

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGIA



TESIS

**EL PROGRAMA QALI WARMA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA
INICIAL N°556 DE SAN FELIPE, SICUANI, EN LOS AÑOS 2022 Y 2023**

PRESENTADO POR:

Br. YHEYSSON VICTOR LIMPE YLLA
Br. FLOR LAURA ESQUIVEL TAIRO

**PARA OPTAR AL TÍTULO
PROFESIONAL DE LICENCIADO(A)
EN ANTROPOLOGÍA**

ASESOR:

Dr. MARIO MORVELI SALAS

CUSCO - PERÚ

2026



Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco

INFORME DE SIMILITUD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-321-2025-UNSAAC)

El que suscribe, el Asesor MARIO MORVELI SALAS
..... quien aplica el software de detección de similitud al
trabajo de investigación/tesis titulada: EL PROGRAMA QALI WARMA EN LA
INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N° 556 DE SAN FELIPE,
SICUANI, EN LOS AÑOS 2022 Y 2023

Presentado por: YHEYSSON VICTOR LIMPE YLLA DNI N° 75006161;
presentado por: FLOR LAURA ESQUIVEL TAIRO DNI N°: 77067511
Para optar el título Profesional/Grado Académico de LICENCIADO (A) EN
ANTROPOLOGIA

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 2 veces, mediante el
Software de Similitud, conforme al Art. 6° del **Reglamento para Uso del Sistema Detección de**
Similitud en la UNSAAC y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 1 %.

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No sobrepasa el porcentaje aceptado de similitud.	☒
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las subsanaciones.	☐
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, conforme al reglamento, quien a su vez eleva el informe al Vicerrectorado de Investigación para que tome las acciones correspondientes; Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	☐

Por tanto, en mi condición de Asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto las primeras páginas del reporte del Sistema de Detección de Similitud.

Cusco, 12 de AGOSTO de 2026



Firma

Post firma MARIO MORVELI SALAS

Nro. de DNI 23803476

ORCID del Asesor 0000-0002-4842-8271

Se adjunta:

- Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
- Enlace del Reporte Generado por el Sistema de Detección de Similitud: **oid:** 27259:613999180

FLOR LAURA ESQUIVEL TAIRO

EL PROGRAMA QALI WARMA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N°556 DE SAN FELIPE, SICUANI, EN LO...

 Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::27259:613999180

Fecha de entrega

12 ago 2026, 9:00 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

13 ago 2026, 4:27 p.m. GMT-5

Nombre del archivo

Tesis POSGRADO ESTE ES 2026.pdf

Tamaño del archivo

2.8 MB

165 páginas

46.766 palabras

243.181 caracteres

1% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 15 palabras)

Exclusiones

- N.º de fuentes excluidas
- N.º de coincidencias excluidas

Fuentes principales

- 1%  Fuentes de Internet
- 0%  Publicaciones
- 1%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

DEDICATORIA

A mis padres, por su cuidado constante y por la confianza que depositaron en mí a lo largo de este camino académico. Su apoyo, ejemplo y cariño fueron fundamentales para fortalecer mi perseverancia y alcanzar esta meta.

A Lulu, cuya compañía tranquila y afectuosa acompañó mis jornadas de estudio y escritura, recordándome la importancia de la calma y la ternura en los procesos más exigentes.

.

Flor Laura Esquivel Tairo

Dedico esta tesis a mis padres: Nicolasa y Jorge, por su esfuerzo constante y su apoyo incondicional. Gracias por enseñarme, con su ejemplo, el valor de la perseverancia y el compromiso. Asimismo, a mi hermana Yoselin, por ser una fuente permanente de motivación y por recordarme, incluso en los momentos más difíciles, la importancia de seguir adelante.

Yheysson Victor Limpe Ylla

AGRADECIMIENTOS

Mi profundo agradecimiento a mis padres, por su apoyo incondicional, su paciencia y su constante motivación a lo largo de este proceso. Gracias por creer en mí, por los valores que me han inculcado y por acompañarme en cada paso hacia la culminación de esta etapa tan importante.

Mi más sincero agradecimiento al Dr. Morveli, por su valiosa orientación académica, su constante disposición y sus acertadas observaciones a lo largo del desarrollo de esta investigación. Su acompañamiento ha sido fundamental para fortalecer este trabajo y culminarlo bien.

También expreso mi agradecimiento a la Institución Educativa Inicial N.º 556 de San Felipe, por brindarme las facilidades necesarias para la realización de este estudio, así como por la apertura, colaboración y confianza demostradas durante todo el proceso de investigación.

Finalmente, agradezco a mi querida gata Lulu, por su silenciosa compañía en los momentos de trabajo, por recordarme la importancia de hacer pausas y por brindarme tranquilidad y afecto en este proceso.

Flor Laura Esquivel Tairo

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, expreso mi más profundo agradecimiento a mi familia, por el apoyo constante brindado a lo largo de mi formación académica y durante el desarrollo de la presente investigación. Su comprensión y aliento fueron fundamentales para culminar este trabajo, especialmente en los momentos de mayor dificultad.

Agradezco de manera especial a mi asesor de tesis: el Dr. Morveli, por su orientación académica, disposición permanente y valiosas observaciones, las cuales contribuyeron significativamente a mejorar la calidad de esta investigación. Su acompañamiento fue clave para cumplir con el rigor académico del estudio y su culminación.

Asimismo, extiendo mi agradecimiento a la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe: a la directora, la plana de docentes y los padres de familia, por las facilidades brindadas y la apertura para el desarrollo del trabajo de campo. Su colaboración permitió acceder a la información necesaria para el cumplimiento de los objetivos planteados.

Finalmente, agradezco a todas las personas que, de manera directa o indirecta, contribuyeron a la realización de esta tesis.

Yheysson Victor Limpe Ylla

CONTENIDO

I. CAPITULO I PROBLEMA DE INVESTIGACION, MARCO TEORICO Y DISEÑO METODOLOGICO	3
1.1 PLOBLEMA DE INVESTIGACION.....	3
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	5
1.2.1 Pregunta general.....	5
1.2.2 Preguntas específicas	6
1.3 OBJETIVOS	6
1.3.1 Objetivo general.....	6
1.3.2 Objetivos específicos	6
1.4 HIPOTESIS.....	7
1.4.1 Hipótesis General.....	7
1.4.2 Hipótesis específicas	7
1.5 JUSTIFICACION	8
1.6 MARCO TEORICO.....	8
1.6.1 Teoría de la Alimentación	8
1.7 ESTADO DE ARTE.....	15
1.8 MARCO CONCEPTUAL	20
1.9 DISEÑO METODOLOGICO.....	25

1.9.1	Método	25
1.9.2	Técnica.....	25
1.9.3	Población y muestra.....	26
1.9.4	Tipo de Investigación.....	27
1.9.5	Método de análisis	27
1.9.6	Prueba de Hipótesis.....	27
II.	CAPITULO II REFERENCIA DEL AREA DE ESTUDIO	28
2.1	ASPECTOS GEOGRAFICOS.....	28
2.1.1	Ubicación geográfica del Distrito de Sicuani	28
2.1.2	Limites	29
2.1.3	Extensión y Altitud	29
2.1.4	Vías de Acceso.....	29
2.1.5	Clima.....	29
2.1.6	Geografía, características ecológicas y alimentos de la zona	30
2.1.7	Flora y fauna	34
2.2	ASPECTOS SOCIALES	34
2.2.1	Población.....	34
2.2.2	Salud	35
2.2.3	Servicios básicos.....	36
2.3	ASPECTO ECONOMICO.....	37

2.4	Población Activamente del distrito de Sicuani	37
2.5	ASPECTO CULTURAL	39
2.6	Festividades.....	39
2.7	Reseña Histórica	39
2.8	Perfil socioeconómico de las familias del Barrio de San Felipe.....	39
2.9	Ubicación de la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe.....	42
2.10	El Programa Qali Warma	43
2.11	Comités de Alimentación Escolar (CAE)	44
III.	CAPITULO III RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	46
3.1	EL PROGRAMA QALI WARMA EN LA IE N°556 DE SAN FELIPE, SICUANI	46
3.1.1	Componente Alimentario	46
3.1.2	Componente Educativo	63
3.2	RENDIMIENTO ESCOLAR.....	67
3.2.1	Evaluaciones conceptuales.....	67
3.2.2	Evaluaciones actitudinales	72
3.2.3	Evaluaciones procedimentales	75
3.2.4	Logro de Aprendizajes y registro de notas.....	78
3.3	MEJORA DE LA NUTRICIÓN	81
3.3.1	Mejora de la calidad de alimentación	82

3.3.2	Reducción de los índices de Anemia	84
3.3.3	Reducción de los índices de Desnutrición	87
3.4	ADECUADAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PADRES DE FAMILIA	90
3.4.1	Incorporación de hábitos alimenticios saludables.....	90
3.4.2	Nuevas formas de preparación de los alimentos.....	104
IV.	CAPITULO IV DISCUSION DE RESULTADOS.....	109
	CONCLUSIONES	120
	RECOMENDACIONES.....	123
	BIBLIOGRAFÍA	124
	ANEXOS	130
	ANEXO 2.....	133
	ANEXO 3.....	139
	ANEXO 4.....	140
	ANEXO 5:	149

CONTENIDO DE TABLAS

Tabla 1 Ecorregión y alimentos de la zona	32
Tabla 3 Población por sexo y zona del Distrito de Sicuani.....	35
Tabla 4 Desnutrición en niños menores en el Distrito de Sicuani Años 2012-2014	35
Tabla 5 Desnutrición en niños menores de cinco años en el Distrito de Sicuani, 2017...	36
Tabla 7 Tipo de servicio de agua y desagüe en el distrito de Sicuani	36
Tabla 8 Servicio de energía eléctrica en el Distrito de Sicuani	37
Tabla 9 Población Activamente Económica y viceversa del Distrito de Sicuani.....	38
Tabla 10 Notas del aula de 4 años sección C del año 2022.....	79
Tabla 11 Notas del aula de 5 años de la sección C del año 2023	80
Tabla 12 Hemoglobina de los niños de 3 años de la IE Inicial San Felipe N°556.....	85
Tabla 13 Categorías de desnutrición según Rango de IMC	88
Tabla 14 Peso, talla e IMC de los niños de la IE Inicial San Felipe N°556.....	88

CONTENIDO DE FIGURAS

Figura 1	<i>Mapa Político del Distrito de Sicuani.....</i>	28
Figura 2	<i>Ubicación del distrito de Sicuani en el mapa de ecorregiones</i>	33
Figura 3	<i>Mapa NBI de la población de Sicuani.....</i>	41
Figura 4	<i>Mapa del Ingreso Per Cápita del hogar de Sicuani</i>	42
Figura 5	<i>Mapa de la Ubicación de la IE N°556 de San Felipe</i>	43

ACRÓNIMOS Y SIGLAS

CAE: Comisión de Alimentación Escolar

CENEPRED: Centro Nacional de Estimación, Prevención y Reducción del Riesgo de Desastres

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

MIDIS: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

PAE: Programa de Alimentación Escolar

QW: Programa Qali Warma

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo explicar los efectos generados por dicho programa en los estudiantes y padres de familia, considerando su influencia en el rendimiento escolar, la nutrición infantil y las prácticas alimentarias del entorno doméstico.

Para ello, se empleó un enfoque cualitativo y el método deductivo, utilizando entrevistas estructuradas aplicadas a ocho informantes clave: docentes, padres de familia y miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE). La selección de los participantes se realizó mediante muestreo no probabilístico de tipo dirigido.

Los hallazgos muestran que el Programa Qali Warma genera efectos positivos en la institución educativa, aunque estos se explican principalmente por las adaptaciones y esfuerzos de los actores locales. En el rendimiento escolar, se evidencian mejoras en las capacidades conceptuales y procedimentales de los estudiantes. En cuanto a la nutrición, los registros de la posta médica muestran ausencia de anemia y desnutrición. Asimismo, en los hogares se observan cambios progresivos hacia prácticas alimentarias más saludables, como la reducción de ultraprocesados, y el uso de técnicas de cocción más saludables.

Este estudio es relevante porque evidencia que los efectos positivos atribuidos a Qali Warma en la IE N.º 556 no provienen directamente del programa, sino de la acción organizada de docentes, madres y miembros del CAE, quienes adecuan y complementan la intervención estatal a las necesidades reales del contexto.

Palabras clave: Qali Warma, Nutrición infantil, Prácticas alimentarias, Rendimiento escolar, Actores locales.

ABSTRACT

This research aims to explain the effects of the Qali Warma program on students and their families, considering its influence on academic performance, child nutrition, and food practices in the home environment.

To this end, a qualitative approach and the deductive method were used, employing structured interviews with eight key informants: teachers, parents, and members of the School Feeding Committee (CAE). Participants were selected using purposive non-probability sampling.

The findings show that the Qali Warma Program generates positive effects in the educational institution, although these are mainly explained by the adaptations and efforts of local stakeholders. Regarding academic performance, improvements in students' conceptual and procedural skills are evident. As for nutrition, records from the health post show an absence of anemia and malnutrition. Likewise, progressive changes toward healthier eating practices are observed in households, such as a reduction in ultra-processed foods and the use of healthier cooking techniques.

This study is relevant because it demonstrates that the positive effects attributed to Qali Warma at School No. 556 do not stem directly from the program, but rather from the organized actions of teachers, mothers, and members of the School Council (CAE), who adapt and complement the state intervention to the real needs of the context.

Keywords: Qali Warma, Child nutrition, Feeding practices, School performance, Local actors.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación explica los efectos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N.º 556 del barrio San Felipe, ubicado en el distrito de Sicuani, durante los años 2022 y 2023. La presente tesis sostiene que el rendimiento académico de los beneficiarios está estrechamente relacionado con la mejora de su nutrición y la adopción de buenas prácticas alimentarias. En el caso de la IE San Felipe, se evidencia que los estudiantes mejoraron su desempeño escolar gracias a la mejora de su estado nutricional y las buenas prácticas alimentarias, proceso que se vio fortalecido por las acciones complementarias del Comité de Alimentación Escolar, los docentes y los padres de familia. Estos actores, al involucrarse activamente en la gestión y vigilancia del servicio alimentario, promovieron también la reproducción de hábitos saludables en el hogar.

La investigación se centra en el rendimiento escolar de los estudiantes, la mejora de su estado nutricional y la influencia del programa en las prácticas alimentarias familiares. Para ello, se tomó como base la teoría de la Alimentación de Claude Fischler y los enfoques de la FAO sobre la alimentación, nutrición y los programas de alimentación escolar, los cuales destacan el papel de la cultura, la socialización y la familiarización alimentaria en el desarrollo de hábitos saludables.

El estudio adopta un enfoque cualitativo, basado en entrevistas a docentes, padres de familia y miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), complementadas con datos de salud provenientes del centro de salud Pampaphalla y registros escolares.

La presente investigación se justifica por su relevancia social y académica. Socialmente, contribuye al análisis de una política pública que busca mejorar la calidad de vida de la población escolar, así como fomentar cambios sostenibles en las prácticas alimenticias familiares.

Académicamente, aporta evidencia que puede servir como referencia para futuras investigaciones en el campo de la educación, la nutrición y la antropología social.

El objetivo principal de este estudio fue explicar cuáles fueron los efectos generados por el programa Qali Warma en los beneficiarios de la institución educativa N°556 de San Felipe de Sicuani durante los años 2022 y 2023. De manera complementaria, se plantearon objetivos específicos orientados a describir los efectos generados en tres variables como son el rendimiento escolar de los estudiantes, su nutrición y la influencia en las practicas alimentarias de los padres de familia pertenecientes a la Institución educativa.

Finalmente, la tesis se estructura en cuatro capítulos. El primero aborda el problema de investigación, marco teórico y diseño metodológico que sustenta el estudio sobre este programa de alimentación escolar. El segundo capítulo presenta las referencias del área de estudio en el cual se encuentra ubicado la institución educativa. El tercero expone los resultados obtenidos a partir de las entrevistas y cuestionarios aplicados, así como información recopilada de la posta medica de Pampaphalla. El cuarto capítulo desarrolla la discusión, conclusiones y recomendaciones, con la finalidad de aportar propuestas que fortalezcan el impacto del programa en la comunidad educativa.

Nota aclaratoria: Las fechas mencionadas en el título de la investigación tiene un par de significados: el año 2022 representa el inicio del planteamiento del proyecto, mientras que 2023 corresponde al periodo en que se aprobó el tema y se llevó a cabo el desarrollo de la tesis.

I. CAPITULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACION, MARCO TEORICO Y DISEÑO METODOLOGICO

1.1 PLOBLEMA DE INVESTIGACION

En el Perú, uno de los principales obstáculos para el desarrollo de la infancia es la desnutrición y la anemia, especialmente en las zonas rurales y urbano-marginales. Frente a esta problemática, el Estado peruano implementó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (QW) en el año 2012, bajo la conducción del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). Este programa busca garantizar una alimentación saludable, oportuna y de calidad a los niños de educación inicial y primaria del sector público, con el fin de contribuir a su crecimiento físico, desarrollo cognitivo y mejor desempeño escolar.

Sin embargo, si bien el Programa Qali Warma tiene el propósito de mejorar la nutrición escolar, es necesario determinar si este objetivo se está cumpliendo efectivamente en determinadas regiones y comunidades, y si los alimentos que entrega se traduce realmente en una mejora significativa en la salud y el desarrollo físico y cognitivo de los niños.

El distrito de Sicuani, provincia de Canchis cuenta con 120 instituciones educativas de nivel inicial dentro de las cuales se encuentra la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe, la cual cuenta con 145 estudiantes y 6 docentes quienes enseñan en las aulas de 3,4 y 5 años.

De acuerdo con la Red de Servicios de Salud Canas–Canchis–Espinar (2024) la anemia representa un problema de salud pública de alta gravedad debido a que afecta al 40,1 % de los niños de entre 6 y 59 meses de edad. En el ámbito regional, Cusco registra una prevalencia aún mayor, alcanzando al 57,4 % de niños menores de cinco años con anemia, lo que la posiciona como la segunda región del país con los niveles más elevados de esta condición. En la provincia de

Canchis, durante el año 2023, el 16,5 % de los niños menores de cinco años evaluados presentaron anemia y el 8% desnutrición crónica.

La desnutrición infantil se refleja tanto en el rendimiento académico de los niños como en su desarrollo físico. Durante las etapas tempranas del crecimiento, el organismo requiere una ingesta adecuada de nutrientes que permita el correcto funcionamiento cerebral y la asimilación de los contenidos proporcionados por los docentes. La insuficiencia de estos nutrientes limita significativamente la capacidad de aprendizaje y el crecimiento físico de los niños. Según la Red de Servicios de Salud Canas–Canchis–Espinar (2024) los factores que contribuyen a la prevalencia de la desnutrición y de la anemia infantil, están las condiciones socioeconómicas desfavorables, prácticas inadecuadas de higiene y la limitada cobertura de servicios básicos. De estos, un factor determinante es la alimentación inadecuada durante los primeros años de vida, caracterizada por una dieta deficiente en hierro, situación que se ve agravada por el desconocimiento de los padres respecto a prácticas alimentarias adecuadas.

Debido a la situación nutricional de los niños, el grupo de productos que forman parte de la canasta de víveres que entrega el Programa Qali Warma se encuentran productos no perecibles como menestras, hojuelas de avena, conservas de pollo, carne y atún, aceite, leche evaporada, harinas de diferentes cereales como habas, kiwicha, qañihua, quinua, etc. Alimentos que, según lo proyectado por el MIDIS, cumplen los estándares nutricionales adecuados para el crecimiento y desarrollo de los niños.

En cuanto a la recepción de los alimentos otorgados por el programa Qali Warma, este procedimiento se encuentra a cargo de un comité, cuyos integrantes son los que reciben la dotación de alimentos. Dichos encargados forman parte del comité de alimentación escolar (CAE) y son quienes ejecutan de la recepción de los alimentos. Su resguardo en el ambiente predispuesto para

la conservación de dichos víveres hasta su posterior entrega diaria a la encargada de cocinar el menú del día para los niños de la Institución Educativa, todo ello acorde a los parámetros que dicta el programa para una adecuada y balanceada alimentación en los menores.

La influencia del programa Qali Warma involucra aspectos alimentarios y educativos. El presente estudio pretende estudiarlos para describir y explicar el alcance de este programa en los niños beneficiarios.

Según los lineamientos del Programa Qali Warma, su principal propósito es contribuir al desarrollo de los estudiantes mediante la provisión de alimentos nutritivos, seguros y de calidad. La ingesta adecuada de estos nutrientes no solo busca cubrir las necesidades básicas de alimentación, sino también mejorar su rendimiento académico y el desempeño físico de los escolares.

De continuar la distribución de alimentos por parte del Programa Qali Warma en la IE N° 556 de San Felipe será posible observar un mejor desenvolvimiento de los niños en las etapas actuales y posteriores de su educación dado que, la etapa infantil es la más importante para el desarrollo físico y mental de los infantes.

Descrito el problema de investigación se formularon las siguientes preguntas de investigación:

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1 Pregunta general

¿Qué efectos ha generado el programa Qali Warma en los beneficiarios de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023?

1.2.2 Preguntas específicas

1. ¿Qué efectos ha generado el programa Qali Warma en el rendimiento escolar de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023?
2. ¿Qué efectos ha generado el programa Qali Warma en la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023?
3. ¿Cómo ha influido el programa Qali Warma en las practicas alimentarias de los padres de familia de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023?

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Explicar los efectos generados por el programa Qali Warma en los beneficiarios de la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023.

1.3.2 Objetivos específicos

1. Describir los efectos generados por el programa Qali Warma en el rendimiento escolar de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023.
2. Describir los efectos generados por el programa Qali Warma en la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023.

3. Describir la influencia del programa Qali Warma en las prácticas alimentarias de los padres de familia de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023.

1.4 HIPOTESIS

1.4.1 Hipótesis General

Los efectos generados por el programa Qali Warma en los beneficiarios de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023 son la mejora del rendimiento escolar de los estudiantes, mejorando su nutrición y promoviendo adecuadas prácticas alimentarias en los padres de familia.

1.4.2 Hipótesis específicas

1. Los efectos generados por el programa Qali Warma en el rendimiento escolar de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 al 2023 son la mejora del rendimiento de conceptual, actitudinal y procedimental de los estudiantes.
2. Los efectos generados por el programa Qali Warma en la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 al 2023 son la mejora de la calidad de alimentación, reducción de los índices de anemia y desnutrición.
3. El programa Qali Warma influyó en las prácticas alimentarias de los padres de familia de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los

años 2022 y 2023, incorporando hábitos alimenticios saludables y nuevas formas de preparación de los alimentos.

1.5 JUSTIFICACION

La presente investigación es importante porque se explican los efectos del programa Qali Warma en la Institución Educativa N°556 de San Felipe considerando sus influencia en el rendimiento escolar de los estudiantes, en su alimentación y en los hábitos alimentarios dentro del entorno familiar. Asimismo, se identifican las principales dificultades en la ejecución del programa; así como las estrategias de los actores locales para superar estos obstáculos.

La investigación es importante para los educadores de la IE Inicial de San Felipe, los profesionales de la salud del Centro Médico de Phampalla, y los responsables del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma, estas instituciones tienen como propósito mejorar el rendimiento escolar y disminuir la desnutrición en la población estudiantil.

De este modo los hallazgos de la investigación pueden servir como base técnica y científica para el monitoreo y mejora del programa en la institución educativa.

A partir de los resultados, se darán recomendaciones al Comité de Alimentación Escolar (CAE) y a los involucrados del programa para mejorar el proceso de selección, preparación, y distribución de los alimentos, contribuyendo así al logro de los objetivos de Qali Warma.

1.6 MARCO TEORICO

1.6.1 Teoría de la Alimentación

Para fundamentar el problema de investigación se toman como base los lineamientos de la FAO (2013) sobre alimentación escolar y su relación con el rendimiento académico, así como la teoría sobre la alimentación planteado por el antropólogo Claude Fishler (1990). La FAO (2013)

resalta la importancia de una alimentación adecuada durante la etapa escolar, destacando sus efectos positivos en el rendimiento académico. La teoría de Fishler (1990) ayuda a comprender el hecho alimentario desde una perspectiva cultural. Señala que la alimentación no solo responde a necesidades biológicas, sino también a construcciones culturales que determinan qué y cómo se come. Las preferencias y rechazos alimentarios están guiados por patrones culturales interiorizados. Ambos enfoques se complementan en esta investigación, al permitir analizar tanto los beneficios nutricionales del programa de alimentación, así como los factores culturales que influyen en su aceptación y efectividad.

La FAO (2013) define la alimentación escolar como el conjunto de intervenciones, impulsadas por el Estado o en colaboración con entidades privadas, que permiten la distribución regular de alimentos a estudiantes durante su permanencia en las instituciones educativas. Estos programas tienen como objetivos fundamentales fomentar la asistencia y permanencia escolar, reducir la inseguridad alimentaria y mejorar el estado nutricional de los estudiantes. **Uno de los principales aportes de la alimentación escolar es la reducción del hambre de corto plazo, lo cual tiene un efecto directo en la capacidad de concentración, el comportamiento y la retención de información por parte de los alumnos durante la jornada educativa, es decir en su rendimiento académico.** En ese sentido, una dieta adecuada y oportuna no solo atiende las necesidades básicas de nutrición, sino que también se convierte en un factor clave para el aprendizaje y el desarrollo, incidiendo positivamente en el rendimiento académico.

La FAO (2014) en sus investigaciones concluyó que la falta de una alimentación adecuada, especialmente en nutrientes esenciales, puede tener efectos severos en los niños, haciéndolos más propensos a contraer enfermedades infecciosas y provocando alteraciones en su desarrollo físico y mental. La desnutrición prolongada puede manifestarse en un crecimiento deficiente (talla baja

para la edad) y en un peso insuficiente en relación con la estatura. Asimismo, una dieta pobre en micronutrientes puede desencadenar afecciones graves como anemia y problemas de desarrollo cognitivo. Estas deficiencias no solo comprometen la salud, sino también las capacidades cognitivas de los niños, limitando su desempeño escolar y reduciendo sus posibilidades de acceder a mejores oportunidades laborales en el futuro.

La FAO, ABC/MRE y FNDE/MEC (2021) explican que un niño que experimenta hambre constante puede volverse irritable y tener dificultades para concentrarse, lo que perjudica su proceso de aprendizaje. Los distintos niveles de desnutrición pueden provocar desde baja energía y debilitamiento del sistema inmunológico lo que aumenta el riesgo de enfermedades y ausencias escolares hasta impactos duraderos en el desarrollo cognitivo y el rendimiento académico. En el caso específico de la anemia por deficiencia de hierro, esta puede causar fatiga, menor capacidad de atención, mayor vulnerabilidad a infecciones, reducción en el rendimiento físico y deterioro de las habilidades intelectuales.

De acuerdo con el Programa Mundial de Alimentos (2020) las personas con dietas poco variadas y de baja calidad, basadas principalmente en alimentos básicos y con un consumo reducido de frutas, verduras y productos de origen animal afecta negativamente al metabolismo y reduce la capacidad del organismo para resistir enfermedades y recuperarse. Esta deficiencia nutricional se vuelve aún más crítica durante etapas de crecimiento o recuperación, cuando el cuerpo necesita más nutrientes. Todos los tejidos corporales pueden verse perjudicados, incluyendo el sistema inmunológico, lo que aumenta el riesgo de infecciones, y el cerebro, afectando su estructura, funcionamiento y la capacidad de aprendizaje.

La FAO (2013) señala que los programas de alimentación escolar no solo buscan mejorar la nutrición y fomentar la asistencia escolar, sino que también representan una oportunidad para

promover aprendizajes significativos en los estudiantes. Estos programas, al desarrollarse dentro del contexto educativo, permiten inculcar hábitos saludables y valores relacionados con la alimentación desde una edad temprana. Para lograrlo, se involucra activamente a todos los actores de la comunidad educativa: docentes, personal administrativo, estudiantes y padres de familia. A lo largo de las distintas etapas del programa (la adquisición y selección de alimentos, el almacenamiento, la preparación, la distribución y el consumo) se incorporan contenidos y prácticas orientadas a desarrollar una cultura alimentaria saludable y sostenible. Los responsables del programa cumplen un rol clave en la difusión de conocimientos sobre nutrición, higiene y seguridad alimentaria, contribuyendo así a una mejora general en los comportamientos alimenticios tanto en la escuela como en el hogar.

La FAO (2013) añade que los Programas de Alimentación Escolar ofrecen la oportunidad de involucrar a todos los actores de la institución educativa y a los padres de familia, para que en conjunto sean depositarios de los conocimientos sobre la buena alimentación que son difundidos por los responsables del programa. Así se aprovechan las diferentes etapas: la obtención y selección de alimentos, el almacenamiento, la preparación, la distribución, y el consumo, para promover una buena conducta alimentaria.

En la Institución Educativa Inicial N.º 556 de San Felipe, el Programa Qali Warma involucra activamente a los padres de familia en la gestión del servicio alimentario, mediante su participación en el Comité de Alimentación Escolar. Este involucramiento permite que los padres se integren en las etapas de adquisición, preparación y distribución de los alimentos. Además, el programa ofrece capacitaciones orientadas a fortalecer conocimientos sobre la selección de alimentos nutritivos, las prácticas adecuadas de higiene durante la preparación, y la promoción de hábitos alimentarios saludables tanto en la escuela como en el hogar.

De acuerdo con Fischler (1990), la alimentación es un fenómeno complejo en el que intervienen factores biológicos, culturales, psicológicos, sociales e históricos. El hecho alimentario está constituido por lo que se consume (los alimentos), las prácticas alimentarias (el cómo, cuándo, dónde) y la finalidad de dicho consumo. Generalmente se ha comprendido la alimentación desde la perspectiva de la biología, pero este reduccionismo ignora los factores socio culturales que definen el comportamiento alimentario de las personas.

Para Fischler el hecho alimentario no es solo ingerir nutrientes: es incorporar cultura, construir identidad, pertenencia y relaciones sociales. **Además, se hace hincapié en la diferencia entre la alimentación y la nutrición. La nutrición comprende los procesos bioquímicos que ocurren en cada individuo de manera automática, involuntaria e inconsciente. En cambio, la alimentación es el acto mediante el cual se realiza la nutrición, y está fuertemente influida por factores como la cultura, la educación y el entorno familiar.**

Fischler (1990) plantea la cuestión del porqué la preferencia de ciertos alimentos por un grupo de personas y el rechazo de otros alimentos igualmente nutritivos. Como ejemplo de tal dilema presenta las culturas que consumen insectos y las culturas que los rechazan. Para solucionar tal dilema propone la paradoja del omnívoro: el ser humano biológicamente puede consumir multitud de alimentos. A diferencia de los animales especializados en un solo alimento, el ser humano no puede extraer todos los nutrientes de un solo tipo de alimento, por lo que se ve obligado a tener variedad en su dieta. Esto tiene dos consecuencias: su necesidad de variedad lo lleva a buscar la diversificación, la innovación, la exploración y el cambio, los cuales pueden resultar esenciales para su supervivencia. Sin embargo, al mismo tiempo, se ve forzado a actuar con cautela, a desconfiar y a mantener una actitud conservadora frente a los alimentos, ya que cualquier alimento nuevo y desconocido representa un posible riesgo.

Tal paradoja, indica Fischler (1990) llega a su resolución con el principio de incorporación. Este principio explica como un alimento desconocido pasa a ser incorporado dentro de la dieta alimentaria de una población. Dicho principio explica que el alimento desconocido es incorporado mediante el aprendizaje social y la cultura. La familiarización permite a la cultura clasificar tal alimento dentro de sus propias categorías culinarias y así formar parte de la dieta.

Para Fischler (1990) la cocina está constituida por las practicas, representaciones y creencias que cada cultura posee. Cada cocina tiene una taxonomía particular y una serie de reglas que ordena la preparación, combinación y consumo de los alimentos. **En cada cocina existen las categorías de “comestible” y “no comestible”. El principio de incorporación explica como lo no comestible pasa a ser comestible.**

Una vez que se selecciona y se cocina el alimento, es decir una vez que el alimento desconocido es plegado a las reglas culinarias familiares, el alimento queda etiquetado, reconocido e identificado dentro del nuevo grupo cultural. El alimento en su estado natural posee una carga ambivalente de peligro y oportunidad. Cocinar y sazonar un alimento, implica transformar lo desconocido a lo conocido, incorporando lo nuevo con un sabor conocido, tradicional, y al mismo tiempo también renovando lo familiar con la variación. Estos identificadores gustativos vuelven reconocibles y, por tanto, aceptable una preparación culinaria, incluso si los ingredientes comportan elementos extraños al sistema.

Respecto a la formación del gusto y las preferencias a ciertos alimentos Fischler (1990) indicó que tienen un origen biológico y cultural. Para la biología el gusto es el resultado de una combinación de informaciones que proceden de varios sentidos diferentes: de las papilas del gusto, de los receptores táctiles y térmicos de la lengua y sobre todo de la mucosa olfativa que es estimulada por los olores alimentarios en el momento de la deglución.

La cultura también interviene en la formación del gusto mediante la transmisión cultural, la cual se basa en la repetición de los comportamientos y preferencias de los progenitores. Si el entorno permanece estable, es probable que se reproduzca el mismo patrón de alimentos consumidos. En los niños se observa que la experiencia induce a la preferencia. Pero se trata de un proceso lento y gradual y no de un acto instantáneo. En el niño, la familiaridad de un alimento (el hecho de que se tenga la experiencia de la incorporación del alimento a la cocina) tiende a aumentar su aceptabilidad. Por ejemplo, en un estudio sobre una población de niños americanos expuesta a las legumbres se tuvo como resultados aceptación por parte de quienes estaban familiarizados con este alimento, pero rechazo por parte de quienes lo desconocían.

A este disgusto a los alimentos desconocidos el autor lo denomina como “neofobia”. Este fenómeno surge en los niños desde los tres años. Se explica como una fuerte resistencia a los alimentos nuevos desconocidos para ellos. Los niños los miran con detenimiento, los huelen y los prueban con desconfianza y en porciones muy pequeñas, e incluso, en ocasiones, los escupen.

Este contacto con el alimento desconocido Fischler (1990) lo explica como un proceso cognitivo en el que la persona evalúa si un alimento potencial encaja con las categorías culturales y las normas culinarias que conoce. Cuando este proceso de clasificación se ve alterado y surge una disonancia, puede generarse una reacción emocional muy intensa, que a veces se manifiesta físicamente en forma de náuseas o vómitos, similares a los que ocurren en situaciones puramente fisiológicas.

Para superar la neofobia se recurre a la familiaridad con los alimentos la cual surge de la experiencia individual al comer. El nivel de familiaridad está influido, en parte, por las presiones sociales que limitan o definen el conjunto de alimentos ofrecidos a los niños. La neofobia (el rechazo a probar nuevos alimentos) se supera gradualmente a través del proceso de familiarización

el cual está relacionado con la socialización progresiva del niño y por el entorno.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma utiliza una gran variedad de alimentos en la preparación de los desayunos escolares. Esta variedad se clasifica en dos categorías: los alimentos propios de la zona y alimentos externos. Esta estrategia tiene el propósito de generar la aceptación de las comidas por parte de los estudiantes, es decir de superar la neofobia de los niños incorporando en una misma comida alimentos que conocen con alimentos que le son desconocidos. Los alimentos propios de la cultura alimentan de la zona andina que se usan son: cereales (trigo, quinua), menestras (habas, lentejas, arvejas) y harinas (kiwicha, avena y trigo). Los alimentos externos son conservas de carne (bofe de res, de pollo y pescado) así como fécula y fariña.

La exposición a los alimentos nuevos por sí sola no genera cercanía ni gusto con los nuevos alimentos, al contrario, genera rechazo por parte de los niños. En un principio tales comidas eran las menos gustadas, sin embargo, la familiarización de los niños a estos nuevos ingredientes comenzó con la participación del CAE y los padres de familia. La CAE es responsable directa de la preparación de las comidas, por ello pudieron adaptar los ingredientes recibidos a platos de la zona. Además, la promoción de los alimentos saludables que la CAE realizó a los padres de familia para la preparación de comidas en el hogar y el envío de refrigerios, contribuyó a la familiarización de estos alimentos con los niños. Como indicó Fischler (1990) el principio de integración se da cuando los alimentos nuevos son incorporados a la cultura mediante la cocina local, es decir mediante la apropiación de los alimentos en comidas propias.

1.7 ESTADO DE ARTE

Sarmiento (2020), en su investigación titulada “Análisis de los programas de alimentación escolar en Colombia entre los años 2015 y 2019” estudió el rendimiento del Programa de

Alimentación Escolar (PAE) a nivel nacional de Colombia y concluyó que este no cumplió con los objetivos de incrementar el acceso escolar y promover hábitos alimenticios saludables. Las causas son: Se desvió el presupuesto del programa, el planteamiento del programa mostró inconsistencias, no hubo seguimiento y control de las actividades, y los alimentos ofrecidos no tuvieron la calidad suficiente. Esta investigación muestra que los Programas de alimentación en este país no tuvieron un impacto positivo en el desarrollo físico y mental de los niños a causa de la mala organización y una deficiente gestión de recursos.

Bautista, Gamboa y Serrano (2019), en su estudio “Percepción de satisfacción entre beneficiarios del programa de alimentación escolar en Bucaramanga-Colombia” indican que los estudiantes de nivel socioeconómico bajo y medio tienen una percepción favorable hacia el Programa de Alimentación de Nacional. Sin embargo, también encontraron que gran parte de los estudiantes desecha los alimentos en la basura. La causa de tales hechos es la falta capacitación a los padres de familia e hijos en nutrición y en una adecuada conducta alimentaria, además la falta de una buena gestión del programa que focalice de manera más rigurosa a los usuarios en condiciones de pobreza.

Goldsmith y Olivares (2023), en su estudio “Programa de Alimentación Escolar en Pandemia: Chile 2020, aprendizajes para un proceso constituyente” indicaron que la PAE tuvo efectos positivos en la población estudiantil: Lograron erradicar la desnutrición infantil y mantuvieron la asistencia escolar. Esto debido al entrelazamiento de la PAE con otros programas públicos como el Programa Nacional de Alimentación Complementaria, que brinda apoyo a madres gestantes, el Programa de Alimentación Parvularia que ofrece alimentos específicos a niños de corta edad y con programas de vacunación y controles pediátricos. Como señala el autor, la

interrelación de los programas y la satisfacción conjunta de varias necesidades a la vez permitió el cumplimiento de los objetivos de la PAE.

Rodríguez, Quintanilla y Palacios (2012) en su estudio “Impacto de los Programas de Alimentación Escolar en el Centro Escolar Concepción de Maria del Departamento de San Vicente en el periodo marzo y agosto del 2012” sostienen que una alimentación inadecuada afecta de gran manera a la población infantil, generando repercusiones físicas y psicológicas. El déficit nutricional es una enfermedad que se origina por el consumo deficiente o insuficiente de nutrientes necesarios para el organismo, lo cual provoca una disminución de la capacidad defensiva del cuerpo humano frente a infecciones o enfermedades más graves. Asimismo, la desnutrición en los niños en edad escolar provoca una disminución en el rendimiento académico, interés por el aprendizaje y en la edad adulta un pobre desempeño laboral.

Francke y Acosta (2020) en su investigación “Impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma sobre la anemia y la desnutrición crónica infantil”, concluyó que Qali Warma a nivel nacional, no disminuyó la anemia y la desnutrición crónica en los niños de tres a cinco años. La causa se debe a que los alimentos ofrecidos por QW no contienen los nutrientes suficientes, siendo incluso los alimentos consumidos en el hogar superiores en proteínas y hierro. Además, la cantidad de meses que el programa brinda atención no fue significativo para generar resultados positivos. Con esta investigación el autor indica que QW no está cumpliendo con sus objetivos, lo cual se debe a una mala implementación del programa.

Ayala (2022) en sus estudios sobre el “Efecto del programa de alimentación escolar Qali Warma en los logros de aprendizaje en Perú” determinó que QW no tuvo efectos importantes en el aprendizaje de lectura y matemática. Las razones por las cuales QW no incrementó los logros en el ámbito académico son: la reducción de tiempo de la jornada escolar que se usa para el desayuno

escolar y la falta de eficiencia y gestión de sus recursos del programa. Además, Ayala (2022) identificó que son varias las causas de las cuales dependen los resultados en el aprendizaje, como la infraestructura escolar, el acceso a las tecnologías de información y el nivel de educación de la familia.

Cueto y Chinen (2000) en su estudio “Impacto Educativo de un programa de desayunos escolares en escuelas rurales del Perú” consideran que los programas de desayuno escolar intervienen para mejorar el rendimiento educativo en escuelas de países en vías de desarrollo. Su objetivo principal es mejorar la educación de los alumnos, más específicamente en aquellos que posean alguna deficiencia nutricional. Asimismo, consideran que los efectos nutricionales a corto plazo incrementan las habilidades cognoscitivas, contribuyendo de esta manera a un aprendizaje adecuado. Se indica también que el rendimiento académico como el estado nutricional se encuentran relacionados, y como resultado se probó que los niños que reciben el desayuno escolar tienen mejores resultados en pruebas de memoria que los niños que no lo recibieron.

Arzapalo, Pantoja, Romero y Farro (2011) en su estudio “Estado nutricional y rendimiento escolar de los niños de 6 a 9 años del asentamiento humano Villa Rica Carabayllo Lima – Perú 2011” concluyen que el desarrollo cognitivo se encuentra fuertemente relacionado con el estado nutricional de los niños, ya que si el valor de este último es deficiente sus efectos repercutirán en el proceso de aprendizaje y por ende en el rendimiento académico de los menores. Asimismo, consideran que la salud y el estado nutricional son determinantes para el progreso escolar. Una alimentación rica en nutrientes es necesaria para desarrollar el potencial educativo de los niños.

Ramos (2017) en su investigación titulada “Evaluación sobre el proceso de gestión del Programa Qali Warma en Madres de familia de la Ciudad de Puno, 2017” indicó que la percepción de los padres de familia hacia el programa no es del todo favorable porque existen problemas en

la planificación y selección de los productos. No hay control en la entrega de alimentos y tampoco se ofrece participación a los padres de familia en la dieta alimentaria propuesta por Qali Warma. Como resultado los estudiantes ingieren con más frecuencia sus alimentos en sus hogares que en la Institución Educativa. En conclusión, el programa alimentario no cumple con sus objetivos en esta población estudiantil.

Campos (2017) en sus estudios sobre el “Programa Qali Warma y la Gestión en la Distribución de Alimentos en el Distrito de Ccorca, Provincia de Cusco” concluyó el Programa Qali Warma no logra reducir la desnutrición infantil ni logra evitar la deserción escolar en el Distrito de Ccorca porque no usa estrategias que respondan a la realidad cultural de la zona donde se está implementando, en este caso una zona rural. Los productos ofrecidos son alimentos procesados y enlatados que generan rechazo en los usuarios. Tampoco el Programa ofrece ningún tipo de participación a los padres de familia en la toma de decisiones sobre los productos que conformaran la dieta alimentaria. Y sobre el fortalecimiento de las capacidades, el autor expresó que no se ofrece ningún tipo de capacitación o transmisión de conocimiento sobre la preparación de los alimentos y su valor nutricional a los padres.

De las investigaciones mencionadas, los resultados se dividen en dos postulados. Primero, el Programa de Alimentación Escolar cumple con los objetivos de: erradicar la desnutrición infantil, mantener la asistencia escolar y mejorar sus capacidades cognitivas. Lo que implica en consecuencia un efecto positivo en el rendimiento académico de los estudiantes. En esta posición se citó a Goldsmith y Olivares. Segundo, Qali Warma no cumplió con sus objetivos porque existen problemas en la planificación, hubo falta de capacitaciones a los padres de familia, y no se consideró la realidad cultural de la población estudiantil a la que estaba dirigida el programa. Los autores que sustentan tal posición son: Francke, Ramos, Campos y Ayala. Esta investigación

contribuirá al debate aportando evidencia para sostener la primera postura, la cual indica que el Programa Qali Warma cumple con sus objetivos al mejorar el rendimiento académico de los estudiantes, mejorando su estado nutricional.

1.8 MARCO CONCEPTUAL

- **Programa Qali Warma**

Qali Warma es un programa del MIDIS que brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria a nivel nacional, y de secundaria 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. (Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, 2025)

- **Componente alimentario**

Se encarga de establecer las características alimentarias y nutricionales de las raciones que provee el programa, conforme a la normativa vigente y la opinión técnica de entidades rectoras en alimentación y nutrición. Asimismo, se encarga de planificar el menú escolar y provee de los recursos para el servicio alimentario de calidad, considerando hábitos de consumo locales acorde a los requerimientos y recomendaciones de energía y nutrientes por etario de la población objetivo del programa y a las zonas donde residen. (Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, 2025)

- **Componente educativo**

El Componente Educativo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma-PNAEQW busca promover mejores hábitos de alimentación, prácticas saludables de alimentación e higiene en los niños y niñas usuarias del PNAEQW, así como en diversos actores involucrados con la implementación del servicio de alimentación escolar, para ello propicia el fortalecimiento de capacidades en los equipos técnicos de las Unidades Territoriales, en los Comités de

Alimentación Escolar (CAE), en los Comités de Compra (CC) y otros actores, mediante la capacitación, asistencia técnica y el soporte educativo a través de la entrega de materiales educativos las cuales se complementan y orientan para lograr el desempeño eficiente de las funciones de gestión y vigilancia del servicio alimentario. (Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, 2025)

- **Comité de alimentación escolar**

El Comité de Alimentación Escolar CAE es uno de los espacios promovidos por el Ministerio de Educación Nacional para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permita optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de las niñas, niños y adolescentes. En este espacio es pertinente que participe toda la comunidad educativa entorno al PAE aportando ideas y conocimiento desde cada uno de sus roles y compromisos. (Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, 2025)

- **Preparación de alimentos**

La preparación de alimentos comprende el conjunto de prácticas y técnicas utilizadas para transformar ingredientes crudos en comidas seguras, nutritivas y agradables al paladar. Este proceso abarca desde la selección y limpieza de los alimentos hasta su cocción, almacenamiento y presentación, y debe realizarse bajo condiciones higiénicas para prevenir enfermedades y conservar su valor nutricional. La preparación de los alimentos conlleva una manipulación que supone un riesgo de contaminación si no se hace de manera adecuada. La persona que prepara los alimentos debe lavarse frecuentemente las manos con agua caliente y siempre que manipule carne y pescado. (Clínica Universidad de Navarra, s.f)

- **Nutrición de los niños**

La nutrición es el proceso biológico mediante el cual los organismos obtienen, asimilan y utilizan los nutrientes necesarios para el funcionamiento del cuerpo, el crecimiento y la reparación de tejidos. La nutrición para niños se basa en los mismos principios que la nutrición para adultos. Todos necesitan los mismos tipos de nutrientes, como vitaminas, minerales, hidratos de carbono, proteínas y grasa. Sin embargo, los niños necesitan diferentes cantidades de nutrientes específicos según las diferentes edades. (Mayo Clinica, 2025)

- **Desarrollo físico**

De acuerdo con Tahir (2026) el desarrollo físico comprende el proceso de crecimiento y maduración del organismo que experimentan los niños desde su nacimiento y durante los primeros años de su vida. Este proceso involucra cambios en la estatura, el peso y el desarrollo de las capacidades motrices, los cuales son resultado de la interacción entre factores hereditarios y las condiciones del entorno. En la primera infancia, el desarrollo físico ocurre de manera acelerada y se manifiesta en la adquisición progresiva de habilidades motoras y demás. Asimismo, durante esta etapa se fortalecen la motricidad fina y la coordinación visomotora, capacidades fundamentales para la realización de actividades cotidianas y para favorecer su aprendizaje y desarrollo integral.

Desarrollo cognitivo

El desarrollo cognitivo se refiere al proceso de cambio y crecimiento en la capacidad mental y en la adquisición de habilidades cognitivas a lo largo del tiempo. Este proceso abarca una amplia gama de habilidades mentales y procesos que nos permiten conocer, entender, pensar, recordar, resolver problemas y tomar decisiones. El desarrollo cognitivo comienza desde el nacimiento y continúa a lo largo de la vida. (Papilia y Feldman, 2012)

- **Actividades psicomotrices**

La psicomotricidad es la técnica que ayuda a niños y bebés a dominar sus movimientos corporales de una forma sana, así como a mejorar su relación y comunicación con los demás. El principal beneficio que tiene la psicomotricidad en la etapa infantil es el fortalecimiento de la salud física y mental del escolar. Se habla de psicomotricidad infantil hasta la edad de los 7 años. Potenciar y trabajar la psicomotricidad en la etapa infantil es vital en el desarrollo motriz, cognitivo, comunicativo y afectivo. No hay que olvidar que los niños crecen, juegan y aprenden mediante su relación con los demás y por medio del movimiento. (UNIR Revista, 2020)

- **Conducta alimentaria**

Comportamiento normal relacionado con: los hábitos de alimentación, la selección de alimentos que se ingieren, las preparaciones culinarias y las cantidades ingeridas de ellos. En los seres humanos los modos de alimentarse, preferencias y rechazos hacia determinados alimentos están fuertemente condicionados por el aprendizaje y las experiencias vividas en los primeros 5 años de vida. (Osorio, Weisstaub y Castillo, 2002)

- **Hábitos alimentarios**

Se puede definir como hábitos alimentarios al conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. Los hábitos generalizados de una comunidad suelen llamarse costumbres. Pero las conductas igualmente tienen como función manejar la tensión emocional del individuo desde los primeros años, durante la lactancia y hasta el último momento de la vida; de ahí su importancia para el estudio de las conductas en la adolescencia. (Barriguete, Vega, Radilla, Barquera, Hernández, Rojo-Moreno, Vásquez y Ernesto, 2017)

- **Anemia**

La anemia es un problema que se produce cuando no se tiene los suficientes glóbulos rojos sanos o hemoglobina para transportar oxígeno a los tejidos del cuerpo. La hemoglobina es una proteína que se encuentra en los glóbulos rojos y transporta el oxígeno desde los pulmones a los demás órganos del cuerpo. Tener anemia puede provocar cansancio, debilidad y falta de aire. (Mayo Clinic, s.f)

- **Rendimiento escolar**

De acuerdo con Montes (2017) el rendimiento escolar es el conjunto de resultados alcanzados por el estudiante durante su proceso de formación, expresados en el grado de dominio de contenidos, desarrollo de habilidades y actitudes que evidencian el cumplimiento de los objetivos educativos. Es necesario resaltar la diferencia entre el rendimiento académico y escolar. El rendimiento escolar es más amplio que el rendimiento académico, porque este último se enfoca en los resultados previstos, implementados y medidos únicamente, pero el rendimiento escolar implica también lo que no se mide como el desarrollo de habilidades en la recreación, las adquisiciones en el ámbito de la socialización y todo el progreso que implican las actividades extracurriculares.

Logro de aprendizajes

De acuerdo con Pizarro (2024) el logro de aprendizajes hace referencia al nivel de desarrollo que alcanzan los estudiantes durante su proceso educativo, evidenciado en la adquisición de conocimientos, habilidades y competencias para una determinada área o nivel de formación. La valoración del logro de aprendizajes se realiza mediante un proceso de evaluación continua que recoge evidencias del desempeño de los estudiantes a través de diversos instrumentos, como pruebas, actividades, proyectos, exposiciones, tareas y otros procedimientos

de evaluación. Esta información permite determinar el grado de cumplimiento de los aprendizajes esperados y metas educativas.

1.9 DISEÑO METODOLOGICO

1.9.1 Método

Se aplicó el método deductivo, el cual permitió el acopio de datos empíricos a la luz de los lineamientos sobre la alimentación de la FAO (2013) y la teoría de la Alimentación planteada por Claude Fischler (1990).

1.9.2 Técnica

Las técnicas que se emplearon en el presente proyecto de investigación fue la entrevista.

ENTREVISTA

La entrevista que se efectuó estará estructurada de la siguiente manera:

- ❖ Según su forma: La entrevista fue estructurada porque se usó un cuestionario con preguntas abiertas y específicas.
- ❖ Según el número de participantes: La entrevista fue conducida de manera individual previo acuerdo con los entrevistados sobre el tema de investigación.

RECOLECCIÓN DE DOCUMENTOS Y MATERIALES

Para la variable de mejora de la nutrición se apeló a la revisión documentaria del Centro de Salud Pampaphalla. Esta revisión de las fichas médicas de los niños en el Centro de Salud Pampaphalla fue sobre:

- ❖ Datos de peso y talla.
- ❖ Índice de Hemoglobina en la sangre.
- ❖ Índice de Masa Corporal de los niños.

Para la variable de rendimiento escolar se revisó el portafolio, el cuaderno de registro de los docentes y el registro de notas de los estudiantes con los que se pudo saber el:

- ❖ Rendimiento Escolar
- ❖ Logro de Aprendizajes

1.9.3 Población y muestra

La población está conformada por 165 personas, los cuales son 154 padres de familia, 7 profesores y 4 auxiliares. De esta se determinó una muestra de ocho informantes clave. Estos son dos miembros del CAE, tres profesores y tres padres de familia.

Dicho muestreo y la selección de los informantes clave se ajusta a las reglas o particularidades del muestreo no probabilístico de tipo dirigido. Por ser una investigación cualitativa no se siguió con la rigurosidad requerida porque en estas opciones de diseño impera la flexibilidad, tales fundamentos han sido mencionados por Hernández-Sampieri y Mendoza (2018). Así mismo Pardo de Vélez y Cedeño (1997) han expresado que el muestreo no probabilístico no se basa en el principio de probabilidades y por lo tanto la muestra no necesariamente es representativa de la población. La elección de este número y de los perfiles mencionados responde al enfoque cualitativo de la investigación, donde el propósito no es la representatividad estadística, sino la profundidad de la información obtenida.

Los criterios para seleccionar a los informantes claves fueron:

- Haber participado en el Comité de Alimentación Escolar en los dos últimos años.
- Ser padre de un beneficiario del Programa Qali Warma.
- Ser profesor en la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe.

En cuanto a la no inclusión de los niños como informantes, se optó por no abordarlos directamente debido a consideraciones éticas. En primer lugar, los participantes son menores de

edad (3 a 5 años), lo que implica la necesidad de procedimientos de consentimiento rigurosos. En segundo lugar, se estimó que los padres de familia, docentes y miembros del CAE son los actores más capacitados para ofrecer información reflexiva y contextualizada sobre la alimentación escolar y los efectos del Programa Qali Warma.

1.9.4 Tipo de Investigación

El tipo de investigación fue el explicativo porque se mostró la relación causal indicada en la hipótesis.

1.9.5 Método de análisis

Al ser esta una investigación cualitativa, el tipo de análisis es de contenido. Primero, se sistematizaron las respuestas de los informantes; luego se identificaron los conceptos claves, y se agruparon en categorías para mostrar la relación causal indicada en la hipótesis, finalmente se realizó la discusión de los datos, confrontando con la teoría de Fischler y el marco de la Alimentación Escolar de la FAO.

1.9.6 Prueba de Hipótesis

Por ser una investigación cualitativa, la hipótesis fue probada con el acopio de respuestas de los 8 informantes claves. Para esto se formularon preguntas para cada indicador fijado en la guía de entrevistas. Se hizo una descomposición de los datos obtenidos, para luego deducir conclusiones de las respuestas obtenidas del cuestionario de preguntas.

II. CAPITULO II

REFERENCIA DEL AREA DE ESTUDIO

En este capítulo se presenta una visión general del área de estudio, abordando sus características geográficas, sociales, económicas y culturales, con el fin de ofrecer un contexto detallado para la investigación.

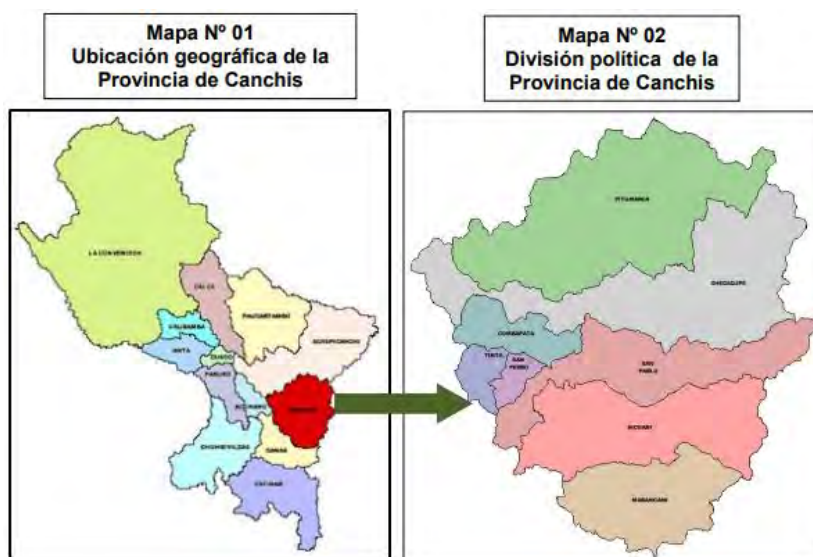
2.1 ASPECTOS GEOGRAFICOS

2.1.1 Ubicación geográfica del Distrito de Sicuani

El Distrito de Sicuani es uno de los ocho distritos de la Provincia de Canchis, en el Departamento de Cusco. Está situada a 118 km al sureste de la capital departamental. Se considera a la ciudad de Sicuani como la segunda ciudad de mayor relevancia de la región debido a su posición intermedia entre las ciudades Cusco, Juliaca, Puno y Arequipa. (Municipalidad Provincial de Canchis 2020)

Figura 1

Mapa Político del Distrito de Sicuani



Nota. Tomado de <https://canchis.pe/inicio/>

2.1.2 Límites

De acuerdo con la Municipalidad Provincial de Canchis (2020) el distrito de Sicuani limita con los siguientes distritos:

- Por el Norte: con el Distrito de San Pablo.
- Por el Sur: con el Distrito de Marangani.
- Por el Este: con el Distrito de Nuñoa
- Por el Oeste: con los Distritos de San Pedro y Langui.

2.1.3 Extensión y Altitud

El distrito de Sicuani tiene una extensión de 646 km² y se ubica a una altitud de 3.556 metros sobre el nivel del mar. Sus coordenadas geográficas son: Latitud Sur 14°16'10" y Longitud Oeste 71°13'34" (<https://es.db-city.com/Per%C3%BA--Cusco----Sicuani>).

2.1.4 Vías de Acceso

El distrito de Sicuani está comunicado con las ciudades de Cusco, Juliaca, Puno y Arequipa a través de la Carretera Interoceánica Sur, y la vía ferroviaria del Ferrocarril del Sur y Sur Oriente del Perú. (Municipalidad Provincial de Canchis, 2020)

2.1.5 Clima

En el distrito de Sicuani, los veranos son breves y mayormente nublados, mientras que los inviernos también son cortos, pero se caracterizan por ser fríos, secos y con cielos parcialmente cubiertos. A lo largo del año, la temperatura suele oscilar entre -1 °C y 20 °C, siendo poco común que descienda por debajo de -3 °C o supere los 23 °C. (WeatherSpark.com)

La estación más cálida tiene una duración aproximada de 1.6 meses, desde el 22 de octubre hasta el 9 de diciembre, cuando las temperaturas máximas diarias superan los 19 °C. Noviembre es el mes más caluroso del año, con temperaturas promedio de 20 °C como máxima y 6 °C como mínima.

Por otro lado, la temporada más fría también se extiende por 1.6 meses, desde el 15 de junio hasta el 2 de agosto, con temperaturas máximas promedio por debajo de los 18 °C. Julio es el mes más frío, registrando temperaturas mínimas de alrededor de -1 °C y máximas cercanas a los 17 °C. (WeatherSpark.com)

2.1.6 Geografía, características ecológicas y alimentos de la zona

De acuerdo con el estudio de Zonificación Ecológica y Económica del departamento de Cusco, elaborado por el Gobierno Regional del Cusco (2019), el distrito de Sicuani se encuentra en una zona caracterizada por una diversidad de geoformas, como colinas con quebradas, cordilleras y planicies, formadas a lo largo del tiempo por procesos geológicos, movimientos tectónicos y la acción de factores climáticos e hidrológicos que han modelado esta parte del territorio.

De acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial de la Region Cusco (2005) el distrito de Sicuani se encuentra ubicado entre dos ecorregiones: la Ecorregión de serranía esteparia y la Ecorregión de puna subtropical. Ambas ecorregiones se caracterizan por sus condiciones climáticas frías y una marcada presencia de ecosistemas altoandinos.

Esta realidad geográfica permite que la población del distrito de Sicuani disponga de una diversidad de productos agrícolas y pecuarios adaptados a las condiciones de la serranía esteparia y la puna subtropical, los cuales forman parte de la alimentación de las familias y de las prácticas alimentarias propias de su contexto. En este marco, la identificación de los alimentos producidos en ambas ecorregiones resulta pertinente para la presente investigación, ya que permite comprender el entorno alimentario en el que interviene el Programa Qali Warma. Así, este contexto descrito es un referente para conocer la relación entre los alimentos distribuidos por el programa y la disponibilidad de productos locales.

Ecorregión de la Serranía Esteparia

Según el informe del Gobierno Regional del Cusco (2005) la ecorregión de la Serranía Esteparia comprende espacios del territorio cusqueño ubicados entre los 1 000 y 3 800 m s. n. m., aunque en gran parte de la región se encuentra desde los 2 000 metros de altitud, dependiendo de las condiciones climáticas y de precipitación de cada zona. Esta zona presenta principalmente un clima semiseco y semifrío, con una marcada temporada seca durante el invierno. Las temperaturas promedio oscilan entre los 8 °C y 12 °C.

De acuerdo con el Gobierno Regional del Cusco (2005) los suelos presentes en esta ecorregión son calcáreos, suelos arcillosos, suelos delgados sobre roca y suelos con presencia de materia orgánica. Debido a sus características estos espacios presentan limitaciones para actividades productivas intensivas. Sin embargo, algunos sectores con menor pendiente, especialmente en laderas manejables y fondos de valle, presentan condiciones adecuadas para actividades agrícolas de mediana y baja calidad productiva.

Ecorregión de Puna Subtropical

Según el informe del Gobierno Regional del Cusco (2005) la ecorregión de Puna Subtropical está ubicada desde los 3 200 m s. n. m. hasta las mayores altitudes de la cordillera. Las condiciones climáticas de esta ecorregión se caracterizan por presentar temperaturas bajas y una marcada estacionalidad de lluvias. Predomina un clima frío con una temporada húmeda entre los meses de diciembre y marzo, mientras que los meses restantes presentan un periodo más seco.

De acuerdo con el informe del Gobierno Regional del Cusco (2005) los suelos de esta ecorregión tienen mayor aptitud para el desarrollo de pastos naturales que para una agricultura intensiva, debido a las limitaciones ocasionadas por la altitud, las bajas temperaturas y la

topografía. Sin embargo, algunos espacios ubicados en fondos de valle y pequeñas áreas con mejores condiciones permiten el cultivo de determinados productos adaptados al ambiente andino.

A continuación, se presenta un cuadro resumen destacando las ventajas, restricciones y alimentos que se produce en cada ecorregión que está presente en el distrito de Sicuani.

Tabla 1
Ecorregión y alimentos de la zona

Ecorregión	Potencialidades	Limitaciones	Alimentos y productos asociados
Serranía esteparia	Los fondos de valle poseen mejores condiciones para la agricultura debido a la disponibilidad de suelos con mayor aptitud productiva. También cuenta con recursos hídricos provenientes de ríos, lagunas y manantiales que permiten el desarrollo de sistemas de riego.	• La zona está limitada por los ciclos hidrológicos, las cuales limitan la presencia de agua. • Las pendientes pronunciadas generan limitaciones para la agricultura intensiva. • La erosión, las sequías y las heladas representan riesgos para las actividades productivas.	Productos agrícolas: papa, maíz, cebada, trigo, habas, arveja, olluco y algunas hortalizas de zonas templadas. Productos pecuarios: carne y leche de vacuno y caprina, queso y otros derivados lácteos.
Puna subtropical	En esta zona se produce la generación hídrica de las cuencas, por ende, sus principales potencialidades están relacionadas con la presencia de pastizales naturales, bofedales y fuentes de agua que favorecen la actividad ganadera. Los suelos presentan mejores condiciones para pastos que para agricultura extensiva. Existen pequeños espacios en valles donde	• Las bajas temperaturas, las heladas, las sequías y la topografía accidentada limitan el desarrollo de actividades agrícolas. • Las condiciones climáticas en la zona son extremas, así como los periodos de duración de estos	Productos agrícolas: papa, quinua, cebada, habas y otros cultivos resistentes al frío. Productos pecuarios: carne de alpaca, llama y ovino, leche, queso, chalonga y otros productos derivados de la ganadería altoandina.

pueden desarrollarse (precipitaciones y
cultivos andinos. sequías).

Nota. Creación propia a partir de la información del Gobierno Regional de Cusco (2005)

Las características ecológicas de ambas ecorregiones muestran que la alimentación de la población de Sicuani se encuentra vinculada con las condiciones de su territorio y clima. Mientras la ecorregión de la Serranía Esteparia presenta mayores posibilidades para la producción agrícola debido a sus valles y disponibilidad de agua, la ecorregión de Puna subtropical destaca por la presencia de pastizales naturales que favorecen la ganadería altoandina. En conjunto, estos espacios hacen posible una disponibilidad alimentaria basada en productos agrícolas y pecuarios propios del ecosistema andino, los cuales forman parte de las prácticas alimentarias de la población de Sicuani.

Para finalizar, se presenta la ubicación del distrito de Sicuani en el mapa de ecorregiones de la región de Cusco:

Figura 2

Ubicación del distrito de Sicuani en el mapa de ecorregiones



Nota. Informe del Gobierno Regional del Cusco (2005)

2.1.7 Flora y fauna

Entre los ejemplares de flora que se pueden encontrar en el distrito de Sicuani se tiene a las siguientes especies: Sillu Sillu (*Alchemilla pinnata*), Malacote (*Hydrocotyle ranunculoides*), Chancoruma (*Perezia multiflora*), la Chinchircoma (*Mutisia acuminata*), Alfileres de Eva (*Austrocylindropuntia subulata*), Lobivia maximiliana, Alegría del Páramo (*Gentiana sedifolia*), el Michi Michi (*Hesperoxiphion herrerae*), el maíz (*Zea mays*), huacatay (*Tagetes minuta*), la papa (*Solanum tuberosum*), amacasa (*Lycianthes lycioides*), la Cabuya blanca (*Furcraea andina*), el trigo (*Triticum aestivum*), el ichu (*Stipa ichu*), la orquídea (*Orchidaceae*), el chachacomo (*Escallonia resinosa*), la quinua (*Chenopodium quinoa*) (INaturalistMX, s.f.)

Entre las especies de fauna se tienen aquellas propias de la ecorregión: el Gorrión Chingolo (*Zonotrichia capensis*), Pato puneño (*Spatula puna*), Cernícalo Americano (*Falco Sparverius*), Chiguanco (*Turdus chiguanco*), Chinchillón (*Lagidium viscacia*), Paloma (*Columba livia*), la Llama (*Lama glama*), Cerceta canela (*Spatula cyanoptera*), Gaviota andina (*Chroicocephalus serranus*), Sapo espinoso andino (*Rhinella spinulosa*), Zorro culpeo (*Lycalopex culpaeus*), Picaflor de la Puna (*Oreotrochilus estella*), Cuclillo Canela (*Coccyzus melacoryphus*), Puma (*Puma concolor*), ganado vacuno (*Bos taurus*). (INaturalistMX, s.f.)

2.2 ASPECTOS SOCIALES

2.2.1 Población

Según el último Censo Nacional de Población y Vivienda realizado en el año 2017, la población del distrito del Sicuani se encuentra mayormente en la zona urbana, representando el 77% de la población total del distrito, mientras que la rural representa el 23%. Además, la población femenina (51%) es ligeramente superior a la masculina (48%). (INEI, 2023)

Tabla 2
Población por sexo y zona del Distrito de Sicuani

Sexo	Cantidad	%	Zona	Cantidad	%
Mujer	28486	51%	Urbano	42551	77%
Hombre	26783	48%	Rural	12718	23%
Total	55269	100%	Total	55269	100%

Nota. Adaptado del Compendio Estadístico Cusco 2023. INEI

2.2.2 Salud

Según la Municipalidad Provincial de Canchis y CENEPRED (2020) La desnutrición crónica en el distrito de Sicuani en menores de cinco años tiene porcentajes altos, sin embargo, esta ha disminuido paulatinamente.

Tabla 3
Desnutrición en niños menores en el Distrito de Sicuani Años 2012-2014

Distrito	2012	2013	2014
	%	%	%
Sicuani	24.71	22.69	19.55

Nota. Plan de prevención y reducción del riesgo de Desastres de la provincia de Canchis (2020)

De acuerdo con la Dirección Regional de Salud Cusco (2017) en los años actuales Sicuani continúa siendo uno de los distritos que presenta cifras altas de desnutrición crónica en niños menos de cinco años. Aunque este porcentaje ha ido disminuyendo con los años.

Tabla 4*Desnutrición en niños menores de cinco años en el Distrito de Sicuani, 2017*

Distrito	Nº de Niños evaluados	Nº de niños con Desnutrición Crónica	%
Sicuani	5296	991	18.7%

Nota. Adaptado del Plan Regional de reducción y control de la anemia y desnutrición crónica en la población materno infantil Cusco 2017

2.2.3 Servicios básicos

a) Servicio de agua y desagüe

La mayoría de las viviendas en el distrito de Sicuani dispone de conexión a la red pública de agua dentro del domicilio. Sin embargo, 1,630 viviendas aún dependen de la red pública ubicada fuera de la vivienda. Además, existen otras formas de abastecimiento menos comunes: 401 viviendas usan pilones de uso público, 18 emplean cisternas, 798 se abastecen de pozos y 138 de manantiales. Lo cual evidencia que, aunque la red pública cubre a una gran parte de la población, aún persisten formas alternativas de acceso al agua que podrían indicar desigualdades en la infraestructura de servicios básicos. (Municipalidad Provincial de Canchis y CENEPRED, 2020)

Tabla 5*Tipo de servicio de agua y desagüe en el distrito de Sicuani*

Distrito	Total de viviendas	Red pública dentro de la vivienda	Red pública fuera de la vivienda	Pilón de uso público	Cisterna	Pozo	Manantial
Sicuani	15221	11814	1630	401	18	798	138

Nota. Adaptado del Instituto Nacional de Estadística e Informática 2017

b) Servicio eléctrico

De acuerdo con el INEI (2017) la mayoría de la población del distrito de Sicuani posee acceso al servicio eléctrico, lo cual supone un gran avance.

Tabla 6

Servicio de energía eléctrica en el Distrito de Sicuani

Distrito	Total de viviendas	Dispone alumbrado eléctrico público		No dispone alumbrado eléctrico por red pública	
		por red	por red	por red	por red
Sicuani	15221	13456		1765	

Nota. Tomado del Instituto Nacional de Estadística e Informática 2017

2.3 ASPECTO ECONOMICO

2.4 Población Activamente del distrito de Sicuani

Según CENEPRED (s.f.), la población económicamente activa es de 25,2% del total provincial. Específicamente en el distrito de Sicuani el 63 % de la población es PEA, lo cual se explica por ser el nexo principal que integra el comercio entre Quillabamba – Cusco- Sicuani- Juliaca; Cusco- Sicuani- Espinar (Yauri)- Arequipa y Cusco- Sicuani- Yauri- Santo Tomas, teniendo también como complemento la vía férrea y carreteras secundarias, permitiendo la circulación de productos de ganadería, agricultura y materia prima.

Las actividades comerciales son diarias, pero semanalmente se realizan ferias agropecuarias, tanto en la capital Sicuani como lugares principales de comercio como son los distritos adyacentes de Combapata, Tinta y Marangani.

Tabla 7*Población Activamente Económica y viceversa del Distrito de Sicuani*

PEA Y No PEA	Cantidad	%
PEA	27198	63.19 %
Ocupada	25022	
Desocupada	2176	
No PEA	15856	36.81 %
Total	43054	100%

Nota. Adaptado del Tomo I del Cuadro Estadístico de la PEA. Instituto Nacional de Estadística e Informática (2018)

De acuerdo con la Municipalidad Provincial de Canchis (2020), a pesar de que las ferias semanales son importantes, muchas de estas no cuentan con las condiciones adecuadas tanto para los vendedores como para los compradores. Se ubican generalmente en las capitales distritales, lo que termina beneficiando mayormente a los intermediarios y grandes comerciantes. Las ferias más representativas se encuentran en Sicuani, Combapata, Tinta y Marangani. En los últimos años, también se ha incrementado notablemente el comercio informal, especialmente en Sicuani, donde circulan productos de contrabando.

En los ocho distritos de Canchis, el comercio se lleva a cabo a través de mercados, ferias semanales, celebraciones patronales y aniversarios de creación política. Hay una alta presencia de intermediarios que adquieren productos agropecuarios al por menor en distintos puntos de la provincia, para luego venderlos fuera de la región. A la vez, se comercializan productos traídos de otras provincias, como alimentos de primera necesidad y artículos domésticos.

2.5 ASPECTO CULTURAL

2.6 Festividades

Festividad del Señor de Pampacucho

La principal festividad de Sicuani comienza el día 15 de agosto, víspera de la festividad con participación de múltiples comparsas, quema de castillos, presentación de fuegos artificiales y la convocatoria de los ciudadanos. Entre las actividades que se realizan se tiene la “misa de fiesta” encabezada por el Obispo Prelado de Sicuani, consiguientemente comienza la procesión por las diferentes calles de la ciudad la imagen del Señor de Pampacucho.

2.7 Reseña Histórica

De acuerdo con Ancori (2016) en sus inicios Sicuani fue un curacazgo que formaba parte de la organización administrativa del Imperio Inca, según lo documentan las crónicas de los españoles. En estos escritos aparece con diferentes nombres como Chicuana o Sicuyani. El cronista Pedro Cieza de León, en sus crónicas de 1547, ya menciona al pueblo de Chicuana. Asimismo, registros coloniales y documentos del Archivo de Indias también hacen referencia al tambo de Chicuana, ubicado cerca de Cacha, donde se encuentra el templo dedicado a Wiracocha, en la región de Hatun Cana. Guamán Poma de Ayala también alude en sus dibujos y crónicas de 1580 al tambo vigente de Sicuyani, que se refiere al actual Sicuani.

De acuerdo con la Municipalidad Provincial de Canchis (2020) el 4 de noviembre de 1887, la Villa de Sicuani se eleva al Rango de Ciudad capital de la provincia de Canchis del departamento de Cusco, bajo el mandato del presidente de la República Andrés Bello Cáceres.

2.8 Perfil socioeconómico de las familias del Barrio de San Felipe

El CENEPRED (s.f.) ha elaborado un mapa de NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas) a nivel de manzana para Sicuani, que identifica la proporción de hogares con carencias en vivienda,

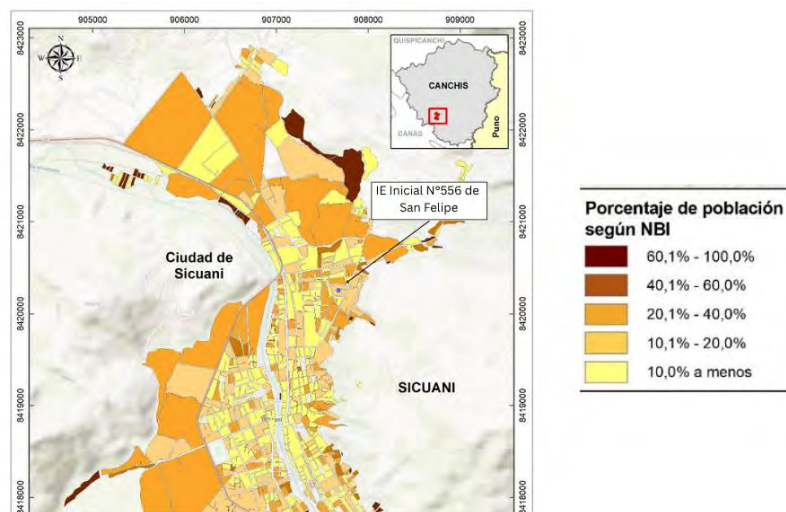
acceso a servicios, hacinamiento, dependencia económica y escolaridad de los niños. En dicho mapa se observa que las áreas periféricas, especialmente al este y norte de la ciudad, presentan los rangos más altos de NBI (40 %–60 % y 60 %–100 %), lo que indica mayor vulnerabilidad socioeconómica.

El barrio de San Felipe, en la cual se ubica la IE Inicial de San Felipe, se encuentra al norte de la ciudad, es una zona en la que según el mapa el 20% al 40% sus necesidades están insatisfechas. Es una zona periférica, que de acuerdo con el INEI (2017) las actividades económicas varían entre el comercio, el transporte, servicios, agricultura de subsistencia, ganadería y oficios informales. Por ende, el nivel económico está caracterizado por ingresos bajos, dependencia del trabajo informal y la agricultura familiar.

En el mapa expuesto a continuación se presentan las Necesidades básicas insatisfechas por manzanas de la ciudad de Sicuani. En esta se destaca la ubicación de la IE N°556 Inicial de San Felipe y la población adyacente:

Figura 3

Mapa NBI de la población de Sicuani

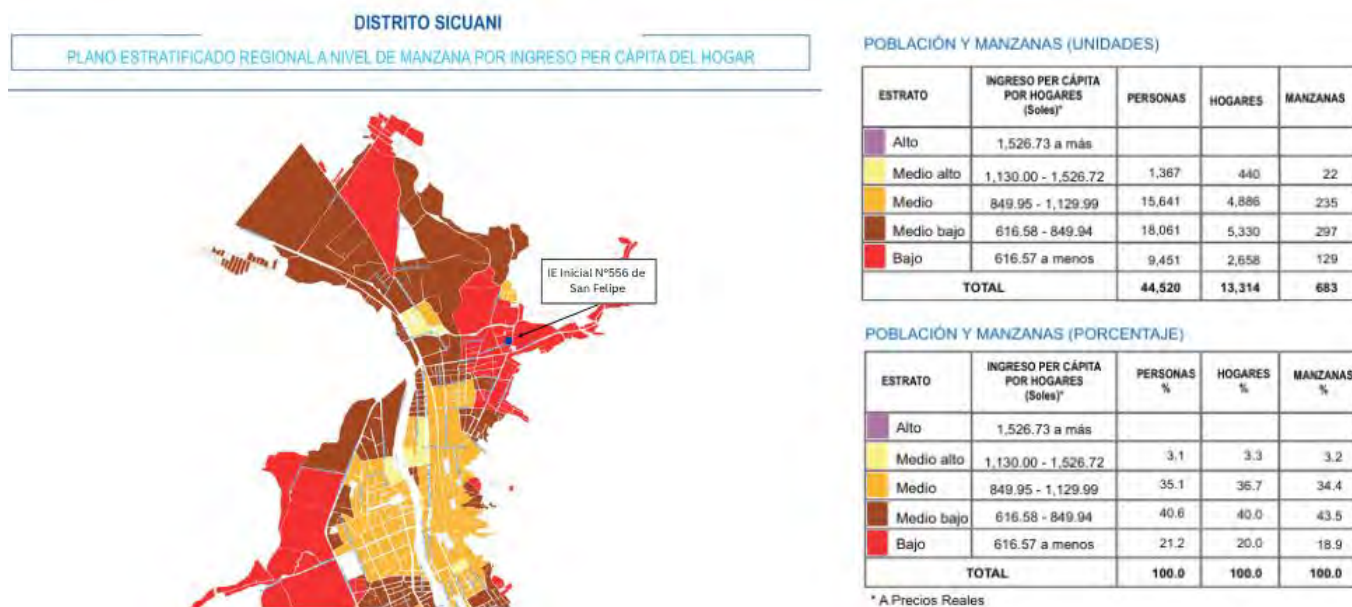


Nota. Tomado de CENEPRED

Además, según los datos del INEI (2020), en el distrito de Sicuani la mayoría de la población se concentra en los estratos de ingreso medio bajo y bajo. El 40.6 % de las personas vive con un ingreso per cápita mensual entre S/ 616.58 y S/ 849.94 (estrato medio bajo), mientras que un 21.2 % se encuentra en el estrato más vulnerable, con ingresos menores o iguales a S/ 616.57. Esto significa que más del 60 % de la población tiene ingresos mensuales per cápita inferiores a S/ 850, lo cual evidencia un alto grado de precariedad económica. En contraste, solo el 3.1 % de la población pertenece al estrato medio alto, y apenas el 0.1 % al estrato alto. La IE Inicial N.º 556 de San Felipe se encuentra ubicada en una zona clasificada por el INEI (2022) como de ingreso per cápita bajo ($\leq$ S/ 616.57). Esto implica que los estudiantes provienen de hogares con recursos económicos muy limitados, lo cual refuerza la importancia del Programa Qali Warma como mecanismo de apoyo alimentario.

Figura 4

Mapa del Ingreso Per Cápita del hogar de Sicuani



Nota. Tomado del Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2020

2.9 Ubicación de la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe

La institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe se encuentra ubicado en la calle Julio Ochoa N°239 del centro poblado de Sicuani, siendo un programa no escolarizado mixto que ofrece servicio de educación en turno mañana. Presenta un organigrama que incluye a la directora, auxiliares de educación y docentes de aula que enseñan a 150 niños entre los 3 hasta los 5 años.

Figura 5

Mapa de la Ubicación de la IE N°556 de San Felipe



Nota. Adaptado de Google Maps, 2025

2.10 El Programa Qali Warma

De acuerdo con la FAO (2025) el programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tiene como objetivo principal garantizar una alimentación saludable, variada y segura a niñas y niños de las instituciones educativas públicas del país, especialmente de las zonas más vulnerables. Está gestionado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. Su nombre “Qali Warma”

proviene del idioma quechua y significa “niño vigoroso”, lo que refleja el propósito central del programa: contribuir al desarrollo físico y cognitivo de sus beneficiarios.

El programa fue creado en el año 2012 mediante el Decreto Supremo N.º 008-2012-MIDIS, y empezó su implementación en el año 2013, bajo la dirección del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). Su creación respondió a la necesidad de reemplazar el antiguo Programa de Alimentación Escolar PRONAA, el cual había tenido deficiencias administrativas y problemas de ejecución. En este contexto, el nuevo programa surgió como una alternativa basada en un modelo de cogestión, articulando esfuerzos entre el Estado, las instituciones educativas y la sociedad.

A diferencia del anterior programa de alimentación escolar, Qali Warma es maneja un modelo de cogestión, que involucra a Comités de Alimentación Escolar (CAE). Estos comités están conformados por directores, docentes y padres de familia, quienes cumplen el rol de supervisar la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos. De este modo se promueve la participación de la comunidad educativa en la gestión del servicio. Asimismo, el programa impulsa el consumo de productos locales y regionales, con el fin de dinamizar las economías locales y respetar las costumbres alimentarias de cada zona del país.

2.11 Comités de Alimentación Escolar (CAE)

Según el MIDIS y el Programa Qali Warma (2016) la CAE es un grupo organizado dentro de cada institución educativa que implementa el Programa Qali Warma, conformado por cinco miembros (un presidente, un secretario y tres vocales), cuya responsabilidad es asegurar el correcto desarrollo del servicio alimentario escolar.

Existen dos modalidades: productos y raciones.

En la modalidad Productos, el comité recibe alimentos no preparados, coordina su almacenamiento, preparación y distribución, involucrando activamente a docentes y familias. En la modalidad Raciones, el comité supervisa la entrega directa de alimentos industrializados ya listos para el consumo. En ambas modalidades, los miembros del CAE deben velar por que cada etapa del servicio –desde la recepción hasta el consumo de los alimentos– se cumpla según los lineamientos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

III. CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 EL PROGRAMA QALI WARMA EN LA IE N°556 DE SAN FELIPE, SICUANI

Para el desarrollo de sus actividades el Programa Qali Warma divide sus actividades en dos componentes: El componente alimentario y el educativo (MIDIS 2020). En el componente alimentario están las actividades relacionadas a la entrega de alimentos a los beneficiarios, y en el componente educativo las actividades relacionadas a la transmisión de conocimientos sobre el valor nutricional de los alimentos, así como el rol de supervisión que deben ejercer los miembros de la CAE (Comité de alimentación escolar). De manera conjunta ambos componentes buscan los objetivos de reducir la anemia, la desnutrición de los estudiantes y contribuir a una saludable cultura alimentaria de los padres de familia. A continuación, se presenta la investigación realizada sobre cada componente:

3.1.1 Componente Alimentario

El componente alimentario está conformado por las actividades de alimentación entre las que se tiene: la planificación del menú escolar, el horario de entrega de alimentos, el modo de preparación, la selección de productos, y la cantidad de raciones que se da a cada niño beneficiario.

3.1.1.1 Horario de entrega de alimentos

La programación de la entrega de los alimentos en la Institución Educativa es a las 10:30 a.m. De acuerdo con los entrevistados este horario se cumple todos los días a excepción de los días en los que se presentan festividades o eventos importantes que interrumpen la jornada escolar como ferias escolares, ceremonias y salidas de campo; en tales casos la entrega de alimentos se adelanta a las 9.00 am. En ningún caso se interrumpe la entrega de alimentos, considerándose

obligatoria su entrega diaria. Cabe indicar que cada alimento está registrado para determinadas fechas y es obligatorio su consumo.

Al respecto los entrevistados indican lo siguiente:

A las 10: 30 de la mañana, sí, se cumple el horario, a veces por ejemplo tenemos actividades antes y después, pero son casos excepcionales, como el día de ayer tuvimos una feria de la tienda, se ha adelantado el desayuno a las nueve y cuarenta, pero eso se tiene que cumplir, pero esas actividades son de vez en cuando, cuanto tenemos que salir de paseo, también antes, pero todos los días, antes les damos. A las 10:30 de la mañana se está sirviendo los desayunos para todos los niños, esa hora se cumple todos los días, nosotros nos encargamos que sea así siempre. (M.T.T.H., 50 años)

No, nunca hubo retraso por parte de los encargados de Qali Warma, por decir, dejan los alimentos hasta el 30 del mes, y el 20 ya están trayendo ellos. (G.A.V.C., 45 años)

Desde las 10 y 15, incluso unos minutitos antes ya les estoy diciendo a mis niños que vayan guardando sus cosas en la mochila. Ellos también ya saben, y obedecen, se ponen contentos porque para ellos es tiempo libre. A eso de las 10:30 o 10:35 ya les están sirviendo la comida. Pienso que es una buena hora porque a las 11 empieza el recreo, así que ellos después de comer salen a jugar entre ellos. (E.Y.P., 37 años)

Se sirve el desayuno a los niños a las 10:30, incluso un poco antes ya la mamá encargada alista los platos de los niños. Ella debe estar presente desde las 10 y 15 para evitar retrasos. Ella trae la bandeja, y empieza a servir a las 10:30. En caso de que ella no asista, o se haya retrasado lo hago yo, pero siempre a esa hora se debe servir. Sí, es buena hora para dar la comida, se nota cuando algunos de los niños no vienen bien comiendo de casa, para ellos les viene muy bien. Si fuera más tarde, no ((E.S.S., 42 años)

Por regla el desayuno se sirve a las 10:30, para esa hora los niños ya empiezan a sentir hambre. Yo veo que algunos de los niños se ponen inquietos, o están desganados, allí me doy cuenta de que no han venido tomando un buen desayuno, así que la comida recarga sus energías. Además de que el recreo es la 11 de la mañana, ellos tienen media hora para comer. Se sienten a gusto cuando llega la hora de la comida. (M.P.F., 41 años)

Pienso que es una buena hora para dar la comida porque, yo veo que algunos de mis niñitos no vienen comiendo bien de casa, y para ellos la comida les cae muy bien, les da energía, es como un desayuno reforzado. Y al mismo tiempo los niños que si vienen comiendo bien de casa, ya para esa hora sienten un poco de hambre, por lo que las 10:30 es una buena hora para el refrigerio. (R.A.C., 43 años)

Lo que yo veo es que los alimentos del programa se entregan es maso menos a las 10:30 creo, a veces cuando hay actividades se adelanta la hora. Ya para ese rato, los niños están cansados y algunos están inquietos esperando que les den su desayuno. Ya después de eso ya se ve el cambio están más calmados, se concentran y hasta están más alegres, después del refrigerio les dan un momento para que jueguen. Yo creo que este Qali Warma está ayudando a que nuestros niños estén mejor alimentados. (S.M.R., 43 años)

Yo creo que el horario cuando dan el desayuno es clave, porque es el momento en que los niños comienzan a estar distraídos y con caritas de cansancio. Desde que les dan el Qali Warma se nota que los estudiantes. (B.H.F., 40 años)

De las respuestas y la observación realizada se puede concluir que la entrega de alimentos es puntual. No se evidencia ningún caso en el que el horario se incumpla. Además, la elección de la hora no es aleatoria, corresponde con el momento intermedio de la jornada escolar que es de 8:30 a 12 am. Esto permite a los niños reforzar el desayuno que recibieron en casa, dándoles energía para continuar el resto de la jornada. Otro punto importante de esta hora es que se desarrolla junto al recreo, por lo que tiempo de comida y reposo es el suficiente para que los estudiantes puedan digerir correctamente.

3.1.1.2 Cantidad de ración entregada a los niños

De acuerdo con los entrevistados el Programa QW envía la cantidad suficiente de insumos alimentarios según la nómina de estudiantes. No se presentó ningún caso en que la cantidad fuera insuficiente para la preparación de las comidas. Además, las raciones se diferencian por grado. Los niños de tres años, debido a su edad, reciben menos que los niños de cuatro años y los niños de cinco. Sin embargo, dentro de un mismo grupo de edad las raciones son las mismas para todos los estudiantes. El tipo de comida varía cada día, intercalándose entre sólidos y líquidos. Además, según las normas establecidas por el programa QW las raciones alimentarias para los niños de 3 a 5 años corresponden a porciones estandarizadas según sus requerimientos nutricionales, por lo que, en promedio, una ración puede oscilar entre 200 g y 300 g de alimentos.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

Tratamos de darle la misma cantidad a cada niño. Si a alguno le gusta, el niño va a la cocina con su plato y puede repetir su ración. Por decir, arroz hay cierta cantidad, y la entrega es por pecosa, tenemos 145 niños matriculados, y de acuerdo con esa cantidad nos entregan los alimentos, previa pecosa, y la ración es igual para cada niño según su edad. (M.T.T.H., 50 años)

A los niños de 3 años se les sirve un poco menos porque ellos comen menos, a los de 4 años ya es un poco más y a los de 5 más comida. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, mis niños reciben la misma cantidad, el plato a medio llenar igual la taza. Mira, yo soy profesora de los niños de cinco años, a ellos se les da un poquito más que a los niños de 4 y 3, porque son un poco grandecitos y pueden comer más. Y ya depende de los niños si acaban su comida. A veces nomas, cuando la comida está muy rica quieren repetir, y los primeros que acaban lo hacen, allí si puede faltar, pero la primera tanda es igual para todos. (E.Y.P., 37 años)

En mi salón todos los niños reciben la misma cantidad de comida, ni uno menos, ni uno más. No nunca faltó, siempre alcanza para todos, incluso a veces sobra, y ya los niños que quieren se aumentan después de acabar. Claro, eso sólo pasa si la comida está muy rica. (R.C.M., 39 años)

Cada niño recibe lo mismo que los demás, o bien el plato a medio llenar, o la taza, pero con eso es suficiente, muchos ni siquiera logran acabar, y están mucho tiempo agarrando su cuchara hasta que llega el recreo y lo devuelven. (E.S.S., 42 años)

Yo he visto que el desayuno que se sirve es el mismo para todos los niños, aunque en el caso de los más pequeños, como los de tres años, las porciones se sirven menos. Eso yo creo que está bien, porque muchos de ellos no comen mucho todavía. A veces se demoran bastante en comer, y cuando llega el recreo, no han terminado. Pero lo hacen con calma. (B.H.F., 40 años)

Los alimentos se entregan por igual, no hay diferencias entre niños, excepto por la edad. Por ejemplo, en los salones de los más pequeños les dan menos cantidad, y eso está bien, porque no todos tienen la misma capacidad. A veces algunos no terminan lo que se les da, se distraen, o simplemente no tienen hambre en ese momento. Pero lo importante es que nadie se queda sin su desayunito. (S.M.R., 43 años)

Lo que me parece bien del programa es que todos los niños reciben su porción, ya sea en plato o en taza, sin hacer diferencias. Por ejemplo, en el aula de tres años se sirve menos cantidad, porque saben que muchos niños no alcanzan a comer todo. Algunos tardan mucho en usar la cuchara o están jugando con sus amiguitos. (M.F.Z., 39 años)

Estas respuestas se han corroborado con la observación, lo que permite concluir que la comida es suficiente para satisfacer el apetito de los niños. Sin embargo, la cantidad varía

dependiendo la edad, recibiendo un poco más los niños mayores. No se evidencia ningún caso en el que la cantidad haya sido insuficiente, incluso los niños pueden repetir la comida. Sin embargo, se plantea que la dificultad no es la cantidad, sino el modo de preparación, porque depende del gusto de la comida que los niños terminen sus meriendas.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

En cuanto a cantidad yo creo que sí, en cuanto a calidad, yo sugeriría que se debería mejorar. Porque les envían galletas o algún tipo de granola, carne procesada, y sería mejor carne fresca, porque nuestra provincia tiene mercados con carnes fresca, verduras, sería bueno..., se envían las sugerencias, pero esto también es un programa a nivel nacional. (M.T.T.H., 50 años)

Creo que el problema no es la cantidad de comida, porque que alcanza para todos, alcanza, sino el sabor de la comida. Muchas veces el arroz viene duro, o no está bien preparada la carne, o hacen puros fideos sin verduras, y eso no les gusta a los niños, ahí se nota que no quieren comer, o lo hacen con desgana o muchas veces lo dejan así su plato, sin acabar, eso debería mejorar. (G.A.V.C., 45 años)

Debería mejorarse el gusto de las comidas, a veces las hacen bien, pero otras veces las comidas salen mal. De que hay comida, hay, pero faltan ingredientes de la zona para darle más gustito en los platos, porque si el programa envía puros envasados los niños se aburren, muchos pierden el apetito y no quieren comer. (E.Y.P., 37 años)

A veces los alimentos que preparan están ricos, pero no siempre. Hay días en que los niños comen bien porque les gusta el sabor, pero a veces la comida sale sin sabor. Yo creo que si se usaran más ingredientes frescos como las verduras locales o hierbas, los platos tendrían mejor sabor. Los alimentos en lata cansan a los niños y dejan de comer. (R.C.M., 39 años)

El programa cumple con mandar los ingredientes, eso es cierto, pero hay cosas que se podrían mejorar. Por ejemplo, el sabor no siempre es rico para los niños. En casa, estamos acostumbrados a preparar los alimentos con insumos de la chacra, y eso les da otro gusto. En cambio, con productos procesados o enlatados, los platos resultan extraños. Muchos niños se aburren, se desaniman y hasta no quieren el desayuno. (E.S.S., 42 años)

Yo pienso que sería bueno que se incluyeran más ingredientes regionales en las preparaciones. Hay días que la comida sale sabrosa y los niños comen sin problema, pero también hay momentos en que no les gusta. Cuando el sabor no es rico, los niños lo dejan de lado aunque tengan hambre. Si se aprovechara más lo que se produce en la zona, los alimentos serían más frescos y ricos. (B.H.F., 40 años)

Yo creo que los niños comen mejor cuando la comida tiene sabor parecido al de casa. Algunas veces el desayuno sabe bien y lo disfrutan, pero otras veces se quejan o simplemente lo dejan. Yo creo que eso pasa porque se usan productos con químicos que no siempre son ricos. Si se usaran ingredientes locales como el maíz, la quinua o algunas hierbas que usamos acá, sería más agradable para ellos. (S.M.R., 43 años)

Los alimentos llegan siempre puntual siempre, pero pienso que el sabor es importante. Hay comidas que los niños comen contentos, pero hay días en que se nota que no les gusta. Algunos lo prueban y ya no quieren más. Creo que sería mejor si se preparan con ingredientes que venden el mercado, todos frescos, los niños no solo se alimentan, también aprenden de la comida local. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que la cantidad de comida no es una dificultad, es suficiente para todos los niños, incluso con excedentes ya que algunos estudiantes pueden repetir la merienda. Sin embargo, el aspecto que debe mejorarse es la calidad y el sabor de las comidas ya que estas están limitadas por los productos que envía el Programa QW. Esta falta de variedad de ingredientes provoca que en algunas ocasiones las comidas sean insípidas, lo que a su vez genera rechazo por parte de los niños. Este tipo de rechazo hacia ciertos alimentos puede interpretarse a partir del concepto de neofobia alimentaria propuesto por Fischler (1995), entendido como la tendencia humana a desconfiar o evitar los alimentos que resultan extraños o poco familiares. En este caso, los niños manifiestan resistencia ante comidas cuyo sabor, textura o preparación difieren de los que consumen en casa, especialmente cuando provienen de productos industrializados o procesados. Como por ejemplo las conservas de molleja e hígado de pollo, el bofe de res, conserva de sangrecita y conserva de cerdo. La neofobia, por tanto, no solo refleja una preferencia gustativa, sino también una reacción cultural frente a la alteración de los hábitos alimentarios cotidianos. El programa QW trata de superar esta neofobia, pero no lo consigue. Al incorporar en la lista de ingredientes varios productos procesados, genera el rechazo de la comida por los niños, quienes ante el sabor, textura y olor desconocido no lo consumen. Es necesario que el programa QW comprenda que la cultura alimentaria desempeña un papel central en la aceptación de los alimentos distribuidos, prueba de ello es que las comidas elaboradas con ingredientes locales o con sabores “parecidos a los de casa” son las que los niños más consumen y quieren.

3.1.1.3 Planificación del menú

La planificación del menú escolar en la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe depende de las sugerencias que envían los representantes del Programa QW y los productos enviados. Las comidas del menú deben cumplir con las exigencias energéticas que establecen los nutricionistas del Programa QW. Para cumplir tales requisitos los miembros del CAE, en base a las sugerencias, elaboran los platos complementándolos con otros alimentos comprados gracias al apoyo de la APAFA. Los alimentos que brinda la APAFA son fundamentales para que haya variedad en las comidas, tengan mejor gusto y sean consumidos por los estudiantes.

Al respecto indican los entrevistados:

Sí, nos envían algunas sugerencias, de acuerdo con los productos que nos envían, también, por ejemplo, (este es un acta de recepción) tenemos un almacén al fondo que netamente es para productos del Qali Warma. (M.T.T.H., 50 años)

Tenemos un menú que el mismo Qali Warma nos trae para que podamos preparar los alimentos ya que está establecido ya por el reglamento, pero este menú nosotros podemos adaptarlo para los niños con otros ingredientes que la APAFA compra. Si solo hiciéramos el menú de Qali Warma los niños se aburrirían con las mismas comidas (G.A.V.C., 45 años)

Sí, los de Qali Warma junto con los alimentos también nos indica que platos debemos preparar. Pero este menú son solo sugerencias porque estos platos que nos indica no son de la zona, los niños no comerían, si solo siguiéramos el manual, por suerte ellos son flexibles, y nosotros podemos agregar a los platos más verduras, más carnicita, frutas, especias, que la APAFA compra con el dinero de los papás. (E.Y.P., 37 años)

El programa entrega un menú. Sin embargo, como padres también vemos la necesidad de hacer ciertos cambios o añadir otros productos, porque los niños a veces se cansan de lo mismo. Por eso, con el apoyo de la APAFA, compramos ingredientes extra que ayudan a variar un poco los sabores, claro que tiene que ser de acuerdo con el menú del Qali Warma. (R.C.M., 39 años)

Se sigue un menú que dan porque está normado. Pero siendo sinceros, si solo se cocinara con lo que viene, los niños no comerían la comida de todos los días. Lo que hacemos es añadirle algunas cositas como verduritas que conseguimos como junta, y así logramos que la comida sea más atractiva para los niños. (E.S.S., 42 años)

Es cierto que hay un menú que ya viene desde el programa. Pero se tiene que pensar en el gusto de los niños. Con apoyo de la APAFA, compramos ingredientes que se consiguen en el mercado, como algunas verduritas, carne o pollo. Eso mejora el sabor. (B.H.F., 40 años)

Yo creo que el menú que dan los de Qali Warma es repetitivo a veces. Por eso, como padres, buscamos maneras maneras para que nuestros niños coman. Compran ingredientes frescos como verduras o carnicita y pollito, esto lo hacemos mas para que los niños coman, solo comer esas carnes enlatadas no es rico y los niños se aburren. (S.M.R., 43 años)

Nosotros sabemos que el menú que dan los de Qali Warma esta balanceado y así, pero también sabemos que los niños se aburren rápido si en el mes se les da lo mismo o se repite. Por eso hacemos hacemos compras como verduras frescas o carnes frescas, y así los platos resultan más agradables para ellos. (M.F.Z., 39 años)

Según los entrevistados los encargados de la planificación del menú escolar son los representantes del Programa Qali Warma. El menú, así como los productos enviados por el programa obedecen a las exigencias nutricionales del programa. Sin embargo, este menú es flexible a cambios que la CAE puede realizar, gracias a la contribución de ingredientes por parte de la APAFA. De seguirse el menú del programa QW las comidas no serían variables y serían insípidas al gusto de los niños.

Al respecto la presidenta de la CAE indica lo siguiente:

Lo que nos envían son sugerencias, son menús sugerentes, porque no todos los meses nos mandan los mismos productos, por ejemplo, la leche, quinua, las arvejas, hay otras entregas que no consideran los lácteos. Los menús no son rígidos, y de acuerdo con nosotros cocinamos los platos con los ingredientes que tenemos. Por ejemplo, la quinua la damos con manzana, con otras frutas, las frutas la compramos con dinero del Qali Warma, igual con las verduras que asume la APAFA. Claro, nosotros complementamos lo que nos dan con alimentos de la zona. (M.T.T.H., 50 años)

El menú que envía Qali Warma es más una sugerencia. Eso nos da libertad para adaptarlo según los productos que llegan en cada entrega. Por ejemplo, si un mes no hay leche o arvejas, buscamos otras opciones. Como cuando nos toca preparar quinua, la preparamos con manzana o con otras frutas que compramos con los padres de familia. (G.A.V.C., 45 años)

El menú tiene varios productos y en algunos meses los productos pueden variar. Por eso con la directiva pensamos como mezclar el menú con lo que tenemos a disposición, aumentamos frutas o verduras con la cuota que ponen los padres de familia. No dependemos solamente de lo que llega, sino también les damos los alimentos de nuestra zona. (E.Y.P., 37 años)

Los menús los podemos acompañar con los ingredientes disponibles, no es necesario que solo tengan los productos que nos mandan del programa. Por ejemplo, hacemos el desayuno con fruta licuada o cositas así para que sea rico para los niños. Lo que hacemos aquí y complementamos con los productos frescos es para que los niños coman y no lo dejen, que les guste. (R.C.M., 39 años)

El Qali Warma les da un papel con lo que se debe preparar, creo que es durante el mes, entonces en base a eso preparamos o hacemos mezclas con los cereales para que tomen desayuno con leche, o también las comidas saladas con verduras para que los niños coman todo. (E.S.S., 42 años)

Cada vez que traen el menú o los ingredientes del programa nosotros añadimos cositas frescas más, por ejemplo, cuando es menestra a los niños no les gusta solo la menestra, se tiene que combinar con carnicita o pollo, la quinua también a veces hacen tipo chaufa con verduritas. También nos dicen que podemos añadir esas cositas pero que tengan los principales ingredientes. (B.H.F., 40 años)

Los profesores encargados son los que reciben lo que se va a preparar y ellos son las que se encargan de que esa lista de comidas sea rico para los niños, han probado a veces y a nuestros niños no les gusta, entonces esa comida tiene que añadir el algo más para que ellos coman, si fuese solamente lo que traen no les gustaría los niños. (S.M.R., 43 años)

El menú lo hacen para que nuestros niños coman, a algunos niños no les gusta solo el quaker por ejemplo entonces lo hacen con platano o manzanita licuada entonces para ellos es más rico. Si podemos añadir algunas cositas del mercado como frutita para los desayunos dulces. (M.F.Z., 39 años)

Sobre la actualización del menú escolar esta es mensual. Cada cierto tiempo los productos que se envían desde el Programa QW se modifican. Los productos cambian, y estos a su vez son complementados con nuevos ingredientes que la APAFA compra. De no darse esta actualización mensual del menú escolar, las comidas se repetirían y no serían del gusto de los estudiantes. La fotografía del menú se adjunta en los anexos. Al continuación se tienen las siguientes respuestas:

Depende de los que nos envían, nosotros cocinamos con lo que nos envía Qali Warma y complementamos los ingredientes con los alimentos que la APAFA compra. Estamos involucrados los miembros de la CAE. (M.T.T.H., 50 años)

Si hay variaciones que hace la dietista porque hay algunos productos que no traen, por ejemplo, la lenteja el mes pasado no nos han traído y se tiene que comer otra cosa, por decir fideos, quinua, se cambian. Los de Qali Warma son los que se encargan de la planificación de lo que se va a cocinar en el menú, entonces ellos te traen ese producto que se va a cocinar y te entregan la lista que se va a cocinar, (G.A.V.C., 45 años)

Nosotros cocinamos en función a lo que Qali Warma entrega. No siempre vienen todos los productos del menú, así que tenemos que comprar con lo que la APAFA da. Como integrantes de la CAE, estamos en la organización y supervisión de cómo se preparan los alimentos. (E.Y.P., 37 años)

El menú que nos mandan es referencial, a veces no llegan ciertos productos como la leche. Entonces se hace un cambio, y se prepara con lo que sí hay, como quinua o fideos, a veces kiwicha. Nosotros cocinamos con lo que se indica, pero a veces hay que buscar otras opciones para poder añadir y que sea más agradable, para no dejar sin comida a los niños. (R.C.M., 39 años)

En la entrega mensual, si faltan productos, lo resuelven ellos debe ver que el menú se cumpla, pero también hacer algunos cambios. (E.S.S., 42 años)

El menú les indica qué se va a cocinar y dan los productos. Pero hay ocasiones en que no traen todo, la CAE y la señora de la cocina hacen malabares y hacen la comida con otro ingrediente. (B.H.F., 40 años)

El menú se hace con el papelito del menú que está en la cocina y les dan los del programa y también de acuerdo a eso se compran las verduritas o fruta para preparar el desayuno. (S.M.R., 43 años)

A veces el menú que nos dan no tiene todos los ingredientes entonces tenemos que comprar o podemos cambiar ese que falta por otro que, si hay, a veces no traen lenteja entonces lo cambiamos por la arvejita que si dan ya que los dos son menestras., eso nos ha pasado mayormente. (M.F.Z., 39 años)

Sobre el cumplimiento del menú escolar, este es responsabilidad del personal del Programa QW y de los miembros de la CAE. Cada cierto tiempo aleatorio los nutricionistas del QW se apersonan a la Institución Educativa e inspeccionan la preparación y la repartición del desayuno escolar. Hasta la fecha no se ha tenido ninguna observación negativa al respecto. Por el lado de los miembros de la CAE, estos supervisan diariamente el cumplimiento de las normas sanitarias en la

preparación del desayuno escolar, así como el tipo de platos que se elaboran. Está en su responsabilidad la planificación de los menús semanales, la recepción de los alimentos y la correcta repartición del desayuno escolar. Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

A veces viene a evaluar una nutricionista de Qali Warma, pero nosotros siempre cumplimos con el menú con lo que nos entrega Qali Warma, y con los ingredientes de la APAFA. (M.T.T.H., 50 años)

Para eso estamos mi persona, están las maestras de los otros salones para ver que traigan los alimentos y se le entrega a cada niño. (G.A.V.C., 45 años)

Claro, cada cierto tiempo el personal de Qali Warma se hace presente y inspecciona la cocina, como se hace las comidas, evalúa que se esté cumpliendo con el menú, a veces nos dan consejos, que cosas aumentar, que agregar o quitar. (E.Y.P., 37 años)

Qali Warma envía supervisores que revisan no solo la cocina, sino también la forma en que se distribuyen los alimentos a los estudiantes. Nosotras como docentes trabajamos para que todo se haga correctamente. Además del menú oficial, muchas veces se complementa con lo que la APAFA puede aportar. La inspección ayuda a mejorar y a corregir algunos detalles. (R.C.M., 39 años)

La profe nos dice que los de Qali Warma, ven que se esté cumpliendo todo desde la cocina hasta las aulas. (E.S.S., 42 años)

Cada vez que llega la supervisión de Qali Warma, la CAE junto con las profesoras, se encarga de coordinar la entrega de alimentos. Como padres, siempre cumplimos con la lonchera que esta como un complemento para el menú de Qali Warma. (B.H.F., 40 años)

Las personas del programa a veces llegan para hacer inspecciones en la cocina para ver si cumplimos con el menú y también si las condiciones son las correctas. Nosotros como padres apoyamos con lo que se necesita, con las compras de verduritas o fruta. (S.M.R., 43 años)

Los del programa vienen a veces para ver si estamos cumpliendo con el menú. Nosotros como padres tratamos de seguirlo con el menú y la lonchera saludables que nos dicen que hagamos, porque sabemos que es parte importante de su desarrollo. (M.F.Z., 39 años)

Estas respuestas se han corroborado con la observación, lo que permite concluir que la constante supervisión por parte del programa QW y los miembros de la CAE permite que el menú escolar, con las debidas exigencias nutricionales se cumpla. Esta doble vigilancia garantiza el

refuerzo nutricional que los niños necesitan durante su jornada escolar. Las falencias que se identifican en el menú escolar, como la falta de ciertos ingredientes, está cubierto por la APAFA, la cual, con la cooperación de los padres de familia, compra los ingredientes que complementan los platos que se dan a los estudiantes.

3.1.1.4 Selección de productos locales

De acuerdo con las entrevistas, el Programa QW provee muy pocos productos locales. Los alimentos entregados son en su mayor medida productos procesados como: carne embolsada, bofe de res, mollejas e hígado de pollo, leche enlatada, huevo en polvo y similares. Esto se debe a que son alimentos que se envían desde la capital, y por lo tanto deben ser no perecederos para sobrellevar el tiempo de almacenamiento y transporte. Como consecuencia estos productos llegan con sabores insípidos, además de que muchos de estos productos no son consumidos con frecuencia por los niños. Este aspecto debe mejorarse con la incorporación de productos locales. La incorporación de productos locales al menú lo realiza la APAFA y la CAE, gracias a la colaboración de los padres de familia se pueden permitir estas compras en el mercado de Sicuani.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

Productos de la zona, no mucho, pero eso depende de los ingredientes que tenemos disponibles. Que sepan bien, para que a los niños les guste comer sus platos se debe colocar también, por ejemplo, canela, clavo de olor, papa, cebolla, tomate, brócoli, condimento, ajo, comino, kion, todo lo que es verdura, incluso a veces cuando es matasquita de pollo, nos dan pollo enlatado, nosotros aumentamos con un poco de pollo fresco para que mejore la degustación de los niños. Eso debería mejorarse porque los padres de familia no todo el tiempo pueden estar colaborando para comprar. (M.T.T.H., 50 años)

No, tendrían que traernos carnes, olluco para hacer platos típicos sabes, pero como no nos mandan no lo hacemos, la quinua lo tenemos que hacer en desayuno con leche, lo licuamos con la leche y eso les damos a los niños, otro día quinua con manzana, además otro plato típico no puede ser típico si esta con leche. Si hacemos pesq' de quinua no lo comen; la quinua y la cañihua son los únicos productos de la región que nos dan. La quinua y la cañihua son los únicos productos de la región que nos dan, nos gustaría que nos diesen más. (G.A.V.C., 45 años)

De la zona muy poco envían, más atún, carne enlatada, fideos, y cereales en bolsa nos dan. Pero cosas de aquí como papas, habas, maíz, no, claro que eso debe ser porque no llegaría bien y no aguantaría el tiempo, pero imagínate comidas con solo esos ingredientes les caería mal a los niños. De la zona enviaran pues solo quinua, lenteja, cañihua. Además, se nota la diferencia entre las comidas, si solo hiciéramos con lo que nos envía el Qali Warma los niños no acabarían sus comidas. (E.Y.P., 37 años)

Como docentes observamos que los niños reaccionan mejor cuando las comidas tienen ingredientes conocidos, como cebolla, tomate, papa o alguna carne fresca. El Qali Warma envía principalmente productos secos o enlatados, los padres son los que colaboran para complementar con productos frescos. Lo ideal sería que el programa incluya más insumos frescos de la región, no solo quinua o cañihua. (R.C.M., 39 años)

Los niños van a comer si es que tiene buen sabor, eso siempre va a ser así, si algo no les gusta no lo van a comer, las profes y la señora de cocina dan ideas de como les puede gustar a los niños. (E.S.S., 42 años)

Muchas veces lo que nos entregan son enlatados, como atún o pollo en conserva. Para que los niños coman todo agregamos algo fresco, como verduras cuando se tiene que preparar enlatados. Usamos lo que tenemos: zanahoria, tomate, condimentos. Eso mejora bastante el sabor. Pero no debería depender solo de los padres. (B.H.F., 40 años)

No siempre se puede preparar platos típicos porque no nos entregan los ingredientes necesarios. La quinua, por ejemplo, casi siempre la usamos en el desayuno, mezclándola con leche o fruta. Pero para preparar un pesq'e, no es igual si le ponemos leche. Nos gustaría que llegaran productos andinos como olluco o maíz. (S.M.R., 43 años)

Los alimentos que llegan del programa en su mayoría no son de nuestra zona. A veces mandan quinua o cañihua, pero no se ve papas, habas o maíz. Eso hace que los platos pierdan ese sabor al que los niños están acostumbrados en nuestras casas. (M.F.Z., 39 años)

Estas respuestas se han corroborado con la observación, los productos locales que son enviados son harinas (maíz, kiwicha), menestras (habas, lentejas, arvejas, frijoles) y cereales embolsados (quinua, trigo). La falta de productos locales en el menú escolar causa el rechazo de los niños hacia el desayuno escolar. Este problema ha sido mitigado por la CAE y la APAFA añadiendo a los ingredientes de las comidas productos de la zona, como carne fresca, verduras, frutas, y hortalizas. Sin embargo, estos agregados dependen de la colaboración de los padres de

familia, la cual varía según las cuotas que se obtenga. Muchas veces este presupuesto disminuye, reduciendo drásticamente la calidad de las comidas, y su impacto en la nutrición de los niños.

La situación observada puede explicarse a partir de la paradoja del omnívoro, propuesta por Fischler (1990), según la cual los seres humanos, al poder consumir una amplia variedad de alimentos, se enfrentan a una tensión entre la apertura hacia lo nuevo y la desconfianza ante lo desconocido (neofobia). En el contexto del Programa Qali Warma, esta paradoja se manifiesta cuando los niños muestran resistencia hacia alimentos procesados o poco familiares (como los enlatados), los cuales no corresponden a los sabores, texturas y prácticas culinarias de sus hogares. Este desconocimiento provoca rechazo o desinterés hacia las comidas escolares. En cambio, cuando las madres o la CAE incorporan productos locales como verduras frescas, maíz o quinua, los platos adquieren un sabor reconocible, generando mayor aceptación entre los niños. Cuando se reintroducen ingredientes locales (como el maíz, la quinua o las verduras), el rechazo disminuye y se restablece el equilibrio del omnívoro, porque la comida vuelve a ser reconocible y confiable. Sin embargo, en este aspecto el rendimiento del programa Qali Warma resulta limitado, pues son pocos los productos locales que incorpora por decisión propia. En la mayoría de los casos, son los padres de familia quienes, mediante su colaboración económica, adquieren estos alimentos. Si no fuera por este aporte, la mayoría de las comidas serían rechazadas por los niños.

3.1.1.5 Selección de productos procesados

La selección de los productos procesados corresponde al Programa Qali Warma. Por parte de la Institución Educativa se envían algunas sugerencias sobre los alimentos que son recibidos, pero estos no son tomados en cuenta. De acuerdo con los entrevistados los productos procesados son la mayor cantidad de ingredientes que envía Qali Warma para la preparación del desayuno

escolar. Entre los productos están las conservas de carne de pollo, pescado y pavita; fécula de papa, fideos, aceites, lácteos como la leche y harinas.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

Eso depende de lo que nos envíe Qali Warma, nosotros solo podemos sugerir, pero depende más de ellos. Sería bueno que nos escucharan, porque las conservas de carne, de pollo, de pescado, son nutritivas, pero el problema es el sabor. Si no añadiéramos los ingredientes que compra la APAFA los niños comerían poco. (M.T.T.H., 50 años)

Lo que nos envía Qali Warma en su mayoría son pues las latas de carne, de leche, harinas, fideos, aceites..., siempre se llama a licitación para que nos traigan. (G.A.V.C., 45 años)

Lo que más envía Qali Warma es conserva de res, de pescado, conserva de pavita, aceite, huevo en polvo, y así. Pero a veces, cuando mucho repetimos los platos que tienen estos ingredientes los niños se aburren, no les gusta comer. Será nutritivo, pero sería mejor que los productos fueran de la zona, como maíz, habas, carne fresca. (E.Y.P., 37 años)

Algunos, uno que otro no les gusta por decir la carne que viene, la carne molida eso no les gusta, también hay algunos que, si les gusta, eso depende de la preparación también, si es un saltado te lo comen, si es un arroz con carne lo escogen la carne, o si es una matasca no te lo comen la carne, uno que otro no todos. (R.C.M., 39 años)

Se cumple con el menú de Qali Warma, pero sabemos que muchos productos, como las conservas de carne o pescado, no siempre les gusta a los niños. Algunas comidas las dejan casi sin tocar. Cuando se complementa con lo que se compra del mercado como verduritas, lo comen. (E.S.S., 42 años)

Mucho depende del tipo de como lo prepara en la cocina. Hay niños que, si ven carne molida en su plato, no la quieren ni probar. Pero si esa misma carne se hace en saltado, la aceptan mejor. Es cuestión de sabor y aumentarle cositas que le de sabor. Lo que viene en las conservas no es rico para ellos, especialmente la carne y el hígado. (B.H.F., 40 años)

Lo que llega en latas son carne de res, pescado, antes traían hígado y bofe más, huevo en polvo, leche en tarro, fideos. Pero si se repiten los mismos platos muchas veces, los niños se aburren, algunos ya ni quieren probar. (S.M.R., 43 años)

Nosotros cocinamos con lo que llega del programa, pero casi todo de carnes es enlatado: carne, pescado, pavita. Y claro, se puede decir que es nutritivo, pero a los niños muchas veces no les agrada. Tenemos que hacer malabares para ponerle verduritas y condimentos como ajito que le den sabor y ellos coman todo. (M.F.Z., 39 años)

Estas respuestas se han corroborado con la observación lo que permite concluir que los productos procesados integran la mayor parte del menú escolar. Estos productos están clasificados entre conservas de carne, embolsados de granos, harinas y leche. Sin embargo, estos productos, debido a sus conservantes, en especial las conservas de carne no son del gusto de los niños. Muchos no están acostumbrados a su sabor, por lo que no son consumidos. Por ello la implementación de productos locales en el desayuno escolar es fundamental para que puedan ser consumidos por los estudiantes.

Sobre la calidad de los productos procesados los miembros de la CAE ejercen el rol de supervisión, se aseguran de que la fecha de vencimiento, así como los productos estén en buen estado. Cualquier alimento que esté fuera de la fecha de consumo o a simple vista tenga imperfectos no es aceptado y es devuelto en el acto.

Al respecto se tienen las siguientes preguntas:

Verificamos que lleguen en buen estado, en dos oportunidades se ha devuelto tarros de leche porque estaban con abolladuras..., ingredientes vencidos no ha habido ninguno. (M.T.T.H., 50 años)

Por decir las leches, enlatados primero tenemos que revisar las latas, no tienen que estar dañados por ningún lado y si esta con alguna abolladura se devuelve para que nos den una lata que este bien antes de firmar el acta. (G.A.V.C., 45 años)

Cuando llegan los productos, lo primero que hacemos es revisar que estén en buen estado. Las latas de leche, por ejemplo, no deben tener abolladuras. Si encontramos alguna dañada, se devuelve. (E.Y.P., 37 años)

Antes de dar conformidad a cualquier producto del programa, revisamos que los envases estén íntegros. Si alguna lata está golpeada o deteriorada, no la aceptamos. Ya en un par de ocasiones se han devuelto productos por ese motivo. Es un procedimiento que hacemos para asegurar que los niños consuman alimentos seguros. (R.C.M., 39 años)

Nos fijamos las fechas de vencimiento y que las latas no estén golpeadas. Las conservas y la leche son lo que más revisamos, porque si una lata está abollada, puede ser riesgoso. (E.S.S., 42 años)

Siempre las profes se fijan que las latas no tengan nada malo, la fecha de vencimiento, que tenga algún golpe o este abollado. (B.H.F., 40 años)

Como padres también no queremos que nuestros niños coman algo que les haga daño, entonces las latas no deben tener abolladuras o estén aplastadas como nos enseñaron. (S.M.R., 43 años)

Nos dicen que las latas que traen no deben tener golpes para que sea para poder usarlo, entonces nosotros también lo hacemos al comprar en el mercado que las latas no tengan esos problemas. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que es fundamental la participación de los miembros de la CAE en la vigilancia de los alimentos recibidos. La CAE supervisa que los alimentos sean seguros para el consumo de los niños. Sin su vigilancia podrían pasarse por alto ciertos alimentos que no cumplan con las exigencias nutritivas o que estén en mal estado. Sin embargo, estos alimentos son los menos preferidos por los niños. El concepto de la neofobia alimentaria ayuda a comprender el porqué de este rechazo. Este fenómeno, descrito por Fischler (1990), se refiere a la resistencia natural a probar comidas nuevas o desconocidas, especialmente cuando su sabor, olor o textura difieren de los que el individuo asocia con su entorno familiar. Los niños, al enfrentarse a alimentos industrializados que no se asemejan a las preparaciones tradicionales, experimentan una sensación de extrañeza que los lleva a rechazar la comida escolar o a consumirla con desgano. Esta situación revela una contradicción en el diseño del Programa Qali Warma y sus objetivos. El programa, aunque busca garantizar la seguridad alimentaria mediante productos duraderos y controlados sanitariamente, estandariza ciertos alimentos a nivel nacional desconociendo las preferencias culturales, hábitos alimenticios y recursos locales. Al privilegiar alimentos industrializados por motivos logísticos, el programa termina homogeneizando la dieta infantil y provocando el rechazo de sus alimentos. Esta es una grave limitación que tiene el programa Qali Warma, la cual está sobrellevada por el momento por la acción de la CAE.

3.1.2 Componente Educativo

En este componente del Programa QW se desarrollan todas las actividades relacionadas con la transmisión de conocimientos sobre el valor nutricional de los alimentos y una adecuada cultura alimentaria. Entre estas actividades se tienen: las capacitaciones dadas a la Comisión de alimentación escolar (CAE).

3.1.2.1 Número de capacitaciones dadas ala Comisión de Alimentación Escolar.

Al respecto los entrevistados indican que el Programa Qali Warma junto a la UGEL del distrito organizan las capacitaciones. Se realizan dos capacitaciones anuales dirigidos hacia los miembros de la CAE. Quienes conforman la CAE de la Institución Educativa N° 556 de San Felipe son la auxiliar, una maestra y la directora. Ningún padre de familia quiso conformar la CAE, por lo que quienes asisten a las capacitaciones representando a la I.E son sólo tres personas. La primera capacitación se da a comienzos del año escolar, y la última se da a mediados del año.

A continuación, se tienen las siguientes respuestas:

Sí, a través de la Ugel, ósea es un trinomio que se trabaja, Mindes, Ugel, Institución educativa, este año hemos tenido hasta la fecha una capacitación, al año son dos. (M.T.T.H., 50 años)

Las capacitaciones son 2 veces al año, nos llaman para asistir a un local por decir la UGEL y ahí tenemos que asistir. Sí, vamos los que conformamos la CAE, la directora, una profesora y mi persona. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, nos dan capacitaciones, pero sólo dos, allí asistimos de varias instituciones, claro eso es para los responsables del CAE. Pienso que deberían ser más. (E.Y.P., 37 años)

Las capacitaciones que recibimos son principalmente a los miembros de la CAE. Les dicen como tiene que hacerse todo en relación al desayuno escolar, la preparación la higiene, todo en si. (R.C.M., 39 años)

Las profes son las que van a eso, luego ya nos dicen que debemos o no debemos hacer con las comidas de nuestros niños. (E.S.S., 42 años)

Las profitas son las que se dedican a eso, ellas ya nos dicen después como tenemos que hacer las cosas en nuestras casas y también la lonchera para nuestros niños. (B.H.F., 40 años)

Yo no fui a ninguna capacitación, las que nos dicen todo son las profes para que tambien le complementemos a las comidas de nuestros niños. (S.M.R., 43 años)

A los padres no nos capacitan los del programa, las profitas son las que nos dicen que no debemos darles a nuestros niños y tambien lo que debemos mandar en la lonchera. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que las capacitaciones son sólo recibidas por los miembros de la CAE, los padres de familia no reciben esta información. Además, el número de capacitaciones es limitado. A continuación, se ahondará más en el cómo y el tipo de información que se da durante estas capacitaciones.

3.1.2.2 Efectividad en la transmisión de conocimientos sobre la nutrición a los padres de familia

Sobre la efectiva transmisión de saberes los entrevistados indican que las capacitaciones son entendibles y sencillas. En estas los temas son: el rol que debe cumplir la CAE para fiscalizar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. También se menciona la importancia de los alimentos en cuanto a nutrición y desarrollo de los niños, por lo que se dan sugerencias a los alimentos que deben ser priorizados en su alimentación como aquellos que deben ser evitados.

A continuación, se tienen las siguientes respuestas:

Sí, son comprensibles, explican bien, y nos dicen que debemos fomentar en los papas, que en lo posible deben preparar refrigerios con proteínas y carbohidratos para sus niños, también nos dicen como parte del CAE cual es nuestro rol, que debemos hacer para recibir, almacenar y preparar los productos que Qali Warma nos envía. Claro, a veces suelen ser un poco técnicos al hablar, pero luego explican de manera sencilla, se comprende. (M.T.T.H., 50 años)

Bueno, para mi sí, de repente otra persona no lo va a entender, claro porque a veces no se puede explicar con un lenguaje más técnico, indicar proteínas, carbohidratos, como también lo escriben en la pizarra, te señalan pues cuales son los carbohidratos, que alimentos son mejores que otros, cuales no se deben consumir en exceso. Sí, claro se comprende su capacitación. (G.A.V.C., 45 años)

En las capacitaciones nos enseñan como debemos revisar los alimentos que nos envía el programa, que debemos hacer en caso de que algún producto llegue en mal estado, como debemos almacenar los alimentos, que alimentos debemos priorizar en las comidas. También nos dan recomendaciones sobre que productos deben consumir más los niños, y que deben evitarse, como las grasas. Esto sobre todo nos dicen para que lo compartamos con los papás. (E.Y.P., 37 años)

Según las capacitaciones nos dicen como se deben preparar los alimentos, porque nos dicen que preparemos esos alimentos, también que debemos tener cuidado con lo que nos llega, también lo que debemos evitar darles a los niños. (R.C.M., 39 años)

Las profes nos dicen que no deben comer los niños, lo que, si deben comer y porque nos envían los platos que tenemos que preparar, que tiene que ser variado. (E.S.S., 42 años)

A nosotros nos dicen que debemos darles o no a nuestros hijos. A las profesoras, a ellas les dicen también eso los del Qali Warma, entonces ellas nos dicen que no les demos galletitas o comidas chatarra a nuestros hijos. (B.H.F., 40 años)

La profe de mi hijito es la que nos dicen en reuniones que tenemos que darles más verduras y frutas, comidas naturales y no frituras, a veces si pero no siempre. (S.M.R., 43 años)

Las profes son las que nos dicen lo que tenemos que ayudar en la alimentación, no darles dulces, galletas o esas comidas chatarra como la salchicha. Tiene que ser más variado y natural. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que la transmisión de saberes por parte del Programa Qali Warma es efectiva, mediante la observación se constata que los miembros del CAE, gracias a la información obtenida, pueden ejercer sus responsabilidades sin ninguna dificultad. Además, se fomenta desde el Programa que esta información debe ser transferida también a los padres de familia para que en los hogares se prioricen aquellos alimentos importantes para la nutrición y desarrollo adecuado de los estudiantes.

Sobre el tipo de materiales que el Programa QW usa durante sus capacitaciones se tiene los materiales audiovisuales como las diapositivas y folletos. Estos materiales son útiles para la mayor comprensión de los participantes. En estos se encuentran plasmados los temas principales de la capacitación.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

Acompañan sus charlas con materiales audiovisuales, diapositivas, también nos dan folletos, allí está explicado que alimentos son buenos para los niños, cuantas proteínas tienen, que deben consumir más.más eso. (M.T.T.H., 50 años)

Ellos presentan en diapositivas, también nos dan folletos, sí, se comprenden cuando nos explican. Nos dicen que debemos hacer como parte del CAE. Como debemos recibir y almacenar los alimentos, también sobre la preparación nos dan buenos consejos. Algunos folletos hacemos sacar copia y les damos a los papás para que ellos también sepan que comidas son mejores para los estudiantes, . . (G.A.V.C., 45 años)

Claro, durante sus capacitaciones nos hacen ver imágenes, trípticos, folletos, y allí está bien explicado lo que debemos hacer como miembros del CAE, también cuán importante es escoger bien los alimentos para que los niños puedan crecer de buena manera. Algunos trípticos aprovechamos para repartir a los papás, para que ellos también se informen que cosas deben comer los niños, y que no deben enviar en sus refrigerios. (E.Y.P., 37 años)

A la directora y las profes que van a las capacitaciones les dan folletos y tambien lo que ellas se anotan cuando es algo nuevo, eso nos dan a conocer en reunión para que aprendamos tambien nosotras. (R.C.M., 39 años)

La profe es la que nos enseña según lo que les han capacitado en la reunión con Qali Warma, tambien traen el folleto que les dan y nos hacen ver y nos explican como es que funciona todo. (E.S.S., 42 años)

La verdad es que yo no se como seran las capacitaciones de ellos, pero a nosotros los padres en reuniones nos explican como debemos dar de comer a nuestros hijos y porque tiene que ser asi. (B.H.F., 40 años)

A nosotroa nos dicen que debemos añadir a las comidas en las reuniones, las profes tambien nos dicen que tenemos que añadir para que coman bien los niños, tambien con la lonchera que llevan todos los días. (S.M.R., 43 años)

Las profes son las que nos explican porque debemos mandar las loncheras con lo que se pide, tambien que en nuestras casas debemos estar dándoles comida saludable a nuestros niños. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que el uso de los materiales audiovisuales contribuye a la transferencia efectiva de la información por parte de QW hacia los miembros de la CAE. Además, los folletos y trípticos entregados son replicados por parte de la CAE para ser distribuidos a los padres de familia, para que estos también tengan noción sobre la importancia de los alimentos en

el desarrollo y crecimiento de sus hijos. Sin embargo, la difusión de estos materiales es limitada, ya que las docentes priorizan la comunicación de la información que consideran más relevante, debido a las restricciones de tiempo y a los costos que implica reproducir dicho material.

3.2 RENDIMIENTO ESCOLAR

En este apartado de la investigación se recopilan datos sobre los efectos del desayuno escolar brindado por el Programa Qali Warma en el rendimiento escolar de los niños. Cabe resaltar que el rendimiento académico no fue evaluado mediante pruebas estandarizadas ni calificaciones numéricas sino interpretado desde una perspectiva cualitativa. Por ello, de acuerdo con los criterios que posee la Institución Educativa Inicial para evaluar el desempeño de los estudiantes, se consideró como indicadores los siguientes tipos de evaluaciones: evaluaciones conceptuales, evaluaciones actitudinales y procedimentales.

Estas evaluaciones fueron identificadas principalmente a través de los testimonios de docentes y la observación de los trabajos realizados en aula.

3.2.1 Evaluaciones conceptuales

Este tipo de evaluaciones consiste en verificar cuánto comprenden los estudiantes sobre los conceptos, hechos y principios relacionados con las materias que estudian. En el caso de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial los conocimientos básicos son el reconocimiento de números, letras, colores y formas.

3.2.1.1 Evaluaciones formativas

Al ser niños de inicial los profesores de la Institución Educativa no realizan las evaluaciones con exámenes y puntajes; por el contrario, el modo de evaluar el aprendizaje de los niños es mediante ejercicios prácticos en el que los niños deben expresar su creatividad, autonomía y toma de decisiones. Estos ejercicios son diarios por lo que cada día se pone a prueba su empeño

y participación. Estas tareas requieren gran energía por parte del estudiante y un estado anímico óptimo.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

En nuestra institución se trabaja con proyectos que promueven la participación de los niños. Cada docente plantea actividades donde ellos eligen y se decide. Por ejemplo, la actividad de la tiendita que tuvimos ayer permite desarrollarse en matemática y comunicación desde el juego. Los docentes hacen seguimiento y dan apoyo según el avance de cada niño. Se monitorea las actividades a través del portafolio de los estudiantes. (M.T.T.H., 50 años)

Hay deberes de comunicación y matemática, pero son cosas sencillas que los niños deben cumplir. Por ejemplo, yo siempre les pido a los niños que elijan de las opciones que les muestro que tareas deben hacer. El último proyecto fue por ejemplo de hacer una tiendita, ellos tienen que elegir el nombre, los productos, y los precios. Así, a modo de juego, ellos están razonando, hablando entre ellos, y decidiendo. Claro que hay alguno que otro niño que no está participando. A ellos, de manera individual nosotras les explicamos, y así logramos que supere los deberes. (G.A.V.C., 45 años)

Cada día siempre evaluamos, debemos saber si la competencia que estamos trabajando estamos logrando o cual es para reforzar al día siguiente, más que todo utilizamos lista de cotejo y cuaderno de campo. En el portafolio van nuestras actividades de aprendizaje que trabajamos durante, bueno por proyectos trabajamos, para cada dos semanas nos programamos porque nos hemos planificado a largo plazo. Por ejemplo, hicimos la tiendita, que nombre le vamos a poner a la tiendita. A los niños se les enseña jugando, eso es en mi caso, no sé cómo será con las demás clases. Les enseño a ser autónomos, a tomar sus propias decisiones, por ejemplo, al momento de hacer proyectos, porque tenemos cada semana, les muestro las opciones y ellos eligen los deberes para hacer, en esta última semana hicieron la tiendita, allí los niños tenían como tarea escoger sus propios nombres y productos. Trato de que ellos se diviertan haciendo estos trabajos. Además, cada semana tienen que hacer unas fichas para saber si han aprendido en la semana, y aquí como puedes ver, todos han conseguido buenas notas, aprenden muy rápido, aunque claro, se tiene que apoyar a los niños que no son tan rápidos como sus compañeros. Con los niños negociamos las actividades que podemos hacer. Ellos, a partir de lo que les propongo, ellos dicen esto quiero jugar, en sentido de juego, vivencialmente, y así a veces sale, a veces matemática, comunicación, y demás. Les muestro las opciones y ellos eligen por semana. En caso de que uno no está rindiendo, se trabaja individualmente con cada niño, me siento con cada uno hasta que logre aprender, me tiene que alcanzar el tiempo, de repente alguno niño no va a recordar, pero tiene que cumplir. De tal manera que yo como docente, me voy a sentir que, si he logrado, he trabajado con esa competencia. (E.Y.P., 37 años)

En mi aula trabajamos por proyectos y como jugando para que ellos aprendan, pero sin cansarse. Les presento varias opciones y ellos escogen lo que quieren hacer. Así se sienten más motivados. Por ejemplo, en la actividad de la tiendita, los niños decidieron el nombre y qué productos vender. Mientras juegan, aplican lo que aprenden en clase. Y si algún niño no avanza como los demás lo apoyo y le guio para que pueda hacer la actividad. (R.C.M., 39 años)

Mi hijo me cuenta que su profesora les enseña con canciones y también hacen como juegos, cuando voy al jardín la profe me dice como es el avance y en que le está faltando mejorar. (E.S.S., 42 años)

Mi hija me cuenta las cosas que hacen en el jardín y que le gusta hacer con sus compañeritos. Por ejemplo, me habló de una actividad donde tenían que poner una tiendita. Ella eligió qué nombre ponerle y qué cosas vender, hasta me dijo el precio de lo que iba a vender, estaba emocionada. (B.H.F., 40 años)

Yo he visto en los cuadernos de mi niño que hacen tareas diferentes. Ahora me dijo que iban a poner una tiendita y que tenía que vender algo, entonces se le ocurrió que podía vender pancito de trigo que hago yo, hasta se puso su uniforme de chef. (S.M.R., 43 años)

Ahora ultimo la actividad de la tiendita fue hecha por ellos mismos, las profes les ayudaron y nosotros también con los productos que iban a vender, pero la venta misma la hicieron ellos, las profes decían que era para que hagan matemática como jugando. (M.F.Z., 39 años)

Los entrevistados indican que el desayuno escolar favorece el desempeño de los estudiantes en las actividades escolares. Debido a la condición socioeconómica de las familias, muchos niños no reciben un adecuado desayuno en sus hogares, por lo que ingresan a clases con poca energía y en un estado anímico decaído. Según estudios del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2018), una adecuada ingesta de nutrientes en las primeras horas del día es fundamental para el desarrollo cognitivo, la memoria y la atención. El desayuno escolar de QW complementa su nutrición, e indirectamente mejora el estado emocional de los estudiantes. Gracias a esto pueden desempeñar sus actividades escolares con normalidad.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

Sí, yo diría que es determinante, porque de aquí la mayoría de padres tienen trabajos no formales, y la mayoría de las mamás son amas de casa. entonces tratamos de garantizar que todos aprendan por igual, pero como hacemos eso si ya desde casa

los niños vienen decaídos, sin ganas de aprender..., son muy pocos niños los que no acaban sus raciones. (M.T.T.H., 50 años)

Se nota cuando los niños no prestan atención o no tienen ganas de hacer nada. A la vista es que no han venido de casa tomando un buen desayuno, claro que no pasa con muchos, pero de que hay algunos niños cuyos papás no están muy pendientes, o tal vez vivan con los parientes, hay esos casos, después de comer ya se muestran un poco más alegres, y cumplen con sus tareas igual que sus compañeritos. (G.A.V.C., 45 años)

Lo normal es que los niños siempre estén vivarachos, con energía todo el tiempo, así son a esa edad, pero muchos vienen sin ganas de prestar atención, incluso aburridos, allí me doy cuenta que no han comido bien. Después del desayuno que les damos, allí ya se alegran, se ponen a hacer sus deberes con más empeño, con más ganas. (E.Y.P., 37 años)

Sí, pero en algunos niños no veo esos cambios, hay niños que vienen ya comidos, por ejemplo las mamás de otros niños venden comida, y en la mañana les dan, y así vienen comidos, pero si prueban, el rendimiento es bueno. El Qali Warma es mas o menos a las 10 y cuarto, esa hora está bien porque hay niños que vienen sin desayunar y a ellos les viene bien, tienen mas fuerzas para trabajar, se sienten más motivados. (R.C.M., 39 años)

El desayuno les ayuda a los niños, tienen hambre cada 3 horas. Les da energía para que puedan seguir aprendiendo. (E.S.S., 42 años)

Yo creo que sí les ayuda bastante. Mi hija, por ejemplo, muchas veces no quiere comer en casa temprano, pero en el colegio sí come el desayuno que le dan. Después de eso la profe me cuenta que hace sus trabajos, que participa. (B.H.F., 40 años)

El desayuno del colegio es muy importante, cuando comen en la escuela, ya se les ve más contentos, más atentos. Las profes dicen que hasta su comportamiento cambia después de comer. (S.M.R., 43 años)

En mi caso, veo que el desayuno sí marca una diferencia. La profe me dice que mi niño luego de comer se anima, participa más, incluso dice que le gusta la comida. El programa ayuda bastante, sobre todo para los que no pueden comer algo antes de salir. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que el desayuno escolar del Programa QW es fundamental para que los niños que no recibieron una adecuada alimentación en sus hogares puedan cumplir con sus actividades escolares con normalidad. La posible causa de la inadecuada alimentación en los hogares de los niños es la condición socioeconómica de las familias. La falta de una buena

alimentación provoca desánimo y un mal desempeño en los estudiantes. El desayuno de QW mitiga estos efectos, y mejora el rendimiento escolar. También se evidencian casos de estudiantes que reciben un buen desayuno en casa, a estos estudiantes el desayuno escolar de Qali Warma no afecta positiva ni negativamente.

3.2.1.2 Evaluación del portafolio escolar

En el portafolio escolar de cada niño se encuentran todas las actividades escolares que realizan. En estos se evidencia el empeño de los niños en realizar las tareas encomendadas. El uso de múltiples materiales, el uso creativo de sus materiales, así como el tiempo y la dedicación que le dan. Para recopilar los datos, se observó los portafolios de los estudiantes, mientras las profesoras a cargo comentaban sobre estos.

Al respecto las profesoras indican:

El portafolio es una evidencia clara del progreso de los niños. Nos permite ver no solo si completan sus tareas, sino cómo lo hacen. Hay niños que se esmeran mucho, usan todos sus colores, decoran sus trabajos y eso nos muestra su interés. (M.T.T.H., 50 años)

Acá puede verse como los niños hacen sus cosas. En este por ejemplo se nota cuando el niño le pones ganas y no hace cualquier cosa. No sabrán dibujar bien, pero se esmeran en hacer sus trabajos, usan todos sus colores, no lo pintan de cualquier manera. (G.A.V.C., 45 años)

Claro, en el portafolio escolar los niños guardan todos sus trabajos, incluso entre ellos comparan cual está más bonito, cual está mejor dibujado, quien ha usado más colores, ellos mismos se preocupan de tener buenos trabajos. (E.Y.P., 37 años)

Noto una mejoría después que los niños hayan tomado sus desayunos, no sé si será por los alimentos o por el receso, pero vienen con más energía, se nota cuando empiezan a trabajar en sus hojas, pintan con más ganas, se divierten más. (R.C.M., 39 años)

Mi hijito antes pintaba con un color, pero ahora ya combina colores, le pone más dedicación. La profesora me dice que está pendiente de que sus trabajos queden bonitos. (E.S.S., 42 años)

A mí me gusta ver el portafolio de mi hija porque allí están todos sus trabajitos. Me doy cuenta cuando se ha esforzado, cuando ha coloreado con cuidado, y también cuando ha hecho las cosas apuradas. (B.H.F., 40 años)

Mi niño me enseña su portafolio con orgullo. Me dice que usó todos sus colores o que su dibujo salió más bonito que el de su amigo. La profesora me explicó que con el portafolio ve como mi hijo está avanzando o en que puede mejorar. (S.M.R., 43 años)

Su portafolio de mi hija está yendo bien como me dijo la profesora, aún tiene que mejorar cositas como no hacer las cosas apurada por estar compitiendo con sus compañeritos. (M.F.Z., 39 años)

De los comentarios y los portafolios observados se deduce que el Programa QW genera positivo en el bienestar emocional de los estudiantes. Los portafolios reflejan un buen grado de motivación, creatividad y participación activa, lo que sugiere que los niños reciben una adecuada nutrición que les proporciona la energía y concentración necesarias para cumplir con su jornada escolar. Si bien intervienen muchos factores como el rol de las maestras, el aprendizaje de cada niño y el entorno escolar, el programa QW contribuye al buen desempeño educativo.

3.2.2 Evaluaciones actitudinales

Se evalúan las actitudes, valores y comportamientos que los estudiantes desarrollan en el proceso escolar. Estos comportamientos se expresan en la asistencia escolar, la puntualidad, y el cumplimiento de deberes. A continuación, se detalla cada uno de estos comportamientos:

3.2.2.1 Incremento de la asistencia escolar

De acuerdo con los entrevistados, el programa QW cumple un rol importante al dar desayuno escolar a los niños que no reciben una alimentación adecuada en sus hogares. Por lo tanto, es un incentivo más para que los padres de familia envíen a sus hijos a la Institución Educativa, pero no es un factor determinante.

Al respecto indican los entrevistados:

Claro, de alguna manera, el hecho de que a los niños un desayuno escolar motiva a los padres a enviarlos. Pero no todos los niños viven en las mismas condiciones. Lo niños que por ejemplo vienen bien comiditos a ellos no les hace falta el desayuno de Qali Warma, pero lo que no vienen comiendo a ellos sí, se nota cuando empiezan a hacer sus tareas, se sienten más motivados dependiendo de la comida que se les da también es. (M.T.T.H., 50 años)

Sí, pero en este caso los niños si o si tienen que venir tomando desayuno porque entran a trabajar y a las 10:15 hasta las 10:30 ellos están comiendo, entonces hasta esa hora no pueden aguantar el hambre los niños, si o si tienen que venir tomando desayuno. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, es un motivo más para que los niños vengan. Sí, yo me doy cuenta, siempre las mamás hacen que permanentemente vengan sus hijos. De alguna manera, esto que les da Qali Warma les da energía para que puedan cumplir con sus deberes, se podría decir, que los alimentos ayudan a que los niños vengan a clases. (E.Y.P., 37 años)

En mi clase son pocos son los niños que no vienen desayunando bien, pero cuando yo trabajo en otra Institución, los productos de Qali Warma hacían la diferencia, era Aquí yo veo que siempre es arroz chaufa, arroz chaufa, ya no les gusta. Eso es cuestión de la cocinera, para que ella pueda variar. Cuando un plato es rico, ahí sí, pero cuando un plato se repite ya no. (R.C.M 39 años)

Sí, el desayuno influye en cómo van a hacer sus actividades los niños, les da energía y pueden concentrarse. (E.S.S., 42 años)

Claro que sí influye. El alimento que se les da también les da fuerza para prestar atención y cumplir con sus tareas. (B.H.F., 40 años)

Yo creo que sí ayuda. Además, a los niños les gusta venir cuando saben que van a comer algo que les agrada. Si la comida está rica, vienen contentos. (S.M.R., 43 años)

Si influye, les ayuda a estar más atentos y también cuando tienen hambre por haber desayunado poco les da fuerza para seguir estudiando. (M.F.Z., 39 años)

De las entrevistas se deduce que el servicio de desayuno escolar contribuye con la asistencia escolar, sin embargo, este no es un factor determinante en el incremento de la asistencia ya que este solo repercute en los niños que no reciben una buena alimentación en sus hogares. No tiene ningún efecto positivo ni negativo en los demás estudiantes que no sufren este tipo de problemas. Por lo tanto, se puede concluir que el incremento de la asistencia escolar debido al desayuno escolar es circunstancial a cada estudiante.

3.2.2.2 Incremento de la puntualidad

De acuerdo con las entrevistas el Programa QW incide positivamente en los estudiantes que no reciben una adecuada alimentación de sus hogares. Sin embargo, esto no se expresa en la puntualidad, ya que la llegada de los niños corresponde a los padres de familia. Además, dado que el desayuno se sirve a las 10:30 am y las clases comienzan a las 8:30am de la mañana, no hay relación directa entre la puntualidad y el servicio que ofrece Qali Warma.

Claro, es una consecuencia de la calidad de servicio que se da, porque tratamos de en lo posible que las cocineras lo hagan agradable al paladar del niño, no mucha azúcar, no mucha sal. (M.T.T.H., 50 años)

En el caso que vienen por la comida no tanto, los niños de cinco años vienen porque tienen que asistir y tienen que ir a la escuela al siguiente año, es más el papa los trae, no tanto por los alimentos, algunos papas dicen no me lo des porque mi hijo toma bien desayuno, entonces tampoco les podemos exigir al niño, si ha tomado buen desayuno porque luego va a regresar todo eso no nos conviene de ninguna manera. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, pero tiene que ver con la comida, la encargada de la cocina, lo hace bien, pero hay días, en que los niños rechazan. A veces no cocinan, bien, lo hacen seco, el arroz al menos les gusta con juguito, cositas variaditas, y allí piden aumento, eso es en líquido, cuando está rica la comida, ellos mismos piden más cuando no se satisfacen. El plato que piden más es su saltadito con su pollo, el atún lo rechazan, casi no lo comen con el fideo, también porque en su casa los niños comen fideo, y si acá también comen lo mismo, lo rechazan, se cansan. Aunque hay niños que lo rechazan, no todos lo rechazan. Pienso que la preparación debe ser algo mejor, en la preparación solo le ponen papa, atún y eso es todo, deberían ponerle zanahoria, alverjas, ósea, alguito con que combinar, también al alcance de Apafa porque ellos son los que compran las verduras. (E.Y.P., 37 años)

Si la comida cada día fuera muy diferente y sabroso pienso que los niños van a venir con ganas. Pero si van a ver que como ahora es arroz chaufa, ya no, no consumen. Eso depende mucho de lo que se prepare, pero más que todo de los papás porque ellos son quienes traen a los niños. (R.C.M 39 años)

Creo que sí, sobre todo cuando van a hacer lo que les gusta, el arroz con leche les encanta, también el saltado de atún. (E.S.S., 42 años)

Yo creo que sí tiene que ver. Cuando mi hijo sabe que van a dar algo rico, él mismo se apura para no llegar tarde. La preparación hace bastante. (B.H.F., 40 años)

Puede ser, por ejemplo, si ven que hay saltadito o algo que no comen en casa, hasta preguntan qué toca hoy. (S.M.R., 43 años)

A mi niño le gusta algunas cosas que hacen como el arroz con leche, cuando hacen eso rápido todavía me hace llevarle. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que el desayuno escolar que ofrece el Programa QW no repercute en la puntualidad de los estudiantes. Esto se debe a varios factores: primero, la puntualidad recae en los padres; segundo la hora del refrigerio no coincide con la hora de entrada a la Institución Educativa; tercero, los efectos del programa son circunstanciales a cada estudiante, es decir depende si el niño recibe una buena alimentación en el hogar o no.

3.2.3 Evaluaciones procedimentales

Estas evaluaciones se centran en las habilidades prácticas y los procesos que los estudiantes utilizan para aplicar lo que han aprendido. Mediante este tipo de evaluaciones los profesores miden cómo los niños ponen en práctica sus conocimientos y desarrollan destrezas a través de actividades concretas. Al investigarse en una Institución Educativa Inicial se evalúa como los niños se relacionan con sus compañeros y maestros aplicando lo aprendido, y su participación en clases.

3.2.3.1 Relaciones interpersonales con compañeros y maestros

De acuerdo con las entrevistas los niños tienen un comportamiento activo y positivo en las clases. Este comportamiento se debe al estado anímico y el carácter de cada estudiante. El desayuno escolar puede mejorar el ánimo de los niños, al ofrecer además de alimentos, un espacio de tiempo en el que puedan descansar e interactuar entre ellos sin obligaciones de por medio. Además, se observa que después del consumo del desayuno escolar se vuelven más sociables, y con los maestros más atentos.

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

Su comportamiento es más positivo en general, son más lúdicos, tienen mayor predisposición para su participación. Con este complemento, ellos traen sus frutas, o carnes frescas, y así se completa. Por eso, nosotros vemos que desde el mes de marzo hasta el mes de septiembre, en los niños ha habido un aumento de peso y talla. (M.T.T.H., 50 años)

Sí, siempre son así los niños, a la hora de la comida están conversando y comiendo. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, porque después de lo que comen, sus actividades empiezan en el salón. Entonces con más energía comienzan ellos a hacer sus trabajitos, sus tareas. Pero eso depende de cada niño, algunos que son calladitos, y cuando comen, no hablan con los demás. Pero otros sí, eso viene de casa, pero sí, el momento de comer, es un tiempo en el que ellos también pueden hablar entre sí. (E.Y.P 37 años)

Como te vuelvo a decir, si la comida es la misma cosa, a veces ellos dicen de frente, no me gusta, no quiero comer, pero si fuera otro caso, si estuviera rico, generaría otra situación. (R.C.M 39 años)

Cuando los niños han comido, se muestran más tranquilos y más activos. (E.S.S., 42 años)

Sí, yo he notado que después del desayuno los niños están más activos, más alegres. Se juntan con sus amiguitos, conversan y están de mejor humor. Es como si la comida los animara a jugar y a integrarse más con los demás. (B.H.F., 40 años)

Después de que mi hijo come, me cuenta que se pone a jugar con sus compañeros. Me dice que algunos no quieren comer, pero que cuando la comida está rica si quieren. En ese rato de comer juntos están en grupos. (S.M.R., 43 años)

Depende también de cómo está preparado el desayuno. Cuando la comida no les gusta, están callados o molestos, pero si es algo que les agrada, están conversando, compartiendo, la profesora se da cuenta de eso y nos cuenta también. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que el desayuno escolar de Qali Warma incide positivamente en la conducta que tienen los niños respecto hacia sus compañeros y maestros. Esto se debe a que el desayuno escolar no solo refuerza las energías de los estudiantes, sino que también crea un espacio de interacción y socialización fuera del contexto formal de las clases. Durante esta pausa, los niños pueden compartir experiencias e intercambiar ideas lo cual favorece un ambiente más armonioso en el aula. Además, después de este tiempo, los alumnos responden con dedicación y esmero las indicaciones de sus profesores.

3.2.3.2 Participación en clases

Según las entrevistas, el desayuno escolar dura un lapso de 30 min junto al receso, posterior a este periodo, los niños se muestran más activos y relajados que en la etapa inicial de la jornada escolar. Esto se evidencia en el desarrollo de las tareas grupales, en las cuales los niños se muestran más participativos, colaborativos y atentos con las indicaciones de los profesores.

A la pregunta de cómo repercute el desayuno escolar en la participación en clases se tienen las siguientes respuestas:

Desde la dirección observamos que el desayuno influye notablemente en la participación de los niños. Quienes llegan comiendo poco suelen mostrarse desanimados, pero tras recibir el desayuno de Qali Warma, se activan y participan con más entusiasmo en las actividades. Aunque es cierto que algunos ya vienen desayunados y no siempre comen todo, el programa garantiza que ningún niño se quede sin esa oportunidad, y eso se refleja en su disposición en clase. (M.T.T.H., 50 años)

Depende de cada niño, porque hay algunos niños que ya vienen bien desayunados desde sus casas, ellos por ejemplo se sienten más cansados porque acaban de comer doble, pero hay algunos niños que quizás sus papas no les dan como debe ser su desayuno, ellos sí se sienten motivados, y activos en la clase. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, pero también depende de cada niño, de cómo viene al jardín, porque algunos que ya han comido en sus casas, aquí no quieren comer por que se sienten llenos. Claro que también hay otros que sí, se llenan de energía, y eso se ve cuando hacen grupo, cuando tienen que hacer sus tareítas, cuando tienen que acabar sus fichas. (E.Y.P., 37 años)

Claro, al inicio de las clases, yo veo quienes se sienten animados, y quienes no, y eso a veces depende de lo que han comido en sus casas. Hay pocos casos, pero hay de algunos niñitos que han venido sin comer, ellos hacen sus actividades y saben en qué horario comer, y cuando les traen el desayuno, ellos se sienten motivados, incluso se aumentan doble porción si les gusta. Se les ve más contentos, llenos de energía. (R.C.M 39 años)

Hay niños que entran con pocas ganas, pero después de comer participan en juegos y en sus tareas. (E.S.S., 42 años)

Mi hijo muchas veces llega a casa contando que participó en tal o cual juego, que hizo su tareíta, y eso ya es maso menos para las 11 o las 11:30, a esa hora ya ha tomado el desayuno. (B.H.F., 40 años)

Mi niña me cuenta que después de desayunar sus compañeritos empiezan a hacer sus trabajitos y que le va bien. Dice que cuando le gusta la comida se siente con más fuerza. A veces me ha dicho que pidió más porque le gustó. (S.M.R., 43 años)

La profesora me dice que mi niña participa en clases y conversa y juega con sus compañeritos, ellos se ponen más activos después de comer porque dice les da la energía. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que, al cubrirse la necesidad de alimentación, se reduce significativamente la sensación de hambre que puede distraer y afectar la concentración de los niños. Esto les permite que se enfoquen más en las actividades escolares y estén mentalmente alertas, lo que provoca una mayor disposición para participar.

3.2.4 Logro de Aprendizajes y registro de notas

El logro de aprendizajes se refiere a los resultados alcanzados por los estudiantes durante el proceso educativo, y las metas educativas cumplidas; las cuales se evidencian mediante los registros de las evaluaciones escolares. Para la investigación, esta categoría es analizada a partir de los registros de notas de los estudiantes de la IE Inicial San Felipe N°556, tomando como muestra el aula de los niños de 4 años de la sección “C” durante los años 2022 y 2023, considerando las áreas de Personal Social, Psicomotriz, Comunicación, Matemática y Ciencia y Tecnología, así como la situación final obtenida al cierre del periodo académico.

En dicho marco se indica que el registro correspondiente al año 2022 de los niños de 4 años de la sección “C” se halló que la mayoría de los estudiantes obtuvo la calificación A en las áreas de Personal Social, Psicomotriz, Comunicación, Matemática y Ciencia y Tecnología. Asimismo, se identifican algunos casos con calificación B en determinadas áreas; sin embargo, estos resultados no representaron una limitación para su promoción final, debido a que los estudiantes continuaron desarrollando sus competencias de acuerdo con las actividades pedagógicas durante el periodo escolar, alcanzando finalmente la categoría de “Promovido”.

A continuación, se presenta el registro de notas de dicha sección:

Tabla 8

Notas del aula de 4 años sección C del año 2022

Apellidos y nombres	Personal Social	Psicomotriz	Comunicación	Matemática	Ciencia y tecnología	Situación final
A.Q.S.A	A	A	A	A	A	PRO
A.R.G.J	A	A	A	A	A	PRO
A.P.A	A	A	A	A	A	PRO
C.S.I.S.F	A	A	A	A	A	PRO
C.H.F.Y	A	A	B	A	B	PRO
C.C.E.Y	A	A	A	A	A	PRO
C.E.L.A.V	A	A	A	A	A	PRO
C.T.L.A	A	A	A	A	A	PRO
C.G.L.C	A	A	A	A	A	PRO
J.Q.Z.E	A	A	A	A	A	PRO
M.C.J.S	B	A	A	A	B	PRO
M.Q.R.N	A	A	A	A	A	PRO
N.C.B.D	A	A	A	A	A	PRO
P.M.Z.K	A	A	A	A	A	PRO
Q.C.M.F	A	A	A	A	A	PRO
Q.L.C.D	A	A	A	A	A	PRO
R.M.A.D	B	A	A	A	A	PRO
R.J.D.J	A	A	A	A	A	PRO
S.T.F.L	A	A	A	A	A	PRO
T.M.C.A	A	A	A	A	A	PRO
V.Q.D.G	A	A	A	B	A	PRO

Nota. Elaboración propia a partir del registro proporcionado por la IE Inicial 556 de San Felipe

Por otro lado, al analizar los registros correspondientes al año 2023 de la misma sección, es decir de los niños de 5 años de la sección “C” se observa un cambio favorable en los niveles de

desempeño alcanzados por los estudiantes. Si bien la mayoría mantiene calificaciones en nivel A, aparecen nuevos resultados en nivel AD (logro destacado) en áreas como Comunicación, Matemática y Ciencia y Tecnología. Estos cambios muestran que algunos estudiantes lograron superar los aprendizajes esperados, alcanzando desempeños superiores en comparación con el periodo anterior. Las causas de tal cambio pueden ser factores familiares, pedagógicos, alimentarios y económicos. Pero tales resultados educativos destacan la permanencia positiva en los logros escolares, así como la contribución de la alimentación escolar de la PAE a estas condiciones favorables.

A continuación, se presenta el registro de notas del aula de 5 años sección “C”

Tabla 9

Notas del aula de 5 años de la sección C del año 2023

Apellidos y nombres	Personal Social	Psicomotriz	Comunicación	Matemática	Ciencia y tecnología	Situación final
A.Q.S.A	A	A	A	A	A	PRO
A.R.G.J	A	A	AD	AD	A	PRO
A.P.A	A	A	A	A	A	PRO
C.S.I.S.F	A	A	AD	A	A	PRO
C.S.B.N	A	A	AD	AD	A	PRO
C.C.E.Y	A	A	A	A	A	PRO
C.E.L.A.V	A	A	A	A	A	PRO
C.P.S.B	A	A	A	A	A	PRO
C.T.L.A	A	A	A	A	A	PRO
C.G.L.C	A	A	A	AD	A	PRO
D.N.A.T	A	A	A	AD	A	PRO
H.C.C.P	A	A	A	A	A	PRO
J.Q.Z.E	A	A	A	A	A	PRO
M.C.J.S	B	A	A	A	B	PRO

M.Q.R.N	A	A	A	A	A	PRO
N.C.B.D	A	A	A	A	A	PRO
O.J.L.A	A	A	A	A	A	PRO
P.M.Z.K	A	A	A	A	A	PRO
R.M.A.D	A	A	A	A	A	PRO
R.J.D.J	A	A	AD	A	AD	PRO
S.T.F.L	A	A	A	A	A	PRO

Nota. Elaboración propia a partir del registro proporcionado por la IE Inicial 556 de San Felipe

La comparación de ambos registros de los años 2022 y 2023 del aula de 4 años sección “C” permite identificar una tendencia positiva en el desarrollo escolar de los estudiantes, evidenciado en la permanencia de resultados satisfactorios y en el incremento de calificaciones correspondientes al nivel educativo de los estudiantes. Por lo tanto, considerando que el proceso educativo depende de diversos factores que influyen en el desarrollo del niño, entre ellos las condiciones familiares, pedagógicas, alimentarias y económicas, en tal marco la alimentación escolar contribuye a generar condiciones favorables para la participación y disposición de los estudiantes en las actividades educativas. Aunque los registros de notas por sí solos no permiten evidenciar la relación directa entre la alimentación escolar con el desarrollo de los resultados académicos, el servicio alimentario de la PAE contribuye positivamente a las condiciones favorables que permiten tales logros.

3.3 MEJORA DE LA NUTRICIÓN

Uno de los objetivos del Programa QW es la mejora de la nutrición de los estudiantes. El cumplimiento de este objetivo se evidencia en la variedad de alimentos nutritivos que ofrece el menú escolar, la reducción de los índices de anemia, la reducción de los índices de desnutrición, así como el peso y talla adecuada a su edad. Esta variable se concibe como el conjunto de procesos

biológicos mediante los cuales el organismo incorpora, transforma y utiliza los nutrientes contenidos en los alimentos, permitiendo el del cuerpo. Por ello para su evaluación se recurrió a los indicadores como el peso, la talla, el índice de masa corporal (IMC) y los niveles de hemoglobina.

A continuación, se presentan los datos obtenidos en la investigación.

3.3.1 Mejora de la calidad de alimentación

La mejora de la calidad de alimentación se expresa en la variedad y tipos de alimentos que se ofrecen en los desayunos escolares. Las comidas deben aportar las calorías y proteínas necesarias, así como deben tener un buen gusto para que sean del agrado de los niños.

3.3.1.1 Variedad de alimentos nutritivos en el menú mensual escolar

Según los entrevistados los alimentos que Qali Warma envía a la Institución Educativa varía cada mes. Estos alimentos son la base de los desayunos escolares. Estos se pueden catalogar como conservas de carnes: de pescado y molleja de pollo; harinas, lácteos, y granos. Para que estos alimentos puedan ser preparados adecuadamente, se les complementa con los productos que la APAFA compra. Estos productos son obtenidos del mercado central de Sicuani y son los siguientes: especias (clavos de olor, canela), verduras (cebolla, tomate, zanahorias), frutas (manzanas, plátanos), y de vez en cuando carne fresca (pollo).

Al respecto se tienen las siguientes respuestas:

La variedad en el menú escolar se logra gracias a lo que provee Qali Warma y lo que aporta la APAFA. Si solo cocináramos con los productos del programa, muchas veces no sería suficiente para cumplir con lo que le gusta a los niños. Por eso es clave complementar con frutas, verduras, especias. La intención es que cada desayuno no solo alimente, sino también agrade al paladar del niño. (M.T.T.H., 50 años)

Claro, lo que nos envía Qali Warma más los productos que la APAFA compra con eso hacemos los desayunos. Claro que no es tan variado como quisiéramos que sea, pero ya con el clavo, de olor, con una fruta, con un poco más de leche, y cosas así

se mejoran las comidas. Sólo con los propios productos de Qali Warma no se podría cocinar, es necesario que los padres apoyen comprando productos que los niños necesitan. (G.A.V.C., 45 años)

Variedad, variedad se logra combinando lo que nos da Qali Warma con lo que compra la APAFA. Por ejemplo para hacer matasquita no sólo usamos la conserva de carne de Qali Warma, es necesario que haya verduras, como cebolla, tomate, ajo, todo eso lo compra la APAFA, su ayuda es muy importante, imagine como sería comer una comida sin aderezo, no tendría ni sabor, los niños no comerían. (E.Y.P., 37 años)

Pienso que sí hay variedad, pero eso es juntando lo que compra la APAFA y lo que Qali Warma nos envía, porque para hacer una sopa, no sólo vamos usar la sémola que nos envía el programa, debe tener también sus verduras, un poco de hortalizas, al menos para que el gusto sea del agrado de los niños, ahora, otro problema es que la APAFA no puede comprar todo, ellos hacen un presupuesto para estas compras, pero no siempre alcanza, así que debemos hacer algunos sacrificios, a veces faltan frutas, verduras, se hace lo que se puede con lo que se tiene. (R.C.M., 39 años)

Las comidas son mas agradables para los niños cuando se les pone verduras o en desayunos dulces las frutas. Por ejemplo, una matasquita no tiene sabor si solo se usa la conserva; se necesita cebolla, tomate, ajo, y eso lo pone la APAFA. (E.S.S., 42 años)

Yo pienso que la comida es buena, la APAFA compra frutas, verduras o condimentos, se siente más variedad, si no, los platos salen simples. Igual se ve que hacen lo posible. (B.H.F., 40 años)

Lo que da Qali Warma está bien, hay productos como avena, harinas, conservas, pero no dan verduras ni frutas. Esta variedad solo se logra porque los padres colaboramos comprando lo que falta. Con eso sí se puede cocinar rico, con sabor, como debe ser para que los niños coman bien. (S.M.R., 43 años)

Yo he visto que combinan con lo que se compra con dinero de la APAFA, como zanahorias, cebollas, y frutas. Si no fuera por eso, los platos serían siempre iguales. A veces se repiten mucho, pero también es por falta de presupuesto. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que la variedad de alimentos que se ofrece en el desayuno escolar se logra gracias a la complementación de los productos de Qali Warma con los productos que la APAFA compra. Sin la participación de los padres de familia los desayunos escolares serían insípidos, no aportarían todos los nutrientes que los niños necesitan, y no serían consumidos por

los estudiantes. Sin embargo, esta variedad está limitada al presupuesto que maneja la APAFA, la cual en ocasiones es insuficiente, disminuyendo así la variedad de alimentos en las comidas.

3.3.2 Reducción de los índices de Anemia

Según la OMS (2020) la anemia es la deficiencia de la cantidad de glóbulos rojos en la sangre. Este problema crítico se da por la deficiencia de hierro. Afecta el desarrollo cognitivo, el rendimiento académico y la salud en general de los niños. Para evaluar su presencia en los estudiantes se debe realizar un tamizaje de la sangre y evaluar la presencia suficiente de alimentos ricos en hierro en los desayunos escolares

3.3.2.1 Resultados del tamizaje de anemia en los estudiantes

Para la recopilación de los datos se recurrió a la posta médica de San Felipe, a la cual por jurisdicción pertenecen los niños que asisten a la IE San Felipe N°556. Se consultó a la base de datos que maneja la oficina administrativa y se trabajó con un grupo de niños de 3 años y dos niños de 4 años.

De acuerdo con la OMS (2020) se calcula la cantidad de hemoglobina en la sangre con los siguientes criterios: No se considera que una persona tiene anemia si tiene igual o más que 12.5 gramos de hemoglobina por cada decilitro de sangre (≥ 12.5 g/dL). La Anemia leve se considera desde los 11.0 - 12.4 gramos de hemoglobina por cada decilitro de sangre (11.0 - 12.4 g/dL). La anemia moderada se considera desde los 8.0 – 10.9 gramos de hemoglobina por cada decilitro de sangre (8.0 - 10.9 g/dL) y la anemia severa es cuando la persona tiene menos que 8.0 gramos de hemoglobina por cada decilitro de sangre (< 8.0 g/dL).

Teniendo en cuenta la anterior clasificación se evalúan los resultados obtenidos en la posta médica. Todos los niños de tres años presentan un cuadro de hemoglobina alto, superando los 12.5 gramos de hemoglobina por decilitro de sangre necesarios para ser considerados dentro del rango

de anémicos. La menor cantidad de hemoglobina se registra con un 13.70. En los niños de 4 años las cifras de hemoglobina también son altas, llegando a los 15 gramos de hemoglobina por decilitro de sangre.

A continuación, se presenta la tabla con los datos recopilados:

Tabla 10

Hemoglobina de los niños de 3 años de la IE Inicial San Felipe N°556

INICIALES	AÑO	EDAD	SEXO	HEMOGLOBINA
C.H.A.M	2023	3	F	15.30
V.C.M.T	2023	3	F	13.70
A.C.G	2023	3	M	14.30
A.C.E.Y	2023	3	M	13.70
C.S.B.I	2023	3	M	15.60
F.T.Y.D	2023	3	F	13.80
P.Q.D.E	2023	3	M	14.60
P.U.G	2023	3	F	15.00
Q.T.Y.K	2023	3	F	14.30
A.C.F.N	2023	4	F	14
M.L.O.J	2023	4	M	15.00
Q.A.L.K	2023	3	M	13.70

Nota. Posta Médica de San Felipe

De la muestra se concluye que el grupo de niños de 3 años y los dos niños de 4 años de la Institución Educativa Inicial San Felipe no presentan síntomas de anemia. Dado que la muestra no es significativa, para complementar la información a continuación se presenta los datos sobre la frecuencia y el tipo de alimentos ricos en hierro se consumen durante el desayuno escolar de QW.

3.3.2.2 Frecuencia de consumo de alimentos ricos en hierro

Según los entrevistados el desayuno escolar del Programa QW al menos durante tres días a la semana se dan desayunos escolares con alimentos ricos en hierro. Entre estos alimentos se tienen los siguientes: conservas de sangrecita, conservas de bofe, de anchoveta, menestras (lentejas y alverjas), harina de quinua y hojuelas de avena.

Al respecto informan los entrevistados:

Alimentos con hierro, sí, claro, por ejemplo, muchos lunes toca darles su avena con huevo hervido, los miércoles se cocina el bofe, para ese día se recomienda a los papás enviar en su refrigerio jugo de naranja o en su defecto limonada, para que los niños puedan digerir el hierro, ah, los viernes se sirve la avena. ((M.T.T.H., 50 años)

Sí, los lunes les servimos su taza de avena, los miércoles cocinamos las conservas, ya sea de bofe o de pollo, y el viernes les servimos sus menestras. (G.A.V.C., 45 años)

Umm, hacemos sopa de quinua los martes, los miércoles servimos la carnecita, ya sea en segundo o sopa, algunos miércoles también servimos las lentejas. Para que combine bien con su refrigerio y con los alimentos que les damos, a los papas les decimos que deben traer los niños en sus loncheras. (E.Y.P., 37 años)

Sí, el programa nos dice sobre el consumo de alimentos ricos en hierro. Por ejemplo, cuando se hace lentejita con carne o pollo recomendamos a los padres que complementen con jugos cítricos en las loncheras, para favorecer la absorción del hierro. (R.C.M., 39 años)

El desayuno de Qali Warma tiene carne, sangrecita, bofe, pollo y menestras, esos alimentos nos dicen que tiene hierro. (E.S.S., 42 años)

Sí, cuando comen lentejita con la carne, o también otros platos como carne o pollo, nos dicen que les mandemos a nuestros hijos limonada o naranja para que tomen encima del segundo, dice eso es para que no tengan anemia. (B.H.F., 40 años)

Yo he visto que gracias que hacen segundos con carne, pollo, atún, también las lentejitas y las arvejas verdes cocidas. Además, la profesora nos ha dicho que con un juguito de limón se absorbe mejor el hierro, por eso le mando su refresco ácido en la lonchera, claro que con poca azúcar también. (S.M.R., 43 años)

Sí, yo he visto que hacen con carne o sangrecita, pollito, menestras. Mi hijo ya se ha acostumbrado a esos sabores, pero la sangrecita no le gusta siempre. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que la frecuencia y el tipo de alimentos ricos en hierro es suficiente para asegurar la ingesta necesaria de hierro en los niños. Lo cual demuestra el cumplimiento de las directrices nutricionales del programa Qali Warma en cuanto a la prevención de la anemia. También se considera que la sola presencia de alimentos ricos en hierro no garantiza una adecuada absorción del mismo, ya que esta depende también de otros factores, como la combinación con alimentos ricos en vitamina C. Sin la presencia de esta vitamina, no se tiene una correcta absorción del hierro. Para superar este obstáculo, los profesores indican a los padres el envío de refrescos de limón o jugo de naranja en los refrigerios de sus hijos.

3.3.3 Reducción de los índices de Desnutrición

De acuerdo con la OMS (2020) la desnutrición en los niños se evalúa través de indicadores antropométricos que comparan el peso, talla y edad del niño con los estándares de crecimiento internacionalmente establecidos. A continuación, se presentan los datos del peso, talla e índice de masa corporal de un grupo de niños de la Institución Educativa Inicial San Felipe N°556.

3.3.3.1 Peso, talla y masa corporal para la edad

De acuerdo con la OMS (2020) para evaluar la desnutrición infantil se compara las mediciones de peso, talla, e índice de masa corporal con un patrón de referencia internacional. Esto permite identificar si un niño tiene desnutrición aguda, crónica, sobrepeso y obesidad.

Para comprender esta clasificación primero se define el Índice de Masa Corporal (IMC) el cual es una medida que relaciona el peso y la estatura de una persona. Para hallarlo se calcula dividiendo el peso por el cuadrado de la estatura.

$$IMC = \frac{Peso(kg)}{Talla(m)^2}$$

A continuación, se presentan los rangos de desnutrición de los niños por parte de la OMS (2020).

Tabla 11
Categorías de desnutrición según Rango de IMC

Categoría	Rango de IMC
Desnutrición severa	Menos a 14.0
Desnutrición moderada	Entre 14.0 y 14.5
Normal	Entre 14.5 y 17
Sobrepeso	Entre 17.0 y 18.5
Obesidad	Mayor a 18.5

Nota. Organización Mundial de la salud (2020)

Para la recopilación de los datos de peso y talla se visitó al Centro de Salud Pampaphalla. Se seleccionó un grupo de estudiantes de 3 años, y dos niños de 4 años. Se aplicó la fórmula para obtener el IMC y se lograron los siguientes resultados:

Se encontró un niño de 4 años dentro del rango de desnutrición moderada (M.L.O.J con 14.18 de IMC). Nueve niños se encuentran en el rango normal. Cinco niños se encuentran en el rango de sobrepeso, y dos niños se encuentran en el rango de obesidad.

A continuación, se presenta la tabla con los datos obtenidos de los niños:

Tabla 12
Peso, talla e IMC de los niños de la IE Inicial San Felipe N°556

INICIALES	PESO	TALLA	IMC	AÑO	EDAD	SEXO
C.C.N.C	16.500	95.80	17.98	2024	3	F
C.H.A.M	13,100	92.10	15.44	2023	3	F

Q.B.D.S	14.000	93.00	16.19	2023	3	M
V.C.M.T	13.400	90.90	16.22	2023	3	F
A.C.G	13.800	93.80	15.68	2023	3	M
A.C.E.Y	12.300	87.20	16.18	2023	3	M
C.S.B.I	14.000	87.20	18.41	2023	3	M
C.Q.Z.A	15.200	91.00	18.36	2023	3	F
F.T.Y.D	15.500	89.50	19.35	2023	3	F
J.A.S	15.400	91.00	18.60	2023	3	M
P.Q.D.E	13.300	90.80	16.13	2023	3	M
P.U.G	16.000	97.00	17.00	2023	3	F
Q.T.Y.K	11.900	90.20	14.63	2023	3	F
S.F.T.M	14.000	94.10	15.81	2023	3	M
A.C.F.N	17.400	101.00	17.06	2023	4	F
M.L.O.J	14.100	99.70	14.18	2023	4	M
Q.A.L.K	12.400	90.00	15.31	2023	3	M

Nota. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos de la Posta Médica de San Felipe

De los datos presentados, se puede inferir que el programa Qali Warma ha logrado en gran medida su objetivo de contribuir a una nutrición adecuada en los niños beneficiarios, dado que la mayoría de los estudiantes evaluados se encuentran en un rango de peso saludable. Sin embargo, la presencia de casos de desnutrición moderada y obesidad indica la necesidad de un enfoque más integral que no solo asegure la disponibilidad de alimentos, sino también promueva prácticas alimenticias saludables y un seguimiento constante para identificar y corregir desequilibrios nutricionales a tiempo.

3.4 ADECUADAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PADRES DE FAMILIA

Uno de los objetivos fundamentales del Programa Qali Warma es fomentar la incorporación de adecuadas prácticas alimentarias en el entorno familiar de los beneficiarios. Esto implica no solo garantizar que los niños reciban una alimentación nutritiva en las escuelas, sino también promover que las familias adopten hábitos saludables en el hogar. Esto incluye el consumo de alimentos variados, naturales y la reducción de ultraprocesados. Además, busca generar conciencia sobre la importancia de una nutrición adecuada para el desarrollo físico y cognitivo de los niños. Cabe indicar que esta categoría se comprende el conjunto de comportamientos, hábitos y saberes que las familias desarrollan en torno a la selección, preparación, consumo y valoración de los alimentos. Por ello en la investigación se buscó comprender cómo los padres incorporan, adaptan o rechazan las prácticas alimentarias promovidas por el Programa Qali Warma.

3.4.1 Incorporación de hábitos alimenticios saludables

La incorporación de nuevos hábitos alimenticios por parte de las familias se evaluará mediante la frecuencia del consumo de los alimentos saludables, la reducción de alimentos procesados y la variedad de alimentos que se consumen en el hogar.

3.4.1.1 Frecuencia de consumo de alimentos saludables

Las respuestas recopiladas reflejan una tendencia compartida entre los padres y madres de familia hacia la incorporación de vegetales en la alimentación de sus hijos, en un esfuerzo por fomentar hábitos alimenticios más saludables y reducir el consumo de alimentos fritos y grasos. Mencionan su intento por diversificar la dieta mediante la inclusión de vegetales como zanahoria, zapallo, pepino y beterraga, adaptando además los métodos de preparación para hacer las verduras más apetecibles a los niños, quienes en general muestran resistencia a consumirlos. Esta

incorporación parece estar influenciada por recomendaciones educativas recibidas en las reuniones de clase, donde se enfatiza la importancia de los vegetales en la dieta infantil.

Desde la institución tratamos de reforzar el consumo de alimentos saludables, sobre todo vegetales y productos naturales. Más frecuencia de menestras, hortalizas y cereales como la quinua. Además, incentivamos a los papitos para que complementen en casa, se hace énfasis en evitar frituras y preferir guisos. (M.T.T.H., 50 años)

El programa está haciendo que los niños se familiaricen con ciertos ingredientes como zanahoria, apio, zapallo, y hasta el brócoli, lo que combinamos con los productos que mandan. (G.A.V.C., 45 años)

En el aula la profesora nos enseña sobre los beneficios de las verduras y frutas, y qué alimentos son buenos para la salud. (E.Y.P., 37 años)

Como en el jardín preparan desayunos de quinua, kiwicha y segunditos, entonces los niños ya se están acostumbrando también a las comidas y en casa también tenemos que evitar hacer cosas fritas. (R.C.M., 39 años)

Yo tengo un hijito y a él no le gustan los vegetales, pero la profesora nos ha dicho que debemos darles a los niños por ejemplo segundos con brócoli, ensaladas con bastante tomate y pepino, de esa manera trato de que mi niño consuma estos alimentos y que no consuma muchas grasas porque a él le gusta comer papas fritas, su pollo y comidas así. (E.S.S., 42 años)

En las reuniones de clase la profesora nos ha dicho que debemos incluir más vegetales y ese tipo de cositas en la comida, le pongo verduritas a la comida como zanahoria, apio y zapallo, también ensaladas de tomate con lechuga, pepino, también pongo oca sancochada con papa sancochada y su queso, eso le gusta, a veces con huevo sancochado, pero también le pongo ensalada para que no sea tan seco. (B.H.F., 40 años)

Si, en casa procuramos comer más saludable, ahora usamos más verduras en nuestras comidas como habas, más zanahoria, quinua, zapallo. A mi hijo pequeño no le gusta las verduras por eso trato de licuarlo o lo pico muy pequeño para que no sienta su sabor, en el tallarín le pongo pequeñito el pimentón y la zanahoria lo licuo para que coma. (S.M.R., 43 años)

Tengo una niña, pero ella se acostumbró a la comida que mi esposo le da de la calle, le compraba frituras, pollo, anticucho, pero yo ahora le estoy dando también carnes o pollo, pero no frito y con verduras, en matasquita también en estofado, y ensalada, de eso si le gusta el pepino con tomate y poco a poco le estoy poniendo la beterraga sancochada y la zanahoria, a veces con palta para que le guste más comer verduras. (M.F.Z., 39 años)

A partir de las similitudes observadas, se puede deducir que la orientación escolar ha jugado un papel importante en motivar a los padres y madres a implementar cambios en la dieta familiar, especialmente en la de sus hijos. Este proceso no solo demuestra la influencia de la educación nutricional en el entorno escolar, sino también el desafío que enfrentan las madres al intentar adaptar la dieta familiar a una alimentación más saludable. La persistencia de preferencias de los niños por alimentos fritos y grasos subraya la necesidad de estrategias creativas de adaptación alimentaria, lo cual también sugiere que una mayor orientación en técnicas de preparación de alimentos saludables podría potenciar el éxito de estos esfuerzos.

Esta resistencia inicial de los niños frente a los vegetales puede interpretarse, desde la teoría de Fischler (1995), como una manifestación de la neofobia alimentaria, entendida como el temor o rechazo hacia alimentos poco familiares. En este caso, los niños desconfían de sabores y texturas diferentes a los que están acostumbrados a consumir. Sin embargo, es importante señalar que estos vegetales —como la zanahoria, el zapallo, la beterraga y demás vegetales— no son desconocidos en la zona, ya que forman parte del repertorio alimentario de la zona. El problema radica más bien en que las madres, influenciadas por prácticas alimentarias modernas o por la búsqueda de alimentos rápidos y sabrosos, redujeron su interés por la cocina saludable, privilegiando la preparación de platos grasos o con escasa presencia de verduras.

La reincorporación de los alimentos tradicionales a la dieta familiar representa, por tanto, un proceso de superación de la neofobia infantil mediante la adecuación de los vegetales a las preferencias de los niños, por ejemplo, licuándolos o mezclándolos con otros ingredientes más aceptados. Este proceso se comprende a través del principio de incorporación, según el cual comer implica transformar lo desconocido en algo propio, siendo este caso la reapropiación de alimentos tradicionales en la dieta familiar.

3.4.1.2 Reducción de consumo de alimentos ultraprocesados

Las respuestas reflejan un cambio significativo en los hábitos de alimentación infantil relacionados con el consumo de golosinas y productos no saludables, a raíz de recomendaciones de los centros educativos. Los padres han comenzado a sustituir las golosinas, chocolates y otros alimentos ultraprocesados por opciones más saludables, como frutas, tostado de maíz y mate. Este cambio ha implicado un proceso de adaptación tanto para los padres como para los niños, quienes en algunos casos han mostrado resistencia inicial. Sin embargo, la constancia en la implementación de una lonchera saludable ha facilitado la aceptación de estos nuevos hábitos por parte de los niños.

Desde la dirección hemos coordinado con los docentes para reforzar la importancia de una lonchera saludable. Hemos visto que muchas familias han dejado de enviar galletas, caramelos o jugos artificiales, y han optado por frutas, cereales andinos y agua, traen también su tostadito de maíz, de habas con queso, alimentos saludables. (M.T.T.H., 50 años)

Con el tiempo se ha visto que los niños traen menos golosinas en sus loncheras. Desde el aula, reforzamos el consumo de alimentos naturales y explicamos por qué debemos evitar dulces, gaseosas o golosinas. En base a las capacitaciones del programa, elaboramos la lonchera saludable para todos los días de la semana, y eso ayuda a que los padres se organicen mejor. (G.A.V.C., 45 años)

Nosotros insistimos mucho en la lonchera saludable. En reuniones con los padres, les explicamos que las golosinas de todo tipo afectan la salud de los niños. Ahora, en lugar de galletas o papitas, los niños traen tostado, frutas, queso o huevo sancochado. (E.Y.P., 37 años)

Desde el aula, nosotras les explicamos a los padres porque el consumo de golosinas y bebidas azucaradas es malo para la salud de los niños. Ahora la mayoría trae refrigerios caseros, como frutas, mates o chuño con queso. (R.C.M., 39 años)

Antes si, le compraba galletas, dulces o gelatina de los triciclos de la calle, pero luego en el jardín nos dijeron que debíamos enviarles en sus refrigerios solo frutas y agua o también tostado de maíz con queso. Al inicio a mi hijo no le gustaba, me decía que le compre sus galletas, su chocolate, pero ya se está acostumbrando, ya no le compro esas cosas de la calle. (E.S.S., 42 años)

No tanto comemos esas cosas, además de que está prohibido enviar esas cosas a los niños en la lonchera, yo le mando su fruta con mate, dependiendo del día también porque tenemos una lista de desayunos que les debemos mandar a nuestros niños. (B.H.F., 40 años)

No, procuro no dar de comer golosinas o chupetes a los niños. Sé que son muy malos para la salud, la profesora nos dijo que debemos evitar darles golosinas a nuestros niños porque están creciendo, por eso también al inicio a mi niño le enviaba tortas o anticuchos de refrigerio, pero en el jardín me dijeron que debía enviarle cosas más sanas y por eso sacaron la lista de refrigerios que debemos traer por semana. (S.M.R., 43 años)

No, a mi niño procuro no comprarle caramelos o cosas dulces que venden en la entrada del jardín. Antes consumía mucho pero ahora con lo que nos dijo la profesora y con la lonchera saludable son muy pocas veces cuando le compro. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se deduce que la orientación escolar, en particular la implementación de normas sobre el contenido de las loncheras ha sido efectiva en modificar los hábitos de consumo tanto de las madres como de los niños, reduciendo la compra y el consumo de golosinas y fomentando una alimentación más equilibrada. Este fenómeno sugiere que las regulaciones escolares sobre refrigerios no solo afectan a los niños en el entorno escolar, sino que también impactan las prácticas alimenticias en el hogar. Asimismo, la resistencia inicial de los niños indica la influencia que los hábitos previos y el consumo de alimentos dulces pueden tener en sus preferencias, subrayando la importancia de mantener una continuidad en la promoción de opciones saludables.

Sobre la preparación de las loncheras las entrevistadas indican un cambio notorio en la preparación de las loncheras escolares, motivado por la implementación del programa Qali Warma y el acompañamiento educativo de las docentes. Las madres destacan que, antes de la introducción de este programa, los refrigerios incluían golosinas y alimentos no controlados. Con la nueva normativa, se ha instaurado una lista semanal de refrigerios y una supervisión estricta en las aulas, lo que ha llevado a que las madres envíen alimentos más saludables y variados. Además, existe una coordinación entre el contenido de las loncheras y el desayuno proporcionado por Qali Warma,

garantizando una dieta equilibrada con días asignados para alimentos dulces o salados, en sintonía con el menú semanal.

En la institución se ha reforzado bastante el tema de la alimentación saludable. Antes los padres enviaban lo que tenían a la mano, incluso golosinas o gaseosas. Ahora, por orientación del programa y por iniciativa de las docentes, se ha establecido un menú semanal para las loncheras. Esto ha ayudado mucho a que las madres preparen opciones más nutritivas y variadas. (M.T.T.H., 50 años)

Ahora los padres están más informados y conscientes. Les recomendamos que manden frutas, pan con queso o huevo, cosas sencillas pero saludables, a veces traen su tostado con queso, o chuñito. También revisamos lo que traen y conversamos con los padres si algo no está permitido. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, nosotras hablamos con los padres para que entiendan que la lonchera debe ser nutritiva. Les decimos que no deben enviar galletitas, dulces o frituras. Algunas mamás al inicio no estaban de acuerdo, decían que a veces no tenían tiempo pero ahora ya entienden. Nos coordinamos también con el Qali Warma, para no repetir. Por ejemplo, si hay avena dulce, entonces mandan algo salado, como papa con queso. (E.Y.P., 37 años)

En las reuniones les damos una charla a los papás sobre la importancia de una lonchera saludable. Muchos no sabían qué era bueno o malo y solo daban lo que el niño pedía o lo que podían comprar en el triciclo de la puerta. Ahora ya saben que deben evitar las golosinas y deben mandar alimentos naturales. Hemos visto que mandan más frutas, pan con palta, hasta la señora del triciclo trae lo que toca de la lonchera para que los papás que no tienen mucho tiempo lo compren de ella. Además, cuando un niño trae algo no permitido, lo hablamos con la familia. (R.C.M., 39 años)

Si, bastantes, antes de Qali Warma las mamás enviaban cualquier cosa en la lonchera de sus niños, hasta chicle les ponían, nadie controlaba, ahora las maestras se han vuelto más estrictas con las cosas que traen los niños, hay un menú pegado en cada clase y ya se sabe que alimentos debemos enviar cada día, si alguien trae alguna golosina la maestra lo decomisa, está prohibido y la lonchera también está de acuerdo al desayuno que les van a dar de Qali Warma, un día salado otro dulce y así. (E.S.S., 42 años)

Sí, porque por lo que nos dicen las profesoras nosotros ya no le compramos tantas golosinas a los niños, antes les comprábamos lo que ellos querían, ahora no porque debemos darles cierto tipo de alimentos, les mandamos en sus loncheras cosas sanas, frutas y de vez en cuando algo de carne, pero nada que venga en bolsa o latas porque eso hace daño y los días que les tocan dulces como desayuno de quinua o algo dulce les enviamos algo salado como chuño con queso, el lunes por ejemplo nos tocaba chuño pero con carne. (B.H.F., 40 años)

Si, con lo que nos dice la profesora a la hora de la salida o en las reuniones nos llama la atención porque a veces alguien le envía a su niño un chocolate o un caramelo y por culpa de eso los demás niños ya no quieren comer la comida. Creo que antes de Qali Warma no eran tan estrictos con la comida que traían los niños, ahora hasta hay una lista semanal de refrigerio que debe traerse. (S.M.R., 43 años)

Sí, las profes nos explican porque no debemos consumir muchos enlatados o embolsados como las salchichas, los de Qali Warma solo vienen a dejar la comida, de ellos no recibimos ninguna charla, son las profes quienes nos dicen, imagino que a ellos si Qali Warma les informa o aconseja y los profes nos repiten a nosotros y para complementar también lo que les van a servir todos los días a los niños. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se deduce que la implementación de Qali Warma, junto con el rol educativo de las profesoras, ha generado un impacto significativo en los hábitos alimentarios de las familias, promoviendo una alimentación más saludable y estructurada en el entorno escolar. La orientación y el control ejercidos por los docentes han sido clave para reforzar estos hábitos, educando a las madres sobre la importancia de evitar alimentos procesados y promoviendo la combinación de loncheras equilibradas con el desayuno escolar. Esto sugiere que la integración de programas de alimentación escolar con una educación nutricional activa puede ser una estrategia efectiva para mejorar la alimentación infantil y prevenir el consumo de productos no saludables.

3.4.1.3 Variedad de alimentos en el menú familiar

Las respuestas revelan un esfuerzo común entre las madres por mejorar la calidad nutricional de las comidas en el hogar, incorporando alimentos variados y saludables como quinua, tarwi, espinaca, pescado, brócoli y otros vegetales. Aunque enfrentan desafíos, especialmente con niños que prefieren alimentos fritos, las madres expresan que la orientación recibida de los docentes ha sido fundamental para entender la importancia de una dieta equilibrada en el crecimiento y la salud de sus hijos. La recomendación escolar parece haberles motivado a preparar

alimentos con una mayor variedad de nutrientes, evitando productos procesados y fritos, adaptando recetas para hacer los vegetales más aceptables para los niños.

Sí, desde que se trabaja con el programa Qali Warma hemos notado que las familias han empezado a hacer más cambios en su alimentación. Antes cuando les preguntábamos a los niños que comían nos decían que arroz, fideos, algo frito. Pero ahora los padres están incluyendo más verduras y carnes variadas, también cosas naturales. (M.T.T.H., 50 años)

Sí, yo también he visto cambios. En las reuniones hablamos sobre cómo alimentar mejor a los niños y muchas mamás nos comentan que ya están usando más verduras, menestras y carnes que no preparaban. Una madre me dijo que empezó a cocinar lentejas con verduras por lo que escuchó en clase, y que a su hijo ahora sí le gusta. Eso antes no pasaba. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, gracias a las recomendaciones que damos los padres se han animado a preparar más alimentos nutritivos. Varios me han dicho que ahora cocinan quinua, trigo, pescado o incluso bofe en chanfainita. Eso antes era raro. Las comidas fritas o los productos enlatados han disminuido. No todos, claro, pero muchos padres ya hacen el esfuerzo por mejorar el menú en sus casas. (E.Y.P., 37 años)

Sí, los cambios son evidentes. Las familias nos cuentan que han empezado a usar ingredientes más variados como zapallo, espinaca, carne de res. Nosotras les explicamos que eso ayuda al crecimiento de los niños, que no todo debe ser solo arroz o fideo. Algunas mamás nos dicen que ahora combinan mejor sus alimentos. (R.C.M., 39 años)

En casa cocino tarwi, quinua, a veces también fideos en saltado con pollo, carne, pescado, chuñito con su queso, a mi hijo le gusta comer papas fritas, salchichas fritas, todo lo frito le gusta, así que es un poco difícil también que coma los nuevos alimentos que he preparado y que deje las frituras. Preparo con alimentos sanos porque la profe nos ha explicado que los niños no crecerán bien o se enfermarán si no comen cosas adecuadas. (E.S.S., 42 años)

Pollo en estofado o en sopita, la carne también le doy en matasquita a veces tipo churrasco con su cebollita y tomate cocido, el cuy al horno le gusta mucho y también en caldo cualquiera de los dos le sirves te lo come otro también es el pulmón de la oveja lo que le dicen bofe eso le gusta a mi hijito en chanfainita, así como la mastasquita, pero con el bofe eso también le gusta. (B.H.F., 40 años)

Usamos sangrecita, bofe, pescado, brócoli y otros más. Uso alimentos porque ayudan al crecimiento de los niños, la profe nos dice que si le damos pura papa frita, huevo frito o jamón a la larga afecta a los niños, por eso mejor darle con muchas verduras, pero dar bien, como para que le guste a mi niño. (S.M.R., 43 años)

Haber, preparo mis comidas con tarwi, espinaca, zapallo, trigo morón, brócoli, coliflor, lentejas, moraya, chuño, carne de res, pescado y así otros alimentos que

encuentro en el mercado, esto es porque la profe de mi niño nos ha dicho que si queremos que crezcan bien nuestros hijos debemos darle cosas sanas. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se deduce que la educación nutricional en el entorno escolar ha sido un elemento clave en el cambio de prácticas alimentarias en el hogar, impulsando a las madres a integrar alimentos locales y ricos en nutrientes. La influencia de las docentes no solo ha promovido una alimentación más saludable, sino también ha generado una concienciación en las madres sobre el impacto a largo plazo de una dieta equilibrada. Esto sugiere que la educación continua y práctica en torno a la alimentación podría reforzar el compromiso de las familias con prácticas de alimentación saludable y reducir la dependencia de alimentos fritos y procesados.

Sobre los alimentos incorporados al menú familiar se destaca una preferencia creciente por alimentos frescos y naturales, como vegetales, quinua, tarwi, kiwicha y leche de origen local, mientras se evita cada vez más el consumo de productos procesados y embutidos. Las madres han adoptado prácticas alimentarias orientadas hacia lo natural, optando por productos frescos del mercado en lugar de alternativas industriales. Esta tendencia también incluye la preparación de alimentos sin aditivos, como colorantes o saborizantes artificiales, y con condimentos naturales para cuidar la salud de los niños. Las recomendaciones del entorno escolar han sido un factor importante en este cambio, ya que las madres mencionan la orientación recibida sobre los efectos negativos de los productos procesados en el organismo infantil.

Sí, desde que trabajamos con Qali Warma muchas madres han cambiado sus costumbres. Nos cuentan que ahora cocinan tarwi, quinua, olluquito.. También evitan productos procesados como embutidos. Nosotras reforzamos esa idea en las reuniones, porque sabemos que una alimentación sana empieza en casa, y si los niños comen bien en el hogar, también mejoran su salud y rendimiento. (M.T.T.H., 50 años)

Sí, la mayoría de madres ya no compra productos embolsados como antes. Nos dicen que ahora prefieren preparar comida más natural como mote con queso,

verduras frescas, sopas con quinua o guisos de pollo sin tanto condimento. Incluso cuando fríen pescado lo acompañan con ensaladas. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, yo noto que ahora las mamás eligen más alimentos frescos, ya no compran jamón ni salchichas. Algunas incluso hacen su propio yogurt en casa o compran el que hacen otras señoras sin colorantes. También ya no compran los jugos artificiales. (E.Y.P., 37 años)

Sí, las madres ahora prefieren ir al mercado por verduras, frutas, carne fresca. Ya no compran ajinomén o aderezos con muchos químicos. Cocinan con menos ají colorado, sin tantos condimentos, y usan hierbas naturales para dar sabor. Se nota que hay más conciencia en la preparación de los alimentos en casa y para sus hijos.. (R.C.M., 39 años)

Ahora cocinamos tarwi, quinua, kiwicha, las verduras frescas, el pollo también fresco venden en el mercado hígado de vaca, los alimentos que se encuentran en el mercado, ni siquiera compro leche de tarro porque quien sabe que tienen esas leches, hay mamitas que traen del campo botellas, eso es mejor, más natural, tampoco compro embolsados. (E.S.S., 42 años)

Consumimos más vegetales, quinua, tarwi, maíz en mote o en tostado y cosas que vienen en bolsa ya no preparamos tanto, ahora hago guisitos con carne o pollo también siquiera una vez a la semana le doy pescado eso si le doy frito porque en sudado no le gusta eso si le doy con bastante ensalada y no tan condimentado eso también les hace mal a los niños. (B.H.F., 40 años)

Ahora usamos más verduras, ya no compramos productos embolsados, prefiero comer algo natural, ya no compro salchichas, jamón o la carne embolsada que venden en algunas tiendas, es mejor preparar algo sano hasta el yogurt también compro de las señoras que hacen natural no con colorantes además que químicos tendrán todavía, también la leche prefiero comprar la de vaca que vienen las señoras en las noches para el desayuno del día siguiente. (S.M.R., 43 años)

Compro verduras y frutas del mercado, no compro embutidos ni tampoco esas cosas que venden en las tiendas como pollo pre cocido, ajinomén, ajinomoto, jamón, salchichas, en el jardín nos dijeron que estas cosas malogran el estómago de los niños y cocino más natural sin tanto ají colorado también le pongo hierbitas para que le de sabor a las comidas para que les guste también. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que el entorno escolar, al educar a las madres sobre los riesgos de los alimentos procesados, ha contribuido a generar una conciencia colectiva que prioriza la alimentación natural y saludable. Esto se refleja en un cambio concreto en las prácticas alimenticias, con una tendencia a valorar más los alimentos frescos y sin conservantes, además de

evitar productos que normalmente formaban parte de la dieta familiar. Esta práctica no solo implica una mejora en la calidad de la alimentación infantil, sino que también podría tener un efecto de largo plazo en los hábitos de consumo familiar, reduciendo la dependencia de productos ultraprocesados y promoviendo un enfoque hacia la alimentación sana y sostenible.

Desde la perspectiva del principio de incorporación planteado por Fischler (1990), estos cambios reflejan un proceso de adaptación y resignificación cultural de los alimentos. Las familias, al recibir orientación nutricional y probar nuevos ingredientes o combinaciones, comienzan a incorporar estos alimentos al repertorio culinario cotidiano, ajustándolos a sus costumbres y preferencias. De esta manera, los alimentos inicialmente percibidos como ajenos o poco atractivos se vuelven familiares mediante la práctica y la reinterpretación dentro del hogar. Es decir, los alimentos nuevos dejan de ser algo ajeno y pasan a ser parte de su repertorio alimentario. Este proceso de familiarización muestra cómo las familias no solo aceptan un cambio por obligación, sino que lo reinterpretan desde su cultura, haciendo que la alimentación saludable se convierta en una práctica aprendida, pero también apropiada y significativa dentro del hogar.

3.4.1.4 Adopción de nuevas de prácticas de higiene en la manipulación de alimentos

Las respuestas reflejan una práctica constante de medidas básicas de higiene en la preparación de alimentos, como el lavado de manos, la limpieza de utensilios de cocina y el almacenamiento adecuado para evitar la contaminación. Las madres mencionan que estas prácticas han sido reforzadas por la enseñanza en el jardín de infancia, donde se educa a los niños sobre la importancia de la higiene, especialmente antes de comer. En varios casos, se observa cómo los niños recuerdan y promueven estas prácticas en sus propios hogares, incentivando a sus familiares a seguir hábitos higiénicos. La supervisión directa en el entorno educativo (por ejemplo, el uso de

mandil, guantes y mascarilla) ha influido en la incorporación de estas costumbres tanto en el entorno escolar como en el doméstico.

Sí, con el programa Qali Warma se ha reforzado bastante el tema de la higiene. Aquí en la institución exigimos que el personal de cocina esté con mandil, guantes, gorro y mascarilla cuando manipula los alimentos. También verificamos que los utensilios estén limpios y bien guardados. (M.T.T.H., 50 años)

Sí, hemos tomado más conciencia de la limpieza. Me aseguro de lavar todo bien, cubrir los alimentos y usar utensilios limpios. En clase les enseñamos a los niños a lavarse las manos antes de comer y ellos mismos les recuerdan eso a sus padres. Una mamá me dijo que su hijo le exige que se lave las manos como en el jardín. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, claro que siempre revisamos si las ollas están bien limpias y si el personal de cocina está usando su uniforme completo. Que los utensilios de cocina y de los niños estén limpios y cubiertos con algún mantel para evitar el polvo y en caso alguna mosca entre. (E.Y.P., 37 años)

Sí, verificamos que nuestros niños se laven las manos antes de comer y después también, sus tazas, platos y utensilios también tienen que estar limpios. En cuanto a la señora de la cocina y la que reparte el desayuno también tienen que estar limpias y con su mandil, gorra, guantes. (R.C.M., 39 años)

Lo de siempre, nos lavamos las manos, limpiamos bien las ollas, cucharas, todo debe estar bien almacenado, protegido con una tela para que no le caiga el polvo. Aquí por ejemplo en la cocina siempre me supervisa la auxiliar si estoy con el mandil, con los guantes y con la mascarilla. Si esto de alguna manera también lo he aprendido a hacer en mi casa. (E.S.S., 42 años)

No, ninguna, lo de siempre nomas, lavarse las manos, tener limpias las ollas y los platos, hasta mi hijito eso aprendió en el jardín, de estar bien limpio antes de comer a nosotros también nos dice en la casa mami tienes que lavarte las manos antes de comer porque vas a tener gusanos en la pancita. (B.H.F., 40 años)

No, lo de siempre nomas, lavarnos las manos antes de comer, a mi hijo le enseñaron en el jardín a lavarse siempre las manos y en casa también lo hace sin que yo le diga nada a su hermana mayor también le dice vamos a lavarnos las manos ni bien llegamos de la escuela cuando su hermanita lo recoge. (S.M.R., 43 años)

Lo de siempre nomas, lavarse las manos, lavar las frutas y verduras, tener limpio las ollas y las cucharas. Sí, siempre es importante porque si agarramos la verdura o lo que estamos cocinando con mano sucia mi hijito puede enfermarse. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que la educación en higiene promovida en el entorno escolar tiene un impacto positivo tanto en los niños como en sus familias, ayudando a instaurar hábitos higiénicos que contribuyen a la prevención de enfermedades. Los niños, al recibir educación en prácticas de higiene, no solo adoptan estos hábitos para su propio beneficio, sino que también actúan como agentes de cambio en el hogar, reforzando la importancia de estas prácticas en la familia. Esto sugiere que la educación temprana en higiene es una estrategia efectiva para mejorar las prácticas de salud en el entorno familiar y para sensibilizar a la comunidad sobre la relevancia de la limpieza en la preparación y consumo de alimentos.

Sobre cómo se transmite estos hábitos a los niños las respuestas muestran cómo la educación en higiene impartida en el jardín de la infancia ha influido positivamente en la salud de los niños, reduciendo problemas de estómago recurrentes asociados a la falta de higiene. Las madres destacan que, tras aprender la importancia del lavado de manos antes de comer, los niños han internalizado este hábito al punto de promoverlo dentro de sus familias. También mencionan una mejora en la salud de los niños, quienes solían enfermarse frecuentemente del estómago antes de adquirir estos hábitos higiénicos en el jardín. Además, los niños aplican estos conocimientos sin la necesidad de supervisión constante, lo que indica que el aprendizaje ha sido efectivo y sólido.

Sí, he notado que los niños llevan a sus casas lo que aprenden aquí. Varias mamás en las reuniones nos han comentado que ahora sus hijos les piden que se laven las manos antes de comer, incluso a los hermanos mayores o a los abuelitos. Esta educación en higiene que reciben en el jardín y que lo hacen en la practica tambien durante el desayuno escolar sí tiene efecto. (M.T.T.H., 50 años)

Varios de mis alumnos me contaron que en su casa no se sientan a comer sin lavarse las manos porque él se encarga de recordárselo a todos. Me parece bonito que los niños aprendan aquí y enseñen en su casa. Una madre me dijo que su hijito ya no sufre de dolores de estómago como antes, que ahora incluso lava la fruta solo. Son pequeños cambios, pero se nota el impacto en su salud. (G.A.V.C., 45 años)

La enseñanza sobre higiene que damos en el jardín sí llega hasta las casas. Varias veces las mamás me han dicho de que sus hijos ya les reclaman si no se lavan las

manos. Uno de ellos hasta les dice a sus hermanos: “no vas a comer si estás sucio”. (E.Y.P., 37 años)

Sí, hay cambios. Una de mis mamás me contó que su niña ya no come si no lava primero sus manos. Es una forma de educar no solo al niño, sino a toda la familia, porque ellos repiten lo que aprenden en el jardín. Y nosotras les recalcamos cada día antes de que tomen el desayuno de Qali Warma. (R.C.M., 39 años)

Si, ahora que mi niño en el jardín les ha enseñado a siempre tener las manos limpias antes de comer, en la casa a sus hermanos mayores les molesta diciéndoles que también se laven sus manos, hasta a sus tíos les dice eso. En mi niño si he visto que su salud ha mejorado, antes se enfermaba bastante de la barriga, pero eso ha disminuido. (E.S.S., 42 años)

Pienso que sí, la menos mi hijito, porque antes de llevarlo al jardín él jugaba con tierra y para comer a veces no se lavaba la mano y tenía muchos dolores de estómago, ahora como en el jardín les han enseñado y viendo también a sus compañeritos él solito se lava antes de comer, hasta a mí me dice para lavarme, ya no le duele el estómago. (B.H.F., 40 años)

De alguna manera si, antes mi niño siempre le dolía el estómago y esto era porque jugaba con tierra, ahora en cambio como se lava las manos y también como lava su fruta antes de comer mi hijo está mejor y ya no es tan enfermizo. (S.M.R., 43 años)

Si hay nuevos, pero lavarse las manos y las verduras antes de cocinar siempre es bueno, mi hijita no se enferma como antes, cuando jugaba en el patio se ensuciaba, en el jardín le han enseñado muy bien, ella solita se lava las manos antes de comer. (M.F.Z., 39 años)

Según las respuestas. la educación temprana en hábitos de higiene es eficaz no solo en la formación de prácticas saludables en los niños, sino también en la prevención de enfermedades. Al haber aprendido la importancia del lavado de manos y de alimentos en el entorno escolar, los niños han adoptado un comportamiento preventivo que ha mejorado su bienestar físico, sobre todo en su salud digestiva. Este aprendizaje, al transmitirse a sus familias, evidencia el potencial de la educación escolar para impactar positivamente en la comunidad, promoviendo prácticas de higiene sostenibles y saludables.

3.4.2 Nuevas formas de preparación de los alimentos

3.4.2.1 Uso de técnicas de cocción más saludables (vapor, hervido, asado).

Las respuestas muestran un cambio gradual en las prácticas de cocción en el hogar, con una notable disminución en el uso de la sartén para freír alimentos como papas, pollo y carne, reemplazándolos por métodos de cocción más saludables como el hervido o la preparación en olla a presión. Las madres mencionan que intentan reducir el consumo de productos procesados y altos en conservantes, como salchichas y galletas, en la alimentación de sus hijos. Aunque algunas de las técnicas de cocción, como el frito para ciertos alimentos (especialmente el pescado), aún se mantienen, existe un esfuerzo consciente por limitar las frituras y fomentar la incorporación de vegetales en los platos diarios, además de variar los ingredientes y preparaciones para asegurar una dieta diversa y nutritiva.

Sí, las mamás dicen que ahora ya hacen frituras como antes. Están usando más la cocción al vapor o hervido, sobre todo para las papas o las verduras. Prefieren dar sopas o guisos con carne cocida. Creo que el ejemplo del programa Qali Warma, con sus alimentos variados ha influido en que las familias adopten formas de cocina más saludables en casa. (M.T.T.H., 50 años)

Sí, creo que no solo en las casas de los niños, yo ya no frío tanto como antes. Hago más guisos, sancochados y sopas con verduras. En cuanto a las mamás de mis niños, una mamá dice que cuando prepara arroz con pollo, le pone muchas verduras y lo acompaña con ensalada. El pescado todavía lo fríe porque a su niño no le gusta sancochado, pero lo demás ya lo prepara más saludable. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, ahora las madres hacen quinua o lentejas, también estofados con zanahoria, zapallo o espinaca, porque saben que es más saludable. Poco a poco tratan de incluir más alimentos sanos en el desayuno o almuerzo y que los niños también empiecen a comer sano y no lo rechacen. (E.Y.P., 37 años)

Sí, hay mamás que ya no compran jamón ni salchichas, usan menos aceite, ahora hacen papas sancochadas y las acompañan con queso o ensalada. (R.C.M., 39 años)

Para cocinar lo de siempre claro que ya no uso tanto la sartén para freír o hacer papas fritas o pollo frito, más bien hiervo las papas y también el pollo y lo uso para la sopa ya no tanto para hacer frituras, pero en el pescado sí lo hago frito porque no le gusta sancochado a mi hijito lo demás sí en estofado, a veces arroz con pollo con mucha verdurita y también le aumento la ensalada bastante. (E.S.S., 42 años)

Lo de siempre, hervir en la olla a presión cuando preparo quinua o de otros alimentos que no es fácil de preparar a veces le hago su mazamorra de chuño con carne o con tripitas de cordero, a la sopa de quinua lo hago con carnecita, también hago revuelto de chuño o moraya con su queso frito, tengo que variar también para que coma de todo. (B.H.F., 40 años)

Para cocinar lo de siempre nomás no nos han dicho nada nuevo tampoco solo hacer menos frituras, que ya no compramos esas salchichas o jamón, tampoco que les demos galletitas o cosas así que tengan muchos conservantes porque les hacen mal a nuestros niños. (S.M.R., 43 años)

Lo de siempre nomas, pero ya no uso tanto la sartén para freír las carnes, prefiero usar la olla a presión, a mi niña no le gusta tanto, pero trato de acostumbrarle, otra manera de cocinar sería tostando la carne para recalentarla para cenar, solo eso. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se infiere que existe una tendencia hacia prácticas culinarias más saludables, motivada en parte por las recomendaciones del entorno educativo. Las madres han comenzado a priorizar técnicas de cocción más saludables, lo cual no solo reduce el consumo de grasas saturadas derivadas de las frituras, sino que también fomenta una alimentación más variada y nutritiva para sus hijos. Este cambio en las prácticas culinarias refleja una concienciación progresiva sobre los beneficios de una dieta balanceada y de la limitación en el uso de alimentos procesados. Esto sugiere que la educación continua sobre hábitos alimenticios saludables podría seguir promoviendo cambios significativos en la alimentación familiar y el bienestar infantil.

Mediante el aprendizaje de nuevas recetas e incorporación de ingredientes saludables se hace presente el principio de incorporación de Fischler, los padres de familia van renovando el menú familiar para que sus hijos desarrollen el gusto y adquieran hábitos saludables.

3.4.2.2 Reducción en el uso de grasas y aceites en la preparación de alimentos

Las respuestas reflejan un esfuerzo general de las madres por reducir el consumo de frituras y aumentar la inclusión de vegetales en las comidas, en respuesta a las recomendaciones de las profesoras en el jardín de infancia. En algunos casos, las madres mencionan estrategias creativas, como incorporar verduras picadas en alimentos que los niños disfrutaban, como las hamburguesas

caseras, para asegurar su consumo. Aunque se intenta limitar el uso de grasas y evitar la frecuencia de frituras, varias madres indican que ocasionalmente preparan alimentos fritos como el hígado o papas fritas, asegurando un balance entre los alimentos que los niños prefieren y aquellos que son más saludables. Las orientaciones escolares parecen ser una influencia significativa en este cambio gradual hacia opciones de alimentación más saludables.

Sí, muchas madres de familia comentan que ahora están usando menos aceite al cocinar para sus hijos. Algunas nos dicen que prefieren hervir o sancochar el pollo y acompañarlo con verduras. En las reuniones que hacemos, las profesoras les explican cómo balancear mejor los alimentos, y eso ha influido en sus hábitos de cocina. (M.T.T.H., 50 años)

Sí, antes muchas mamás freían casi todo, pero ahora ya no tanto. Yo misma en mi casa trato de evitar las frituras. Cuando hago carne, le pongo verduras picadas y lo cocino al vapor o en estofado. Creo que eso lo he aprendido porque en Qali Warma vemos cómo se sirve la comida con poco aceite, y eso nos sirve de modelo. (G.A.V.C., 45 años)

Sí, en las reuniones con los padres hablamos de la importancia de cocinar con menos grasa. Les explicamos que muchas veces los niños ya no quieren comer la comida del programa porque en casa están acostumbrados a lo frito. Entonces varias mamás nos han dicho que ahora ya no hacen papas fritas, solo a veces. Eso ha ayudado bastante a que los niños se adapten mejor a una alimentación más saludable. (E.Y.P., 37 años)

Sí, he visto que las familias están cambiando sus costumbres. Una madre me dijo que ahora cocina más sopas y guisos con verduras en lugar de freír el pollo. También les hemos explicado que aunque los niños necesitan energía, no deben abusar del aceite. Entonces, algunas mamás nos dicen que si bien todavía fríen de vez en cuando, ya no es como antes que cocinaban con grasa todos los días. (R.C.M., 39 años)

Tratamos de incluir vegetales y dar menos frituras a los niños, pero es cuestión también de que a los niños les guste lo que cocinemos a veces le pongo las verduras en la carne de hamburguesa que hago con carne molida para que coma sin que se dé cuenta, especialmente el brócoli o en saltadito le pongo zanahoria, pimentón y así. (E.S.S., 42 años)

La profesora de mi niño nos ha recomendado que no usemos tantas grasas y hagamos más alimentos con verduras y cosas sanas, por ejemplo, en vez de freír el pollo mejor lo hervimos para servirlo en sopa. Pero de todas maneras de vez en cuando le sirvo alguna que otra fritura, pero no es todos los días. (B.H.F., 40 años)

En reunión la profe nos dijo que no demos tantas cosas fritas a los niños, porque a veces llegan mal al jardín o no quieren comer otras cosas que no sean fritas, por eso ya no le cocino pollo frito o papas fritas, claro que a veces sí, una vez a la semana no a cada rato como antes. (S.M.R., 43 años)

La profesora nos dijo que en los niños la grasa no es tan malo porque ellos como siempre están jugando pierden muy rápido sus energías, a los adultos si les hace bastante daño, por eso a mi niña de vez en cuando le frió su higadito o alguna carne, pero eso es de vez en cuando, no todos los días. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que, aunque las familias están incorporando más vegetales y moderando el consumo de frituras, la adaptación completa a una dieta sin alimentos fritos es progresiva y depende de los gustos de los niños y la flexibilidad de las madres en la preparación. Las recomendaciones de las profesoras son bien recibidas y consideradas valiosas para fomentar prácticas alimenticias saludables, aunque se opta por un enfoque balanceado que no elimine por completo las frituras, sino que limite su frecuencia. Esto sugiere que la educación continua y las estrategias culinarias prácticas pueden facilitar la transición hacia una dieta más saludable para los niños sin dejar de lado sus preferencias alimenticias.

3.4.2.3 Adopción de recetas nuevas y saludables en el menú familiar

Las respuestas muestran que, aunque las profesoras proporcionan recomendaciones generales sobre el tipo de alimentos que deben incluirse en las loncheras y refuerzan la importancia de una alimentación saludable, no se les brinda a los padres recetas o instrucciones específicas para la preparación de las comidas. Las madres comentan que las sugerencias suelen limitarse a la inclusión de vegetales y la reducción de productos procesados como las gaseosas o la comida "chatarra". Además, mencionan que en el aula solo se especifican los alimentos recomendados en el menú escolar, sin más detalles sobre la preparación.

No, directamente no se les da recetas a las familias. Lo que hacemos es poner en las aulas las loncheras diarias en base al menú de Qali Warma para que los padres sepan qué tipo de alimentos deben enviar. En algunas reuniones les recomendamos incluir más verduras o evitar los productos procesados, pero no se hace una orientación específica sobre cómo preparar ciertos platos. Eso sería ideal. (M.T.T.H., 50 años)

No, recetas como tal no se les da a los papás. Nosotros les decimos que eviten las frituras, que den más frutas y ensaladas, pero no hay un espacio donde se les enseñe a cocinar de manera diferente. Algunas madres sí preguntan cómo pueden variar los alimentos, pero no siempre se puede explicar con detalle porque en las reuniones no hay mucho tiempo. (G.A.V.C., 45 años)

No, lo único que se les muestra es el refrigerio que tienen que enviar según el menú escolar, eso está pegado en la pared del aula. Sí se les dice que usen menos condimentos o que no manden comida chatarra, pero de recetas nuevas para el almuerzo o para la casa no se habla. (E.Y.P., 37 años)

No, solo hacemos recomendaciones generales, como que cocinen con verduras, que no usen mucho aceite, o que den leche natural en lugar de la de tarro. Pero cómo preparar exactamente un plato saludable, eso no lo explicamos. (R.C.M., 39 años)

La profesora nos dice que enviemos a nuestros hijos los alimentos que están en el menú escolar, pero recetas no nos da, no hay tiempo para que nos diga eso, pero claro siempre está recomendado que debemos usar mucha verdura. (E.S.S., 42 años)

No, solo nos recomiendan que usemos más verduras o que hagamos más ensaladas, que dejemos de comprarle gaseosas o chatarras de la calle, pero, así como recetas nuevas que nos den instrucciones de como cocinar o como preparar el plato no he visto. (B.H.F., 40 años)

No, solo las cosas que están pegadas en el aula para que le enviemos el refrigerio a los niños, nada más, recomendaciones si, pero aparte de eso no. (S.M.R., 43 años)

Solo lo que está en el refrigerio de los niños que debemos enviarles, pero así recetas para que cocinemos no, al menos yo no he escuchado, igual no hay tiempo, cuando hay reuniones o faenas la profesora solo nos dice que cocinemos cosas más sanas, que demos frutas a los niños, pero recetas no. (M.F.Z., 39 años)

De las respuestas se concluye que la falta de instrucciones concretas sobre cómo preparar comidas saludables limita el apoyo brindado a las madres para implementar cambios alimentarios significativos en el hogar. Aunque las recomendaciones generales son útiles, una mayor orientación en cuanto a recetas o técnicas de preparación podría facilitar que los padres incluyan variedad y creatividad en los platos, promoviendo así una dieta equilibrada y atractiva para los niños. Esto sugiere que el impacto de las recomendaciones escolares podría ser más efectivo si incluyera pautas prácticas que ayuden a los padres en la adaptación de los hábitos alimentarios en el hogar.

IV. CAPITULO IV

DISCUSION DE RESULTADOS

La investigación realizada tuvo como objetivo principal explicar los efectos generados por el programa Qali Warma en los beneficiarios de la Institución Educativa Inicial N°556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023. Los resultados muestran la relación causal presentada en la hipótesis general de la investigación.

Para explicar la investigación se detallarán los datos obtenidos y se contrastarán con la Teoría Antropológica de la Alimentación de Claude Fischler y la Alimentación Escolar de la FAO.

Los hallazgos sobre el funcionamiento del Programa Qali Warma en la Institución Educativa Inicial N.º 556 de San Felipe, Sicuani, evidencian la mejora en el rendimiento escolar de los estudiantes. Este proceso está relacionado con la mejora en la nutrición de los estudiantes y la promoción de buenas prácticas alimentarias en los padres de familia. No obstante, dichos resultados también dependen de la participación, así como de la capacidad de adaptación y mediación de los actores locales, como la CAE, los docentes y los padres de familia. En este sentido, la FAO (2021) señala que los programas de alimentación escolar, cuando están adecuadamente diseñados y gestionados, deben contribuir a mejorar la salud, la nutrición, la atención y el rendimiento escolar, especialmente en niños en situación de vulnerabilidad.

Para su funcionamiento el Programa Qali Warma se divide en dos componentes: el alimentario y el educativo. En el componente alimentario, los resultados referidos a la entrega diaria de alimentos como conserva de pollo, pescado, arroz, fideos, leche, legumbres, cereales y harinas es uno de los aspectos positivos identificados es la regularidad en la entrega de alimentos, incluso durante actividades escolares extraordinarias. Esto coincide con la directriz de la FAO sobre asegurar una oferta alimentaria estable, ya que la asistencia a clases con hambre afecta la

concentración y el desempeño escolar. También se constató que la cantidad de insumos es suficiente e incluso permite ofrecer repeticiones, cumpliendo así con el aporte calórico mínimo esperado.

No obstante, la aceptación de las comidas es un problema recurrente. La ausencia de productos locales y la predominancia de insumos procesados limitan el sabor, la calidad sensorial y la familiaridad de los alimentos. Este rechazo puede explicarse mediante la neofobia alimentaria: la resistencia natural de los niños a incorporar alimentos que no les resultan familiares. La falta de productos frescos y locales, así como la dependencia de alimentos procesados, afecta la aceptabilidad de las raciones por parte de los estudiantes. Frente a estas limitaciones, la APAFA asume un rol decisivo. La compra y aporte de productos frescos como carne, verduras y frutas permite que los alimentos enviados por el programa se integren con la cocina local. Este proceso refleja el principio de incorporación: transformar lo ajeno en propio mediante la práctica culinaria cotidiana. Así, la eficacia alimentaria no proviene exclusivamente del diseño del programa, sino de la mediación cultural ejercida por las madres y docentes, quienes ajustan los alimentos al gusto y las costumbres de los estudiantes. Según la FAO, la inclusión de productos locales frescos no solo mejora la calidad y el sabor de las comidas, sino que también fortalece los sistemas alimentarios regionales. Lo cual sólo se cumple gracias al aporte de los actores locales, y no directamente por el Programa de Alimentación Escolar.

En cuanto a la planificación del menú, si bien el programa Qali Warma establece pautas mensuales basadas en criterios nutricionales, la comunidad complementa estos lineamientos con la adquisición de productos locales. Este modelo coincide parcialmente con la recomendación de la FAO (2021) sobre implementar estrategias participativas que permitan la construcción de menús

culturalmente pertinentes. Sin embargo, la participación no surge de una estrategia institucional, sino de la necesidad de la comunidad escolar de compensar las carencias del programa.

Por tanto, aunque Qali Warma garantiza un suministro básico y constante, su impacto nutricional y educativo es limitado debido a la falta de flexibilidad en la selección de productos y a la escasa articulación con los actores locales. De acuerdo con los resultados, el Programa QW no se alinea completamente con el enfoque de alimentación escolar propuesto por la FAO, para lo cual es necesario descentralizar la elección de insumos, el fortalecimiento del vínculo con productores de la zona y el reconocimiento de las funciones que cumplen los actores locales.

En el componente educativo del Programa QW también se encontraron limitaciones. De acuerdo con la FAO (2021) la educación alimentaria y nutricional es importante para la adopción de hábitos saludables tanto en los estudiantes como en sus familias. Si embargo en la IE N.º 556 de San Felipe, el programa QW muestra una implementación parcial de esta dimensión educativa, especialmente en lo referente al alcance de sus acciones formativas. El programa ejecuta únicamente dos capacitaciones anuales dirigidas a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE). Estas capacitaciones, comprensibles para que los miembros puedan cumplir sus funciones básicas como la supervisión del proceso alimentario y el reconocimiento de alimentos saludables y no saludables, no logran involucrar a la totalidad de los padres de familia. En consecuencia, el modelo educativo del programa opera bajo un esquema de transmisión restringida, donde solo unos pocos representantes reciben información de manera directa.

La FAO (2021) sostiene que la educación alimentaria debe desarrollarse mediante metodologías participativas que involucren activamente a toda la comunidad educativa y a las familias, de modo que se conviertan en agentes de cambio en sus propios entornos alimentarios. En contraste, la implementación del componente educativo de Qali Warma depende de un

mecanismo informal de réplica: son las docentes quienes traducen, reinterpretan y difunden los contenidos del programa a través de reuniones con los padres. Es decir, el flujo de saberes no se origina en el Programa QW, sino en la mediación pedagógica de las maestras, quienes asumen la labor de extender los conocimientos hacia los hogares.

Para la variable rendimiento escolar se evidencia que el desayuno escolar brindado por el Programa Qali Warma tiene efectos parciales en las múltiples dimensiones del rendimiento escolar de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N.º 556 de San Felipe. De acuerdo con la FAO (2021), los Programas de Alimentación Escolar no solo inciden en la salud y nutrición infantil, sino que tienen efectos directos en el aprendizaje, la atención, el desempeño psicosocial y la permanencia escolar. Sin embargo, los hallazgos de esta investigación coinciden parcialmente con este planteamiento, porque los efectos observados no provienen exclusivamente de la ejecución del programa, sino de la manera en que la comunidad educativa organiza y complementa sus acciones.

Los datos obtenidos mediante entrevistas a los docentes y la revisión de portafolios escolares indican que el desayuno escolar contribuye a un mejor desempeño en las evaluaciones conceptuales, orientadas al reconocimiento de letras, números, colores y formas. Este rendimiento se ve reflejado en la calidad del trabajo plasmado en sus portafolios, donde se evidencia creatividad y un uso adecuado de materiales. Para la FAO (2021) una alimentación escolar adecuada, balanceada en nutrientes esenciales como carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales, contribuye a mejorar el estado nutricional y cognitivo de los niños, lo que se produce una mayor capacidad de aprendizaje. Los déficits de los micronutrientes, especialmente hierro y zinc, afectan directamente la memoria, la atención y la función cognitiva. En ese sentido, el desayuno escolar

de Qali Warma cumple un rol preventivo frente a la desnutrición crónica y favorece el desarrollo cognitivo.

Sobre las evaluaciones procedimentales, es decir, las habilidades prácticas que los niños aplican en su interacción diaria con sus compañeros y docentes, el desayuno escolar no solo mejora su energía física, sino que también es un espacio de tiempo de descanso, interacción y sociabilidad. Esta pausa a media mañana es fundamental para que los estudiantes liberen tensiones, compartan con sus pares y regresen a clase con una actitud más receptiva y colaborativa. La FAO (2022) plantea que una buena alimentación no solo impacta en la salud física, sino también en el bienestar psicosocial del estudiante, promoviendo un entorno más armónico y participativo dentro del aula. La alimentación escolar, en este caso, se convierte en un vehículo para mejorar las relaciones sociales y generar un clima emocional favorable para el aprendizaje.

Respecto a las evaluaciones actitudinales, vinculadas a la asistencia y puntualidad, los datos muestran que el desayuno escolar no ejerce una influencia determinante. Tanto la asistencia como la puntualidad responden principalmente a factores externos al programa como la disponibilidad de los padres, la distancia del hogar a la escuela o las condiciones laborales familiares, por lo que el impacto del desayuno escolar en esta dimensión es limitado.

En relación con el logro de aprendizajes, los registros de evaluación correspondientes a los años 2022 y 2023 muestran que la mayoría de los estudiantes alcanzó calificaciones de nivel A en las diferentes áreas curriculares y, en el segundo año, se observa además la aparición de desempeños AD en Comunicación, Matemática y Ciencia y Tecnología. Si bien estos resultados no permiten atribuir de manera directa el rendimiento académico al servicio alimentario, debido a que intervienen diversos factores como el acompañamiento familiar, la pedagogía usada y las condiciones económicas, sí guardan coherencia con los testimonios de los docentes, quienes

señalan que los estudiantes muestran mayor atención, disposición para participar y un mejor desempeño durante las actividades de aprendizaje después de consumir el desayuno escolar. En ese sentido, los registros de evaluación complementan la información obtenida mediante las entrevistas y respaldan la idea de que el Programa Qali Warma contribuye a generar condiciones favorables para el aprendizaje.

Estos resultados coinciden con lo señalado por la FAO (2021), que sostiene que una alimentación escolar adecuada favorece el desarrollo de las capacidades cognitivas y el desempeño académico al contribuir a un adecuado estado nutricional de los estudiantes. Desde esta perspectiva, las buenas calificaciones registradas en ambos años no deben interpretarse únicamente como un efecto del Programa Qali Warma, ya que el aprendizaje también depende del entorno familiar, de los docentes y de otros factores. No obstante, la evidencia obtenida permite considerar que el servicio alimentario constituye un apoyo importante dentro del conjunto de factores, al ofrecer condiciones favorables para la concentración, la participación en clase y al proceso de aprendizaje.

En relación con la variable mejora de la nutrición, los resultados muestran que, si bien en la Institución Educativa Inicial N.º 556 de San Felipe se registran indicadores favorables como una alimentación variada y la ausencia de casos de anemia o desnutrición estos no pueden atribuirse de manera exclusiva al Programa Qali Warma. La calidad de la alimentación se expresa en la diversidad, aporte nutricional y aceptabilidad de los alimentos ofrecidos. Si bien Qali Warma distribuye mensualmente una lista rotativa de insumos (conservas de pollo y pescado, harinas, fideos, leche y granos embolsados), estos productos no alcanzan por sí solos para asegurar una dieta equilibrada ni culturalmente apropiada, tal como recomiendan los lineamientos de la FAO (2021). La FAO (2021) enfatiza que los Programas de Alimentación Escolar deben promover dietas

variadas, nutritivas y basadas, en la medida de lo posible, en alimentos frescos y locales. Sin embargo, en la práctica, la mayor parte de los insumos que provee QW son industrializados, de sabor poco familiar para los estudiantes y por lo tanto de poca aceptación. Esta dificultad es resuelta por los actores locales. La APAFA y el CAE adquieren verduras, frutas, especias y ocasionalmente carne fresca en el mercado local lo que brinda variedad al menú escolar. Sin esta intervención, los desayunos resultarían monótonos, menos nutritivos y con baja aceptabilidad.

No obstante, esta variedad no es estable, pues depende del presupuesto disponible, el cual no siempre alcanza para sostener una oferta diversa durante todo el año escolar. Esta situación revela una contradicción entre el diseño del programa Qali Warma y los principios de la alimentación escolar sostenible propuestos por la FAO (2021), que indican flexibilidad, pertinencia cultural y participación comunitaria para garantizar dietas saludables.

La aceptación de la comida por parte de los niños se explica según la teoría de Fischler (1990) quien plantea la paradoja del omnívoro: la tensión entre la necesidad humana de variedad alimentaria y la resistencia a lo nuevo o desconocido, especialmente en la infancia, lo que él denomina “neofobia”. Esta paradoja se manifiesta en la reacción inicial de los niños frente a los alimentos externos enviados por el programa, como conservas de carne o productos industrializados, que fueron en un inicio rechazados por ser percibidos como ajenos a la cocina tradicional andina. Tal como afirma Fischler (1990), los alimentos nuevos pueden generar desconfianza, rechazo e incluso reacciones físicas, a menos que sean incorporados simbólicamente al sistema alimentario cultural existente mediante procesos de familiarización y apropiación.

Esta incorporación se produce a través de lo que Fischler (1990) llama el “principio de incorporación”, el cual explica cómo un alimento extraño se vuelve aceptable cuando se adapta a las categorías culturales y las reglas culinarias locales. En el caso del programa QW, este principio

se evidencia en la estrategia que adopta el Comité de Alimentación Escolar (CAE) al modificar las recetas e incorporar productos locales como carne fresca, verduras y cereales andinos a los ingredientes externos enviados por el programa. Esta transformación culinaria permite que los alimentos inicialmente desconocidos se vuelvan reconocibles y, por tanto, comestibles para los niños. La incorporación cultural de estos alimentos no solo favorece su aceptación, sino que a largo plazo afecta positivamente el desarrollo y la nutrición de los niños.

En ese mismo sentido, las entrevistas también confirman que la familiarización constituye un componente esencial en la formación del gusto infantil y en la superación de la neofobia alimentaria. Este proceso no se limita al consumo repetido, sino que está mediado por la socialización, en este caso impulsada principalmente por la iniciativa pedagógica de las docentes y el rol de los padres de familia. Si bien los miembros del CAE reciben capacitaciones en el marco del programa, la posterior transferencia de estos conocimientos hacia las familias no responde a un mecanismo de seguimiento institucional sostenido por parte de Qali Warma, sino a decisiones autónomas de las maestras. Estas acciones favorecen la incorporación de alimentos nuevos en la dieta doméstica, incluyendo productos autóctonos que anteriormente no eran considerados en la alimentación infantil, consolidando su familiaridad. Esta socialización alimentaria, articulada entre escuela y familia, reproduce patrones de conducta que permiten, como señala Fischler (1990), inducir la preferencia de los niños por alimentos más saludables e integrarlos progresivamente a su repertorio alimentario.

Por otro lado, la revisión de la base de datos de la posta médica local, evidencian indicadores favorables respecto a la anemia y la desnutrición infantil. No se registraron casos de anemia ni de desnutrición entre los estudiantes de la institución. Los niveles de hemoglobina superan los 12.5 g/dl, ubicándose dentro de los parámetros adecuados, y el índice de masa corporal

(IMC) por niño corresponde a lo esperado para su rango de edad. Estos indicadores sugieren que los estudiantes mantienen un buen estado nutricional. La FAO (2022) advierte que una dieta basada en pocos alimentos, sin frutas, verduras ni productos animales, afecta negativamente la salud, especialmente en etapas de crecimiento. En la IE de San Felipe, los resultados muestran que los menús escolares cumplen con los criterios de variedad nutricional, ya que combinan productos del programa QW con alimentos locales adquiridos por la APAFA

En relación con la variable prácticas alimentarias de los padres de familia, los resultados indican un proceso gradual de transformación de los hábitos alimentarios en el entorno doméstico, influenciado principalmente por la mediación pedagógica de las profesoras más que por una intervención directa del Programa Qali Warma. Ellas establecen normas, listas de alimentos y estrategias de control que inciden directamente en la reorganización de la dieta familiar. Tal como se comprende esta categoría, las prácticas alimentarias abarcan el conjunto de comportamientos, saberes y decisiones que las familias desarrollan en torno a la selección, preparación, consumo y valoración de los alimentos. Según la FAO (2022), los Programas de Alimentación Escolar deberían involucrar activamente a todos los actores de la comunidad educativa, especialmente a los padres de familia, para que se conviertan en depositarios y reproductores de conocimientos sobre buena alimentación. No obstante, en el caso del Programa Qali Warma, este enfoque se aplica de manera limitada, ya que no existen estrategias sistemáticas y formales de capacitación directa a los padres de familia, ni mecanismos claros que los integren como sujetos activos en el fomento de prácticas alimentarias saludables. Aunque el Comité de Alimentación Escolar (CAE) cumple funciones operativas relevantes, su rol como agente educativo es limitado. En este sentido, Qali Warma prioriza la logística de la alimentación escolar sobre la dimensión pedagógica y

comunitaria que la FAO considera esencial para consolidar aprendizajes duraderos en torno a la alimentación.

Los resultados muestran una incipiente incorporación de hábitos alimenticios saludables, evidenciado en el aumento de la frecuencia de consumo de vegetales en la dieta infantil. Las madres refieren un mayor esfuerzo por incluir alimentos como zanahoria, zapallo, pepino y beterraga, así como por modificar las formas de preparación para hacerlos más aceptables para los niños. Este cambio no surge de manera espontánea, sino que se ve reforzado por las recomendaciones realizadas en las reuniones escolares, donde las docentes enfatizan la importancia de una alimentación balanceada. Si bien estos cambios son positivos, también se evidencia que la adopción de las prácticas alimentarias saludables es un proceso gradual, condicionado por factores económicos y culturales, lo que coincide con los planteamientos de Fischler (1995) al señalar que la alimentación no responde únicamente a criterios nutricionales, sino también a dimensiones identitarias, afectivas y sociales.

Desde la perspectiva teórica de Fischler (1995), la resistencia inicial de los niños al consumo de vegetales puede interpretarse como una manifestación de la neofobia alimentaria, entendida como el temor o rechazo hacia alimentos poco familiares. No obstante, en el contexto investigado, estos alimentos no son culturalmente ajenos, dado que forman parte del repertorio alimentario tradicional de la zona. La investigación sugiere que la neofobia no se orienta tanto hacia lo “nuevo”, sino hacia lo que ha dejado de ocupar un lugar central en la dieta cotidiana, debido al progresivo desplazamiento de la cocina tradicional por prácticas alimentarias influenciadas por la modernidad, la búsqueda de practicidad y la valorización de alimentos más grasos. En este sentido, la reincorporación de los alimentos tradicionales se configura como un proceso de reapropiación cultural de la alimentación.

Además, para la FAO (2022) la alimentación escolar debe involucrar activamente a todos los actores de la comunidad educativa con el fin de fomentar aprendizajes significativos en torno a la alimentación saludable. En el caso de San Felipe, este principio se materializa principalmente a través del funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar (CAE), cuyos miembros no solo gestionan la preparación y distribución de los alimentos, sino que también actúan como agentes difusores de buenas prácticas alimentarias en sus hogares. Sin embargo, estos procesos no corresponden a una estrategia hecha por el Programa Qali Warma, ya que este no desarrolla acciones formales ni sostenidas de capacitación dirigidas a los padres de familia. Más bien, los efectos observados (como mejoras en las prácticas de higiene, una mayor diversidad en la dieta familiar, la reducción del consumo de productos ultraprocesados) se explican por la iniciativa local del CAE y de las docentes, lo que evidencia que el programa opera con un enfoque centrado en la provisión de alimentos más que en la formación de buenas prácticas alimenticias.

CONCLUSIONES

1. Los efectos generados por el Programa Qali Warma en sus beneficiarios de la IE Inicial San Felipe N° 556 son la mejora del rendimiento escolar de los estudiantes, mediante la mejora de su nutrición y promoción de adecuadas prácticas alimentarias en los padres de familia. Sin embargo, estos resultados no se explican únicamente por la aplicación del programa, sino por los procesos de adaptación e intervención realizada por los actores locales. En el componente alimentario, si bien se cumplen de manera eficiente las etapas de distribución, almacenamiento, preparación y entrega de los alimentos, la escasa incorporación de productos locales en el menú escolar genera rechazo en los niños, fenómeno asociado a la neofobia alimentaria (la resistencia natural a aceptar alimentos nuevos). Este problema ha sido mitigado por la CAE y la APAFA añadiendo a los ingredientes, productos de la zona, como carne fresca, verduras, frutas, y hortalizas logrando una mayor aceptación. De este modo, la efectividad del servicio alimentario sigue el principio de incorporación, que implica hacer propios los elementos externos a través de su adaptación a las prácticas cotidianas.

El componente educativo del Programa QW está conformado por las actividades de transmisión de saberes. El Programa QW realiza capacitaciones a los miembros de la CAE. La información transmitida es suficiente para que los miembros de la CAE puedan ejercer sus responsabilidades, pero no involucra a los padres de familia en general. Sin embargo, las profesoras solucionaron esta brecha transfiriendo tales conocimientos a los padres de familia para que en los hogares se prioricen aquellos alimentos importantes para la nutrición y el desarrollo de los estudiantes. Este flujo de saberes no se debe al programa

en sí, sino a la capacidad difusora de los actores locales, quienes reinterpretan la información, la retransmiten y la adaptan a las prácticas alimentarias locales.

2. Los efectos del Programa QW en el rendimiento escolar de los estudiantes de la IE N°556 de San Felipe se expresan en el logro de aprendizajes, la mejora del rendimiento conceptual, procedimental y de manera circunstancial en el rendimiento actitudinal de los estudiantes. En el al logro de aprendizajes, los registros de evaluación evidencian que los estudiantes alcanzaron resultados satisfactorios en las diferentes áreas curriculares, manteniendo un adecuado desempeño. En las evaluaciones conceptuales, el desayuno escolar permite que los niños inicien sus actividades con atención y motivación, lo que se refleja en un mejor desempeño en sus tareas y reconocimiento de números, letras y formas. En las evaluaciones procedimentales, Qali Warma favorece las relaciones interpersonales y la participación en clase. El desayuno genera un espacio de descanso y socialización que mejora el ánimo de los estudiantes, volviéndolos más atentos, colaborativos y dispuestos a trabajar en grupo. En las evaluaciones actitudinales, los efectos son circunstanciales y varían según la situación alimentaria del hogar debido a que sólo tiene efectos positivos en los casos donde existe carencia alimentaria previa.
3. Los efectos generados por el Programa QW en la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe son la mejora de la calidad de alimentación, reducción de los índices de anemia y desnutrición. La calidad de alimentación se ve reforzada por la variedad de alimentos que se ofrece en el desayuno escolar. Sin embargo, depende en gran medida de la complementación realizada por la APAFA y la CAE, que adquieren alimentos adicionales para enriquecer el menú. Asimismo,

la presencia constante de alimentos ricos en hierro en el desayuno contribuye a asegurar la ingesta necesaria para el adecuado desarrollo infantil. Para identificar los índices de anemia y desnutrición de los estudiantes de la IE, se revisó la base de datos de la Posta Médica en la cual no se encontró ningún caso de anemia, y desnutrición. La hemoglobina presente en la sangre es alta, superando los 12.5 gramos de hemoglobina por decilitro, y el IMC por niño es adecuado para el rango de edad.

4. El Programa Qali Warma influye en las prácticas alimentarias de los padres de familia de la Institución Educativa Inicial N.º 556 de San Felipe, promoviendo hábitos saludables y nuevas formas de preparación de alimentos; sin embargo, estos efectos no provienen directamente del programa, sino de la intervención de los actores locales. En particular, las docentes cumplen un rol central al reinterpretar y difundir los contenidos de educación alimentaria, mientras que las madres refuerzan estos aprendizajes en el hogar, enfrentando la neofobia infantil y reduciendo el consumo de alimentos ultraprocesados. Asimismo, se evidencia que Qali Warma carece de estrategias de educación alimentaria y no contribuye de manera significativa a la difusión de nuevas formas de preparación de alimentos, lo que limita su impacto en este aspecto y lo hace depender de la iniciativa de las maestras.

RECOMENDACIONES

1. A los responsables del programa Qali Warma se recomienda la mejora del Componente Alimentario con la inclusión de productos frescos y locales en los menús para mejorar el sabor y calidad de las comidas, reduciendo así el rechazo de los niños. Esto podría lograrse mediante alianzas con productores locales para garantizar el suministro constante de hortalizas, frutas y carnes, fortaleciendo también las economías locales.
2. A los profesores y miembros del CAE se recomienda el fortalecimiento del Componente Educativo: Es importante ampliar las capacitaciones a padres de familia para fomentar hábitos alimentarios saludables en los hogares, no solo en las escuelas. Esto podría incluir talleres sobre nutrición y cocina saludable, promoviendo el consumo de alimentos ricos en hierro y otros nutrientes esenciales.
3. A los profesionales de salud del centro médico de Phampalla se recomienda un monitoreo continuo sobre los efectos del programa en la IE para verificar la efectividad del programa. Esto incluye tamizajes regulares para medir niveles de hemoglobina y peso, permitiendo ajustes oportunos en los menús para prevenir la desnutrición y anemia.

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. (2025). *Organización del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Recuperado el 02 de Marzo de 2025, de Gob.pe: <https://www.gob.pe/21950-programa-nacional-de-alimentacion-escolar-qali-warma-comites-de-alimentacion-escolar-cae>
- Ancori Cervantes, G. (2016). *Creación de la Ciudad de Sicuani*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de Guido Ancori Cervantes: https://guidoancori.blogspot.com/2016/10/creacion-de-la-ciudad-de-sicuani_15.html
- Arzapalo Salvador, F., Pantoka Villalobos, K., & Romero Farro-Peña, G. (2011). Estado nutricional y rendimiento escolar de los niños de 6- 9 años del Asentamiento Humano Villa Rica-Carabayllo, Lima 2011. *Rev Enferm Hereditaria*, 4(1), 20-26. Obtenido de <https://repebis.upch.edu.pe/articulos/reh/v4n1/a5.pdf>
- Ayala Beas, S. R. (2022). Efecto del programa de alimentación escolar Qali Warma en los logros de aprendizaje en Perú. *Comuni@cción*, 13(1). doi:<http://dx.doi.org/10.33595/2226-1478.13.1.669>
- Barriguet, J., Vega, S., Radilla, C., Barquera, S., Hernández, L., Rojo-Moreno, L., . . . Ernesto, J. (2017). Hábitos alimentarios, actividad física y estilos de vida en adolescentes escolarizados de la Ciudad de México y del Estado de Michoacan. *Rev. Esp Nutr Comunitaria*, 23(1).
- Campos Chong, T. (2017). *El Programa Qali Warma y la Gestión en la Distribución de Alimentos en el Distrito de Ccorca, Provincia de Cusco [Tesis de maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú]*. Repositorio Institucional. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12404/18913>
- CENEPRED. Centro Nacional de Estimación, Prevención y Reducción del Riesgo de Desastres. (s.f.). *Escenario de Riesgo por Covid-19*. Scuari. Obtenido de https://sigrid.cenepred.gob.pe/sigridv3/storage/biblioteca//10055_plan-de-prevencion-y-reduccion-del-riesgo-de-desastres-del-distritos-de-la-provincia-de-canchis-al-2023.pdf
- Clínica Universidad de Navarra. (s.f.). *Preparación de los alimentos*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de <https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/preparacion-alimentos>

- Colorado Early Learning y Development Guidelines. (2025). *Desarrollo Físico y Salud*. Obtenido de <https://el.cob-webcreations.com/pautas/edades-de-3-5-anos/>
- Cusco, G. R. (2019). *Estudio de Diagnóstico y zonificación de la Provincia de Canchis*. Cusco, Perú: Gobierno Regional.
- Dirección Regional de Salud Cusco. (2017). *Plan Regional de Reducción y Control de la Anemia y Desnutrición Crónica en la Población Materno Infantil Cusco 2017 - 2021*. Cusco. Obtenido de <https://www.redsaludcce.gob.pe/Modernidad/archivos/dais/ppan/Plan%20de%20Anemia%20y%20DCI%20%202017-2021%20Final.pdf>
- FAO. (2013). *Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar: Estudio de caso en ocho países*. s.l.: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Obtenido de <https://www.fao.org/3/i3413s/i3413s.pdf>
- FAO, ABC/MRE, & FNDE/MEC. (2021). *Alimentación escolar como estrategia educativa para una vida saludable*. FAO.
- FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2025). *School food global hub*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de FAO: [https://www.fao.org/platforms/school-food/around-the-world/latin-america-and-the-caribbean/peru/programa-nacional-de-alimentaci%C3%B3n-escolar-qali-warma-\(pnaeqw\)/es](https://www.fao.org/platforms/school-food/around-the-world/latin-america-and-the-caribbean/peru/programa-nacional-de-alimentaci%C3%B3n-escolar-qali-warma-(pnaeqw)/es)
- FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2014). *Por Qué la Nutrición es Importante*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/039cd590-31b6-4e0e-9370-c23b0fd7ece0/content>
- Fischler, C. (1990). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.
- Francke, P., & Acosta, G. (2021). Impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma sobre la anemia y la desnutrición crónica infantil. *Apuntes*, 48(88). Obtenido de <http://dx.doi.org/10.21678/apuntes.88.1228>
- Gobierno Regional Cusco. (2019). *Estudio de Diagnóstico y zonificación de la Provincia de Canchis*. Cusco, Perú.

- Gobierno Regional del Cusco. (2005). *Plan de base de ordenamiento territorial Región Cusco*. Cusco, Perú. Obtenido de https://www.ima.org.pe/estudios/ot-cusco/OT_REGIONAL_CUSCO.pdf
- Goldsmith Weil, J., & Olivares, F. (2023). Programa de Alimentación Escolar en Pandemia: Chile 2020, aprendizajes para un proceso constituyente. *Rivar (Santiago)*, 10(28). Obtenido de <http://dx.doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5404>
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la Investigación*. México DF, México: McGraw Hill Interamericana.
- INaturalistMX. (s.f.). *Lugares, America del Sur, Canchis Provincia*. Obtenido de INaturalist México: <https://mexico.inaturalist.org/places/canchis>
- INEI, I. N. (2023). *Sistema Estadístico Nacional. Cusco Compendio estadístico 2023*. Obtenido de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/6075303/5379323-compendio-estadistico-cusco-2023.pdf?v=1710796093>
- INEI. Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2018). *Cusco. Resultados Definitivos. Población Económicamente Activa. Tomo I*. Lima, Perú. Obtenido de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1613/08TOMO_01.pdf
- INEI. Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2020). *Planos Estratificados por ingreso a nivel de manzanas de las Grandes Ciudades*. Lima, INEI, Perú. Obtenido de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1747/libro.pdf
- Mayo Clinic. (2025). *Estilo de vida Saludable: La salud de los niños*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de <https://www.mayoclinic.org/es-es/healthy-lifestyle/childrens-health/in-depth/nutrition-for-kids/art-20049335>
- Mayo Clinic. (s.f.). *Anemia*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de Enfermedades y afecciones: <https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/anemia/symptoms-causes/syc-20351360>
- MIDIS. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. (2016). *Manual para la Gestión del Servicio Alimentario*. Lima, Perú: Quad Graphics.

- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). (2025). *Componente Educativo*. Recuperado el 02 de Marzo de 2025, de Qali Warma: <https://info.qaliwarma.gob.pe/que-ofrecemos/componente-educativo/>
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. (2025). *Componente alimentario*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de Gob.pe: <https://info.qaliwarma.gob.pe/que-ofrecemos/componente-alimentario/>
- Montes Ortiz, L. M. (2017). *Influencia del uso de juegos virtuales en el rendimiento académico, y su relación con los factores sociodemográficos en estudiantes de cuarto y quinto de secundaria de la Institución Educativa Independencia Americana, Arequipa 2016 [Tesis de Licenciatura]*. Repositorio Institucional. Obtenido de <https://repositorio.ucsm.edu.pe/handle/20.500.12920/6451>
- Municipalidad Provincial de Canchis. (2020, 23 de octubre). *Decreto de Alcaldía N°007 - 2020/MPC-A*. Obtenido de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3419168/DA7.pdf.pdf?v=1657919473>
- Municipalidad Provincial de Canchis y CENEPRED. (2020). *Plan de Prevención y Reducción del Riesgo de Desastres de la Provincia de Canchis al 2023*. Sicuani. Obtenido de https://sigrid.cenepred.gob.pe/sigridv3/storage/biblioteca//10055_plan-de-prevencion-y-reduccion-del-riesgo-de-desastres-del-distritos-de-la-provincia-de-canchis-al-2023.pdf
- Niño Bautista, L., Gamboa Delgado, E., & Serrano Mantilla, T. (2019). Percepción de satisfacción entre beneficiarios del programa de alimentación escolar en Bucaramanga - Colombia. *Revista de la Universidad Industrial de Santander Salud*, 51(3), 240-250. doi:<http://dx.doi.org/10.18273/revsal.v51n3-2019007>
- Osorio, J., Weisstaub, G., & Castillo, C. (2002). Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones. *Revista chilena de nutrición*, 29(3). Obtenido de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000300002
- Papilia, D., & Feldman, R. (2012). *Desarrollo Humano*. México D.F., México: McGraw-Hill.
- Pardo de Veléz, G., & Cedeño, M. (1997). *Investigación en Salud*. Colombia: McGraw Hill Latinoamericana.
- Pardo de Vélez, G., & Cedeño, M. (1997). *Investigación en Salud*. Bogotá, Colombia: McGraw Hill Interamericana.

- Pizarro, E. (2024). *Escuela de profesores del Perú*. Recuperado el 05 de Julio de 2026, de Logro de aprendizaje, concepto, aspectos generales, mejoras, retos y perspectivas: <https://epperu.org/logro-de-aprendizaje-concepto-aspectos-generales-mejoras-retos-y-perspectivas/>
- Programa Mundial de Alimentos (WPF). (2020). *El Estado de la Alimentación Escolar a Nivel Mundial*. Roma, Italia: WPF. Obtenido de <https://digitallibrary.un.org/record/4011743/files/WFP0000124411S.pdf>
- Ramos López, X. A. (2018). *Evaluación sobre el proceso de gestión del Programa Qali Warma en Madres de Familia de la Ciudad de Puno, 2017 [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional del Altiplano]*. Repositorio Institucional, Puno. Obtenido de <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/20.500.14082/10559>
- Red de Servicios de Salud Canas–Canchis–Espinar. (2024). *Análisis de la situación de salud de la provincia de Canchis*. Sicuani, Perú: Unidad de Vigilancia Epidemiológica. Obtenido de https://www.redsaludcce.gob.pe/Modernidad/archivos/epidemiologia/ASIS/ASIS_Canchis_2024.pdf
- Rodriguez Amaya, C. E., Quintanilla, J. A., & Palacios Hernandez, O. E. (2012). *Impacto de los Programas de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación en el Aprendizaje de los niños de Educación Básica del Centro Escolar "Concepción de Maria San Vicente, Marzo - Agosto, 2012 [Tesis de Licenciatura, Universidad del Salvador]*. Repositorio Institucional. Obtenido de <https://repositorio.ues.edu.sv/server/api/core/bitstreams/223dd02f-b072-45ef-b12f-2d709105d4e1/content>
- Sarmiento Rodríguez, L. N. (2020). *Análisis de los Programas de Alimentación Escolar en Colombia 2015 - 2019 [Tesis de Maestría, Universidad Militar de Nueva Granada]*. Repositorio Institucional. Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/37176/SarmientoRodr%C3%ADGuezLauraNathaly2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Tahir, R. (2026). *Fennies Nurseries*. Recuperado el 05 de Julio de 2026, de ¿Qué es el desarrollo físico en la primera infancia?: <https://www.fennies.com/post/what-is-physical-development-in-early-childhood>

UNIR REVISTA. (2020). *Psicomotricidad en la etapa infantil: importancia y como estimularla en el aula*. Recuperado el 02 de Febrero de 2025, de UNIR, la Universidad en internet: <https://www.unir.net/revista/educacion/actividades-psicomotricidad-infantil/>

ANEXOS

ANEXO 1: OPERACIONALIZACIÓN DE HIPOTESIS

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
1. Programa Qali Warma en la I.E.I San Felipe	1.1 Componente Alimentario	1.1.1 Horario de entrega de alimentos. 1.1.2 Cantidad de ración entregada a los niños. 1.1.3 Planificación del menú. 1.1.4 Selección de productos locales. 1.1.5 Selección de productos procesados.
	1.2. Componente Educativo	1.2.1 Número de capacitaciones dadas a la Comisión de Alimentación Escolar. 1.2.2 Efectividad en la transmisión de conocimientos sobre la nutrición a los padres de familia.

2. Rendimiento escolar	2.1 Evaluaciones conceptuales 2.2 Evaluaciones actitudinales 2.3 Evaluaciones procedimentales 2.4 Logro de Aprendizajes	2.1.1 Notas de evaluaciones formativas. 2.1.2 Evaluación del portafolio escolar. 2.2.1 Incremento asistencia escolar 2.2.2 Incremento de la puntualidad 2.3.1 Relaciones interpersonales con compañeros y maestros 2.3.2 Participación en clases 2.4.1 Registro de notas
3. Mejora de la nutrición	3.1 Mejora de la calidad de alimentación 3.2 Reducción de los índices de Anemia 3.3 Reducción de los índices de Desnutrición	3.1.1 Variedad de alimentos nutritivos en el menú mensual escolar. 3.2.1 Resultados del tamizaje de anemia en los estudiantes. 3.2.2 Frecuencia de consumo de alimentos ricos en hierro. 3.3.1 Resultados del tamizaje de desnutrición en los estudiantes.

		3.3.2 Peso para la edad. 3.3.3 Talla para la edad. 3.3.4 Índice de Masa Corporal para la edad.
4. Adecuadas prácticas alimentarias de los padres de familia	4.1 Incorporación de hábitos alimenticios saludables 4.2 Nuevas formas de preparación de los alimentos	4.1.1 Frecuencia de consumo de alimentos saludables 4.1.2 Reducción de consumo de alimentos ultraprocesados 4.1.3 Variedad de alimentos en el menú familiar 4.1.4 Adopción de nuevas de prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. 4.2.1 Uso de técnicas de cocción más saludables (vapor, hervido, asado). 4.2.2 Reducción en el uso de grasas y aceites en la preparación de alimentos. 4.2.3 Adopción de recetas nuevas

		y saludables en el menú familiar
--	--	---

ANEXO 2**CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**

VARIABLES	Preguntas:
1. Programa Qali Warma en la I.E.I San Felipe	1.1.1.1 ¿A qué horas se realiza la entrega de alimentos a los niños? 1.1.1.2 ¿El horario de entrega de alimentos se mantiene constante todos los días? 1.1.1.3 ¿Cómo se coordina la entrega de alimentos para evitar interrupciones en las actividades educativas? 1.1.1.4 ¿Qué medidas se toman si hay retrasos en la entrega de alimentos? 1.1.2.1 ¿Cómo se determina la cantidad de ración adecuada para cada niño? 1.1.2.2 ¿La cantidad de ración entregada varía según la edad o las necesidades nutricionales de los niños? 1.1.2.3 ¿La cantidad de ración entregada es suficiente para cada niño? ¿La cantidad de ración entregada cubre las necesidades diarias? 1.1.3.1 ¿Cómo se planifica el menú escolar? 1.1.3.2 ¿Quiénes están involucrados en la planificación del menú? 1.1.3.3 ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el menú planificado? 1.1.3.4 ¿Se considera la diversidad cultural y gastronómica de la población en la planificación del menú? 1.1.4.1 ¿Qué criterios se utilizan para seleccionar productos locales en la elaboración del menú?

	1.1.4.2 ¿Existe alguna reglamentación que priorice la adquisición de productos locales? ¿Se cumple? 1.1.4.3 ¿Qué porcentaje del menú está compuesto por productos locales? 1.1.5.1 ¿Qué criterios se utilizan para seleccionar productos procesados en la elaboración del menú? 1.1.5.2 ¿Cómo se asegura la calidad y seguridad de los productos procesados seleccionados? 1.1.5.3 ¿Se limita la cantidad de productos procesados en el menú para evitar el exceso de conservantes? ¿Cómo? 1.1.5.4 ¿Qué alternativas a los productos procesados se consideran en la planificación del menú? 1.2.1.1 ¿Cuántas capacitaciones se han realizado para la Comisión de Alimentación Escolar en el año? 1.2.1.2 ¿Con qué frecuencia se programan las capacitaciones para la Comisión de Alimentación Escolar? 1.2.1.3 ¿Qué temas específicos se abordan en las capacitaciones de la Comisión de Alimentación Escolar? 1.2.2.1 ¿Qué tipo de materiales educativos (impresos, audiovisuales, digitales) se utilizan durante las capacitaciones? 1.2.2.2 ¿Los materiales educativos utilizados en las capacitaciones están adaptados para la comprensión de los miembros de la Comisión de Alimentación Escolar? 1.2.2.3 ¿Los participantes en las capacitaciones encuentran los materiales educativos claros y útiles?
--	---

	1.2.3.1 ¿Se ha observado una mejora en los hábitos alimenticios de los niños como resultado de la capacitación a los padres? 1.2.3.2 ¿Qué estrategias se implementan para asegurar que los conocimientos sobre nutrición sean accesibles y comprensibles para todos los padres? 1.2.3.3 ¿Se realizan seguimientos posteriores a las capacitaciones para verificar la aplicación de los conocimientos por parte de los padres?
2. Rendimiento Escolar	2.1.1.1 Revisión de las notas formativas de los estudiantes. 2.1.1.2 ¿Los estudiantes tienen un mejor rendimiento escolar después de recibir los alimentos de Qali Warma? 2.1.2.1 Revisión del portafolio escolar. 2.1.2.2 ¿Cómo se evalúa el progreso del niño a través de los materiales recopilados en su portafolio escolar? 2.1.2.3 ¿Los estudiantes tienen un mejor desempeño en sus portafolios después de recibir los alimentos de Qali Warma? 2.1.3.1 ¿Los niños se encuentran más motivados en las clases después de consumir los alimentos de Qali Warma? ¿Por qué? 2.1.3.2 ¿Cómo se comportan los niños después de consumir los alimentos de Qali Warma? 2.2.1.1 ¿Los alimentos de Qali Warma ayudan a incrementar o mantener la asistencia escolar de los niños? ¿Por qué? 2.2.2.1 ¿Los alimentos de Qali Warma ayudan a mejorar la puntualidad de los niños? ¿Por qué? 2.2.3.1 ¿Los alimentos de Qali Warma incentivan el cumplimiento de los deberes de los niños? ¿Por qué?

	2.3.1.1 ¿Después de consumir los alimentos, como es la relación entre los estudiantes? ¿Porqué? 2.3.1.2 ¿Se ha observado una mejora en las relaciones interpersonales desde la implementación del programa? 2.3.2.1 ¿Después de consumir los alimentos, como se desenvuelven los estudiantes con sus materiales de clase? ¿Porqué? 2.3.3.1 ¿Después de consumir los alimentos, los estudiantes se muestran más participativos en clase? ¿Porqué?
3. Mejora de la nutrición	3.1.1.1. ¿Qué tipo de alimentos se usan en la preparación de las comidas escolares? ¿Por qué? 3.1.1.2 ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el menú escolar para asegurar la diversidad de alimentos? ¿Por qué? 3.1.2.1 ¿Qué alternativas saludables se han introducido en el desayuno escolar para reemplazar los alimentos ultraprocesados? ¿Por qué? 3.1.2.2 ¿Cómo se comunica a los padres y niños la importancia de reducir el consumo de alimentos ultra procesados en la dieta diaria? 3.1.3.1 ¿Qué nuevas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos se han introducido en la institución educativa? 3.1.3.2 ¿Cómo se capacita al personal de cocina y a los maestros en las nuevas prácticas de higiene alimentaria? 3.1.3.3 ¿Cómo se involucra a los niños en la adopción de buenas prácticas de higiene, como el lavado de manos antes de comer?

	3.2.1.1 Revisión del tamizaje de anemia de la posta médica de San Felipe. 3.2.2.1 ¿Cuántas comidas a la semana que contienen hierro se consume? (carne roja, legumbres, quinua) 3.3.1.1 Revisión del tamizaje de la Posta médica de San Felipe. 3.3.2.1 Revisión del peso de los niños y comparación con el peso ideal para su edad. 3.3.3.1 Revisión de la talla de los niños y comparación con la talla ideal para su edad. 3.3.4.1 Revisión del índice de masa corporal de los estudiantes y comparación con el IMC ideal para su edad.
4. Prácticas alimentarias	4.1.1.1 ¿Con qué frecuencia se consumen alimentos saludables en el hogar de los estudiantes según los reportes de los padres? 4.1.1.2 ¿Qué tipos de alimentos saludables son más frecuentemente consumidos por los niños en su dieta diaria? 4.1.2.1 ¿Qué cambios se han observado en el consumo de alimentos ultraprocesados por parte de los estudiantes en el hogar? 4.1.2.2 ¿Qué estrategias se han implementado para reducir el consumo de alimentos ultraprocesados en la dieta de los estudiantes? 4.1.3.1 ¿Qué tipos de alimentos se incluyen con mayor frecuencia en el menú familiar? 4.1.3.2 ¿Qué estrategias se utilizan para introducir nuevos alimentos y mantener la variedad en el menú familiar? 4.1.1.1 ¿Qué nuevas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos se han implementado en los hogares de los estudiantes? 4.1.1.2 ¿Cómo se capacita a las familias en la adopción de estas nuevas prácticas de higiene?

	4.1.1.3 ¿Qué cambios se han observado en los hábitos de manipulación de alimentos en las familias tras la implementación de nuevas prácticas de higiene? 4.2.1.1 ¿Qué técnicas de cocción más saludables se han integrado en la preparación de alimentos en la institución educativa? 4.2.1.2 ¿Con qué frecuencia se utilizan técnicas de cocción como vapor, hervido o asado en comparación con métodos menos saludables? 4.2.1.3 ¿Cómo se capacita al personal de cocina y a los estudiantes en el uso de técnicas de cocción más saludables? 4.2.2.1 ¿Qué estrategias se han implementado para reducir el uso de grasas y aceites en la preparación de alimentos en la institución? 4.2.2.2 ¿Qué alternativas se utilizan para reemplazar las grasas y aceites en las recetas sin comprometer el sabor o la textura de los alimentos? 4.2.3.1 ¿Cómo se seleccionan las nuevas recetas saludables para el menú familiar en la institución educativa? 4.2.3.2 ¿Cómo se involucran los estudiantes y sus familias en la introducción y adaptación de nuevas recetas saludables? 4.2.3.3 ¿Las nuevas recetas son aceptadas por los padres y estudiantes? ¿Porqué?
--	---

Nota: Elaboración propia

ANEXO 3

Unidades de análisis y unidades de observación

UNIDADES DE ANALISIS	UNIDADES DE OBSERVACION
Programa Qali Warma	• Víveres que se entregan • Capacitaciones
CAE	• Programación del menú escolar
Estudiantes beneficiarios del programa	• Datos antropométricos • Portafolios de avance
Padres de familia	• Conducta alimentaria • Hábitos de higiene

Nota: Elaboración propia

ANEXO 4

Registro Fotográfico

Fotografía 1

Repartición del desayuno escolar



Nota: Elaboración Propia

Fotografía 2

Estudiante recibiendo su desayuno escolar



Nota: Elaboración propia

Fotografía 3

Preparación de los alimentos



Nota: Elaboración propia

Fotografía 4

Servido del desayuno por clases



Nota: Elaboración propia

Fotografía 5

Utensilios de cocina



Nota: Elaboración propia

Fotografía 6

Utensilios para la preparación



Nota. Elaboración propia

Fotografía 7

Utensilios de los niños para recibir sus alimentos



Nota. Elaboración propia

Fotografía 8

Almacenamiento de los ingredientes



Nota. Elaboración propia

Fotografía 9

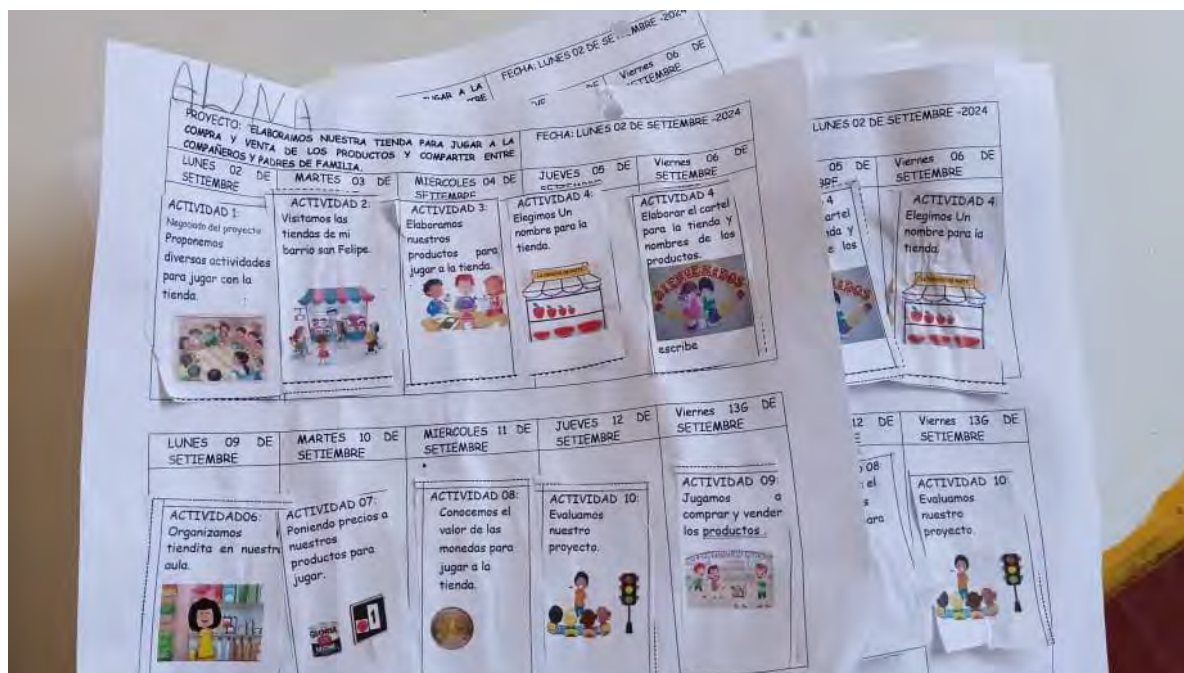
Cronograma de recepción de los alimentos del QW

PROGRAMACION "B" (3A, 4TA y 7MA Entrega)										
SÓLO DESAYUNO : RA7-SIERRA SUR										
	DIA 01	DIA 02	DIA 03	DIA 04	DIA 05	DIA 06	DIA 07	DIA 08	DIA 09	DIA 10
BEBIBLE	AVENA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + ARROZ (F) + AZUCAR	AVENA + AZUCAR	LECHE (E) + QUINUA + FECULA + PAPA + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA + CHOCOLATE + TRIGO + AZUCAR	HOJUELAS QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + AVENA + AZUCAR	HARINA + EXTRUIDA QUINUA + AZUCAR
SÓLIDO	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	ROSQUITAS	CHALONA + ARROZ (F) + LENTEJA + ACEITE
	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
BEBIBLE	AVENA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + ARROZ (F) + AZUCAR	AVENA + AZUCAR	LECHE (E) + QUINUA + FECULA + PAPA + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	AVENA + AZUCAR	LECHE (E) + HARINA + CHOCOLATE + TRIGO + AZUCAR	HOJUELAS QUINUA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + AVENA + AZUCAR	HARINA + EXTRUIDA QUINUA + AZUCAR
SÓLIDO	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	ROSQUITAS	CHALONA + ARROZ (F) + LENTEJA + ACEITE
	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25					
BEBIBLE	AVENA + CHOCOLATE + AZUCAR	LECHE (E) + ARROZ (F) + AZUCAR	AVENA + AZUCAR	LECHE (E) + QUINUA + FECULA + PAPA + AZUCAR	MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR					
SÓLIDO	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + ACEITE					

Nota. Elaboración propia

Fotografía 10

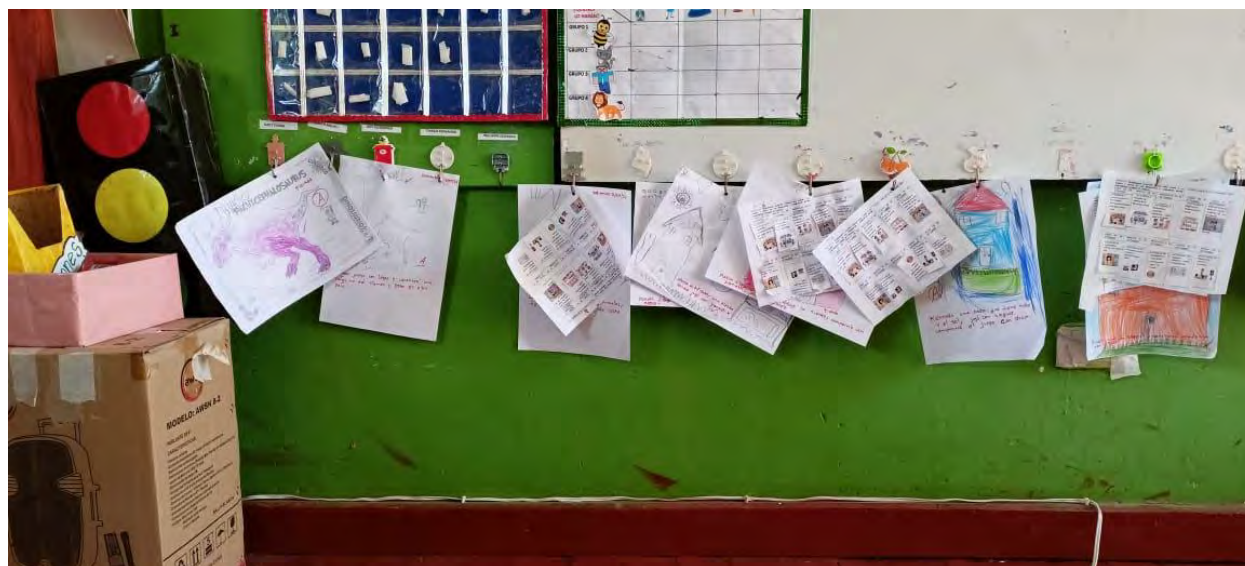
Trabajos escolares de los niños de la IE N°556 Inicial San Felipe



Nota. Elaboración propia

Fotografía 11

Trabajos grupales de los niños de la IE N°556 Inicial San Felipe



Nota. Elaboración propia

Fotografía 12

Registro de notas del aula de 4 años sección C

REPUBLICA DEL PERÚ

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ACTA OFICIAL DE EVALUACIÓN DEL NIVEL INICIAL EBR - 2022

Los resultados de aprendizaje de los niños y niñas de cada aula 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/inicio/>. Este formulario TIENE VALOR OFICIAL.

Datos de la Institución Educativa o Programa Educativo		Período Lectivo		Inicio		Fin		Ubicación Geográfica	
Número y/o Nombre		Inicio		14/03/2022		Fin		16/12/2022	
Código		Forma (6)		Edu		Dpto.		Cusco	
Nombre de UGEL		R.D. N° 186		Provi.		Cusco		Cusco	
Resolución de Creación N°		Dist.		Cusco		Cusco		Cusco	
Modelos (1)		Edu		Edu		Edu		Edu	
Gestión (1)		P		Sección		C		C	
SEXO		H		M		H		M	
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	
101		102		103		104		105	
106		107		108		109		110	
111		112		113		114		115	
116		117		118		119		120	
121		122		123		124		125	
126		127		128		129		130	
131		132		133		134		135	
136		137		138		139		140	
141		142		143		144		145	
146		147		148		149		150	
151		152		153		154		155	
156		157		158		159		160	
161		162		163		164		165	
166		167		168		169		170	
171		172		173		174		175	
176		177		178		179		180	
181		182		183		184		185	
186		187		188		189		190	
191		192		193		194		195	
196		197		198		199		200	
201		202		203		204		205	
206		207		208		209		210	
211		212		213		214		215	
216		217		218		219		220	
221		222		223		224		225	
226		227		228		229		230	
231		232		233		234		235	
236		237		238		239		240	
241		242		243		244		245	
246		247		248		249		250	
251		252		253		254		255	
256		257		258		259		260	
261		262		263		264		265	
266		267		268		269		270	
271		272		273		274		275	
276		277		278		279		280	
281		282		283		284		285	
286		287		288		289		290	
291		292		293		294		295	
296		297		298		299		300	
301		302		303		304		305	
306		307		308		309		310	
311		312		313		314		315	
316		317		318		319		320	
321		322		323		324		325	
326		327		328		329		330	
331		332		333		334		335	
336		337		338		339		340	
341		342		343		344		345	
346		347		348		349		350	
351		352		353		354		355	
356		357		358		359		360	
361		362		363		364		365	
366		367		368		369		370	
371		372		373		374		375	
376		377		378		379		380	
381		382		383		384		385	
386		387		388		389		390	
391		392		393		394		395	
396		397		398		399		400	
401		402		403		404		405	
406		407		408		409		410	
411		412		413		414		415	
416		417		418		419		420	
421		422		423		424		425	
426		427		428		429		430	
431		432		433		434		435	
436		437		438		439		440	
441		442		443		444		445	
446		447		448		449		450	
451		452		453		454		455	
456		457		458		459		460	
461		462		463		464		465	
466		467		468		469		470	
471		472		473		474		475	
476		477		478		479		480	
481		482		483		484		485	
486		487		488		489		490	
491		492		493		494		495	
496		497		498		499		500	
501		502		503		504		505	
506		507		508		509		510	
511		512		513		514		515	
516		517		518		519		520	
521		522		523		524		525	
526		527		528		529		530	
531		532		533		534		535	
536		537		538		539		540	
541		542		543		544		545	
546		547		548		549		550	
551		552		553		554		555	
556		557		558		559		560	
561		562		563		564		565	
566		567		568		569		570	
571		572		573		574		575	
576		577		578		579		580	
581		582		583		584		585	
586		587		588		589		590	
591		592		593		594		595	
596		597		598		599		600	
601		602		603		604		605	
606		607		608		609		610	
611		612		613		614		615	
616		617		618		619		620	
621		622		623		624		625	
626		627		628		629		630	
631		632		633		634		635	
636		637		638		639		640	
641		642		643		644		645	
646		647		648		649		650	
651		652		653		654		655	
656		657		658		659		660	
661		662		663		664		665	
666		667		668		669		670	
671		672		673		674		675	
676		677		678		679		680	
681		682		683		684		685	
686		687		688		689		690	
691		692		693		694		695	
696		697		698		699		700	
701		702		703		704		705	
706		707		708		709		710	
711		712		713		714		715	
716		717		718		719		720	
721		722		723		724		725	
726		727		728		729		730	
731		732		733		734		735	
736		737		738		739		740	
741		742		743		744		745	
746		747		748		749		750	
751		752		753		754		755	
756		757		758		759		760	
761		762		763		764		765	
766		767		768		769		770	
771		772		773		774		775	
776		777		778		779		780	
781		782		783		784		785	
786		787		788		789		790	
791		792		793		794		795	
796		797		798		799		800	
801		802		803		804		805	
806		807		808		809		810	
811		812		813		814		815	
816		817		818		819		820	
821		822		823		824		825	
826		827		828		829		830	
831		832		833		834		835	
836		837		838		839		840	
841		842		843		844		845	
846		847		848		849		850	
851		852		853		854		855	
856		857		858		859		860	
861		862		863		864		865	
866		867		868		8			

Fotografía 13

Registro de notas del aula de 5 años de la sección C 2023

[illegible]

Nota. Registro de notas proporcionado por la IE Inicial 556 de San Felipe

Fotografía 14

Solicitud de ingreso a la IE Inicial 556 de San Felipe para recopilación del registro de notas

SOLICITO:

**ACCESO A
INFORMACIÓN
ACADÉMICA PARA FINES
DE INVESTIGACIÓN**

SEÑORA:

DIRECTORA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N°556 DE SAN FELIPE

Yo, **Yheysson Victor Limpe Ylla**, identificado con DNI N.º 75006161, y **Flor Laura Esquivel Tairo**, identificada con DNI N.º 77067511, nos dirigimos a usted de manera respetuosa para saludarla cordialmente y exponer lo siguiente:

La presente solicitud tiene como finalidad complementar la investigación correspondiente a nuestra tesis de la **Carrera Profesional de Antropología de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco (UNSAAC)**, orientada al estudio de los efectos del **Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma** en la alimentación y el rendimiento escolar de los niños de la **Institución Educativa Inicial N.º 556 de San Felipe**.

En ese sentido, solicitamos respetuosamente se nos pueda brindar información relacionada con los registros de notas o indicadores de rendimiento escolar correspondientes a los lectivos 2022 y 2023, con la finalidad de realizar el análisis respectivo dentro del marco de nuestra investigación académica.

Asimismo, dejamos constancia de que la información proporcionada será utilizada exclusivamente para fines académicos y de investigación. Los datos serán tratados con absoluta confidencialidad, respetando la privacidad de los estudiantes y evitando la divulgación de información personal o cualquier dato que permita su identificación.

Agradecemos anticipadamente su apoyo y colaboración.

Sin otro particular, nos despedimos expresándole nuestra consideración y estima.

Atentamente,


 YHEYSSON VICTOR LIMPE YLLA
 DNI: 75006161

Sicuani, 25 de junio del 2026


 FLOR LAURA ESQUIVEL TAIRO
 DNI: 77067511



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
I.E.I. SAN FELIPE N° 556

 DIRECTORA (a)
 25 JUN. 2023

Nota. Elaboración propia

1. ¿Qué efectos ha generado el programa Qali Warma en el rendimiento escolar de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023? 2. ¿Qué efectos ha generado el programa Qali Warma en la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023? 3. ¿Cómo ha influido el programa Qali Warma en las prácticas alimentarias de los padres de familia de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023?	1. Describir los efectos generados por el programa Qali Warma en el rendimiento escolar de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023. 2. Describir los efectos generados por el programa Qali Warma en la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023. 3. Describir la influencia del programa Qali Warma en las prácticas alimentarias de los padres de familia de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani en los años 2022 y 2023.	1. Los efectos generados por el programa Qali Warma en el rendimiento escolar de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 al 2023 son la mejora del rendimiento de conceptual, actitudinal y procedimental de los estudiantes. 2. Los efectos generados por el programa Qali Warma en la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 al 2023 son la mejora de la calidad de alimentación, reducción de los índices de anemia y desnutrición. 3. El programa Qali Warma influyó en las prácticas alimentarias de los padres de familia de la Institución Educativa Inicial N° 556 de San Felipe, Sicuani, en los años 2022 y 2023, incorporando hábitos alimenticios saludables y nuevas formas de preparación de los alimentos.	2. Rendimiento escolar 3. Mejora de la nutrición	2.1 Evaluaciones conceptuales 2.2 Evaluaciones actitudinales 2.3 Evaluaciones procedimentales 2.4 Logro de aprendizajes 3.1 Mejora de la calidad de alimentación 3.2 Reducción de los índices de Anemia 3.3 Reducción de los índices de Desnutrición	2.1.1 Notas de evaluaciones formativas. 2.1.2 Evaluación del portafolio escolar. 2.2.1 Incremento asistencia escolar 2.2.2 Incremento de la puntualidad 2.3.1 Relaciones interpersonales con compañeros y maestros 2.3.2 Participación en clases
---	---	--	--	---	--

			4. Adecuadas prácticas alimentarias de los padres de familia	4.1 Incorporación de hábitos alimenticios saludables 4.2 Nuevas formas de preparación de los alimentos	2.4.1 Registro de notas 3.1.1 Variedad de alimentos nutritivos en el menú mensual escolar. 3.2.1 Resultados del tamizaje de anemia en los estudiantes. 3.2.2 Frecuencia de consumo de alimentos ricos en hierro. 3.3.1 Resultados del tamizaje de desnutrición en los estudiantes. 3.3.2 Peso para
--	--	--	--	---	---

					la edad. 3.3.3 Talla para la edad. 3.3.4 Índice de Masa Corporal para la edad. 4.1.1 Frecuencia de consumo de alimentos saludables 4.1.2 Reducción de consumo de alimentos ultraprocesados 4.1.3 Variedad de alimentos en el menú familiar 4.1.4 Adopción de nuevas de prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. 4.2.1 Uso de técnicas de cocción más saludables (vapor, hervido, asado). 4.2.2 Reducción en el uso de grasas y aceites en la preparación de alimentos. 4.2.3 Adopción de recetas nuevas y saludables en el menú familiar
--	--	--	--	--	--

Nota. Elaboración propia