	2	3
29	2	1	1	5	1	5	2	3	1	2	2	3
30	2	2	2	2	1	2	1	1	2	1	1	1
31	2	1	1	1	4	3	4	1	1	1	1	1
32	2	2	2	2	2	1	4	2	2	2	1	1
33	1	1	4	3	1	3	1	1	2	1	1	2
34	4	2	2	2	4	1	1	2	1	4	1	2
35	2	2	1	1	1	3	2	1	2	3	1	1
36	1	3	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2
37	2	1	5	1	3	2	1	5	2	2	1	1

N°	CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO												
	Calidad de Alimentos				Cantidad De alimentos				Variedad De alimentos				
	p13	p14	p15	p16	p17	p18	p19	p20	p21	p22	p23	p24	
1	1	1	1	1	2	2	1	2	1	2	1	1	1
2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1
3	3	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1
4	2	3	2	2	1	2	1	1	3	1	2	1	1
5	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	5	1	1
6	1	2	4	2	3	3	3	3	1	3	2	4	4
7	1	4	3	1	1	3	3	2	1	1	1	3	3
8	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	3	1	1
9	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1
10	2	3	1	3	2	2	2	3	2	1	1	2	2
11	1	3	2	1	1	2	1	2	1	2	2	1	1
12	1	1	1	4	2	4	1	1	1	2	3	2	2
13	1	1	3	2	3	3	2	1	2	1	4	3	3
14	2	3	1	1	1	2	2	3	1	1	1	2	2
15	1	2	4	2	2	1	1	1	4	2	1	2	2
16	1	1	2	1	2	2	4	2	2	1	2	2	2
17	1	1	1	1	1	2	4	4	2	3	1	1	1
18	2	2	1	1	4	1	2	1	1	2	1	1	1
19	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	2	2
20	2	3	1	2	1	1	1	1	2	1	3	1	1
21	3	1	2	1	2	3	3	2	1	2	3	1	1
22	2	4	1	2	2	2	1	2	1	2	3	2	2
23	1	1	1	2	1	3	5	2	3	3	1	3	3
24	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	3	3
25	2	2	3	2	2	1	2	1	1	2	4	2	2
26	1	1	2	2	2	2	4	2	2	1	2	1	1
27	1	1	1	4	3	2	1	4	2	1	1	4	4
28	2	1	4	1	1	4	2	3	2	2	2	1	1
29	2	3	2	1	3	2	1	1	1	1	1	3	3
30	1	2	2	1	3	2	2	2	1	1	1	1	1
31	3	3	1	2	2	1	1	1	1	3	3	2	2
32	2	3	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
33	2	1	3	1	2	3	2	2	1	3	1	1	1
34	3	3	4	1	2	1	4	1	1	2	3	3	3
35	3	2	2	2	3	3	2	3	2	2	3	1	1
36	2	1	2	1	1	1	2	2	2	1	2	2	2
37	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1