

UNIVERSIDAD PRIVADA SAN JUAN BAUTISTA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



PERCEPCIÓN RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO
QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS
PREESCOLARES INSTITUCIÓN
EDUCATIVA DOS DE MAYO
PUEBLO NUEVO -
CHINCHA 2021

TESIS

PRESENTADA POR BACHILLER

JOHANA OLINDA AURIS MUNARRIZ

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE

LICENCIADA EN ENFERMERÍA

CHINCHA- PERÚ

2022

ASESORA DE TESIS: Mg. Viviana Loza Félix

AGRADECIMIENTO

A Dios

Darle las gracias a Nuestro Señor creador de la vida y por las bendiciones brindadas en cada nuevo día.

A la Universidad Privada San Juan Bautista

Por formarme profesionalmente y hacer de mí una gran persona al servicio del prójimo.

A la Institución Educativa Dos De Mayo

Por brindarme las facilidades de poder realizar el trabajo de investigación en dicha Institución.

A mi Asesora

Por la orientación y ayuda para la realización de esta tesis, por su gran apoyo que me permitieron aprender mucho más de lo estudiado en las aulas.

DEDICATORIA

A mi madre por ser el pilar fundamental en todo lo que soy hoy en día y por su apoyo incondicional a lo largo de mi educación.

RESUMEN

Introducción: El Programa Qali Warma tiene un compromiso con la provisión de alimentos a los niños en los colegios del estado, lo cual es sumamente necesario. El presente trabajo de investigación tuvo como **Objetivo:** Determinar la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021. **Metodología:** El estudio de enfoque cuantitativo, alcance descriptivo de corte transversal, realizado en una población de 83 madres de familia, que reunieron los criterios de inclusión y exclusión; se utilizó un instrumento validado por un juicio de expertos y confiabilidad demostrada a través del coeficiente alfa de Cronbach (0.85). **Resultados:** Las madres tienen una percepción buena sobre el Programa Alimenticio Qali Warma, con un 79%, de acuerdo a las dimensiones: percepción de los beneficios y calidad fue buena con un 66% y 78% respectivamente

Palabra Clave: Alimentación, percepción, programa alimenticio.

ABSTRACT

Introduction: The Qali Warma program is committed to providing food to children in state schools, which is extremely necessary. The **objective** of this research work was to determine the perception regarding the Qali Warma Food Program in mothers of preschool children of the two de Mayo Pueblo Nuevo Educational Institution - Chincha 2021. **Methodology:** The quantitative approach study, descriptive cross-sectional scope, carried out in a population of 83 mothers, who met the inclusion and exclusion criteria; An instrument validated by expert judgment and reliability demonstrated through Cronbach's alpha coefficient (0.85) was used. **Results:** The mothers have a perception good of the Qali Warma food program, with 79%, according to the dimensions: perception of benefits and quality was good with 66% and 78% respectively.

Key Word: Feeding, food program, perception

PRESENTACIÓN

Según el Programa Mundial de Alimentos (PMA), el compromiso universal con la provisión de alimentos a los niños en los colegios es sumamente necesario y crece progresivamente. Este organismo, hasta el año 2019, asegura que, alrededor de 368 millones de niños recibían por lo menos una comida en sus escuelas, cuyo costo supera el 68 % del presupuesto total de enseñanza, aun cuando, apenas una quinta parte de la población estudiantil llega a consumir alimentos gratuitamente, que son de bajos recursos económico, el objetivo del Programa es mejorar su desempeño en las clases, la asistencia en las escuelas y mejorar los hábitos alimenticios mediante el consumo de alimentos de calidad¹.

El estudio tiene como objetivo determinar la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021, cuyo propósito es conocer la forma de percibir los beneficios y calidad de los alimentos del Programa que tienen las madres de niños preescolares recopilando información relevante puesto que no se tiene data al respecto, dada la importancia que tienen los Programas de alimentación por el apoyo que brinda a la población más vulnerables en las Instituciones Educativas del estado, es necesario inclinar la atención de las autoridades en asegurar la calidad de los alimentos incluidos; y por otro lado, la aceptabilidad en la población a la cual está dirigida incluyendo hogares y familias de mayor necesidad que al mismo tiempo esperan que sus menores hijos alcancen el desarrollo completo de sus potencialidades. Esto en razón a qué, la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo -Chincha, cuenta con la ayuda brindada por el Programa Qali Warma, la cual ha proporcionado ayuda a los niños en etapa preescolar que asisten a dicha Institución con el apoyo de las madres de familia.

La investigación para su desarrollo se constituye en los siguientes capítulos: CAPÍTULO I: El Problema. Planteamiento del problema, formulación del problema, justificación del problema, objetivos y propósito. CAPÍTULO II: Marco Teórico y la base teórica, la hipótesis, las variables de estudio y la definición operacional de términos. CAPÍTULO III: Metodología de la Investigación, que incluye tipo de estudio, descripción del área de estudio, población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, el diseño de recolección de datos y el procesamiento y análisis de datos. CAPÍTULO IV: Resultados y discusión de la investigación. CAPÍTULO V: Conclusiones y Recomendaciones, para finalmente considerar las referencias bibliográficas, bibliografía y anexos.

ÍNDICE

CARÁTULA	
ASESORA	i
AGRADECIMIENTO	ii
DEDICATORIA	iii
RESUMEN	iv
ABSTRACT	v
PRESENTACIÓN	vi
ÍNDICE	viii
LISTA DE TABLAS	x
LISTA DE GRÁFICOS	xi
LISTA DE ANEXOS	xii
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA	13
I.a. Planteamiento del problema	13
I.b. Formulación del problema	16
I.c. Objetivos	16
I.c.1. Objetivo general	16
I.c.2. Objetivo específico	16
I.d. Justificación	16
I.e. Propósito	17
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	18
II.a. Antecedentes bibliográfico	18
II.b. Base teórica	22
II.c. Hipótesis	44
II.d. Variables	44
II.e. Definición operacional de términos	44

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	46
III.a. Tipo de estudio	46
III.b. Área de estudio	46
III.c. Población y muestra	46
III.d. Técnica de recolección de datos	47
III.e. Diseño de recolección instrumentos de datos	48
III.f. Procesamiento y análisis de datos	49
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	51
IV.a. Resultados	51
IV.b. Discusión	56
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	59
V.a. Conclusión	59
V.b. Recomendaciones	60
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	61
BIBLIOGRAFÍA	70
ANEXOS	71

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1 Datos sociodemográficos de las madres en niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.	51
Tabla 2 Percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.	88
Tabla 3 Percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma según sus beneficios en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.	89
Tabla 4 Percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma según calidad en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.	90

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1 Percepción con respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.	53
Gráfico 2 Percepción de los beneficios del Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.	54
Gráfico 3 Percepción de la calidad del Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.	55

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1	Operalización de Variables	71
Anexo 2	Matriz de Consistence	73
Anexo 3	Instrumento	75
Anexo 4	Validez del Instrumento	80
Anexo 5	Confiabilidad de Instrumento	81
Anexo 6	Informe de Prueba Piloto	82
Anexo 7	Escala de Valoración del Instrumento	83
Anexo 8	Consentimiento Informado	86
Anexo 9	Tabla de Dimensión	88
Anexo 10	Carta de Permiso de la Institución	91
Anexo 11	Constancia de Aprobación	92
Anexo 12	Juicio de Experto	93
Anexo 13	Evidencias	101

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

I.a. PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

De acuerdo a las cifras estadísticas, existe hasta el momento una tasa significativa de sobrepeso, obesidad y desnutrición en la población infantil adolescente y joven. Según el Programa Mundial de Alimentos (PMA), el compromiso universal con la provisión de alimentos a los niños en los colegios es sumamente necesario y crece progresivamente. Este organismo, hasta el año 2019, asegura que alrededor de 368 millones de niños recibían por lo menos una comida en sus escuelas, cuyo costo supera el 68% del presupuesto total de enseñanza, aun cuando apenas, una quinta parte poblacional estudiantil llega a consumir alimentos gratuitamente, que son de bajos recursos económico, el objetivo del Programa es mejorar su desempeño en las clases, la asistencia en las escuelas y mejorar los hábitos alimenticios mediante el consumo de alimentos de calidad¹.

La Organización Mundial de la Salud (OMS)², tras la aparición de la enfermedad del Coronavirus (COVID-19), en Wuhan, nos ha llevado a muchos a quedarnos en casa, donde mantenemos menos interacciones sociales y realizamos menos ejercicios, lo que conlleva a tener consecuencias negativas para la salud física y mental, recomienda un conjunto de opciones normativas y estrategias para promover una alimentación variada, inocua y saludables en todas las etapas de vida.

De esta manera, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)³, en el año 2019 lleva a cabo de forma conjunta con los Gobiernos Nacionales de todo el mundo, un plan de fortalecimiento de alimentos escolares en el ámbito de Americana Latina

sin hambre para el 2025, en la actualidad opera en muchos territorios, así como países que se encuentran en vías de desarrollo incluido nuestro país.

En un estudio realizado en Colombia, en el año 2017 sobre la percepción y satisfacción del Programa de alimentación, permitió detectar que existe un alto nivel de percepción de satisfacción frente a las raciones recibidas, siendo los más insatisfechos los de situación socioeconómica bajo y medio⁴.

Programa Nacional de Alimentación estudiantil de Brasil, constituido a partir 1988, tiene como objetivo contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, el aprendizaje, rendimiento escolar y la formación de hábitos alimentarios saludables de los estudiantes, mediante actividades de enseñanza alimentaria y nutricional, y el abasto de alimentos para cubrir sus necesidades nutricionales en todo el año escolar³.

El Ministerio de Salud de Colombia, resalta que la ingesta de alimentos sanos, destinadas a poblaciones vulnerables, principalmente en madres gestantes, que cubran las necesidades de energía y nutrientes en todos os periodos de vida considerando su aspecto fisiológico y velocidad decrecimiento; promoviendo el abasto de nutrientes de la madre al feto, proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, correcta, diversificada e inocua que prevengan la aparición de enfermedades asociados a la ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes³.

Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (2013-2018) la pobreza monetaria en el 2013 se obtuvo 495 distritos (26,4%), en el 2018 116 distritos (6,2%), la pobreza monetaria de 40%; en el 2018, 713 distritos (38%). Así mismo en 331 distritos disminuyó la pobreza en 20 o más puntos porcentuales, en 123 distritos tienen una población menor a 2 mil habitantes y 22 distritos incremento la pobreza⁵. Esto revela la necesidad de establecer Programas que mejoren la alimentación a nivel escolar con

apoyo de los docentes y padres de familia donde juegan un rol muy importante para la adquisición de buenas prácticas de alimentación saludable.

Frente a esta situación es necesario conocer la percepción respecto al Programa de Alimentación, es así que, una investigación realizada en Lima, en el 2017 permitió detectar que el 67.56% de padres de familia estima que los alimentos son de agrado para sus hijos, el 10.81% estima que los alimentos no del gusta a sus hijos, el 35.1% estima que los alimentos son agradables y el 8.1% de padres de familia estima que los alimentos son de calidad⁶.

Por otro lado, en la Región Ica, la funcionalidad del Programa ha reflejado diversas situaciones favorables a la salud de la población escolar antes de la pandemia, una investigación realizada en el año 2018 evidenció que los alimentos eran repartidos dentro de cada escuela, además, se halló que la efectividad del Programa Alimenticio Qali Warma redujo los casos de anemia en los niños del 23% a un 20% en los estudiantes del cuarto grado y del 15% a un 13% en los estudiantes de quinto grado de primaria⁷.

A lo largo de las prácticas comunitarias donde se involucra el trabajo conjunto con las Instituciones Educativas, se observó en repetidas oportunidades que algunos preescolares mostraban poca aceptación al consumo de alimentos brindados por el programa el sabor no era del agrado al paladar de los niños y preferían consumir los productos que vendían en las tiendas o quioscos escolares, lo que motivó investigar la percepción que tienen sus padres ante su excelente aporte nutritivo de los alimentos repartidos según estándares de calidad que tiene el Programa Qali Warma, sin embargo, es frecuente en la población infantil la presencia de problemas nutricionales como anemia, sobrepeso y obesidad, cuya consecuencia provoca una deficiencia al nivel intelectual y físico, limitando un óptimo crecimiento y desarrollo, lo cual depende en gran medida de sus

cuidadores, frente a lo mencionado anteriormente se formula la siguiente pregunta.

I.b. Formulación del Problema:

¿Cuál es la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021?

I.c. Objetivos

I.c.1. Objetivo General:

Determinar la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.

I.c.2. Objetivos Específicos:

OE1: Identificar la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en las madres de niños preescolares de la Institución educativa Dos de Mayo según:

- Beneficios
- Calidad

I.d. Justificación:

Justificación teórica

La investigación planteó conocer la percepción respecto al Programa Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha, en la cual apporto a mejorar el nivel de conocimiento ,en relación a una inadecuada alimentación y nutrición de la niñez en edad escolar que disminuye su rendimiento cognitivo.

Justificación práctica

El conocimiento respecto a la percepción del Programa en general permitió proponer mejoras en su desarrollo, como la atención de las autoridades para asegurar la calidad de los alimentos, y los beneficios en la población a la cual está dirigida además de la ayuda a los hogares y familias de mayor necesidad.

Justificación metodológica

Dada la importancia que tienen los Programas de alimentación sobre el apoyo que brinda a la población vulnerable inmersa en los colegios públicos, la investigación propuso un instrumento validado para medir la percepción respecto a dicho programa alimenticio tomando en cuenta la necesidad de asegurar su efectividad.

I.e. Propósito:

El trabajo de investigación tuvo como propósito proporcionar a la Institución Educativa, los datos estadísticos e información sobre la percepción respecto al Programa Alimenticio que tienen las madres de niños preescolares, a fin de propiciar acciones de sensibilización a las madres sobre el consumo de alimentos nutritivos que fortalezcan su aceptación para el desarrollo de los niños, en su bienestar físico y mental.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

II.a. Antecedentes Bibliográficos

El Programa Qali Warma se desarrolla en el Perú desde el año 2012, sin embargo, su percepción no ha sido muy estudiada, los antecedentes encontrados están relacionados a Programas alimenticios o similares y estado nutricional, al no existir más actualizados en la población de estudio se citan los siguientes:

Fajardo, et al⁸ en el 2018 realizaron una investigación cuantitativa con el objetivo de determinar la **PERCEPCIÓN SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CUATRO INSTITUCIONES ESCOLARES – COLOMBIA**, la población de estudio fue de 512 niños, la técnica fue la encuesta entre 4^{to} a 11^{vo} grado con edades de 8 a 18 años, mediante un cuestionario, obtuvieron como resultados que el 44% del total de encuestados estima que los alimentos expendidos en las tiendas no son saludables, mientras que el 56% cree que, si son saludables. Sus beneficios ayudan en un nivel medio en el crecimiento de su niño.

Niño, et al⁴ en el 2017 realizaron una investigación cualitativa con el objetivo de determinar la **PERCEPCIÓN DE SATISFACCIÓN ENTRE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN BUCARAMANGA – COLOMBIA**, la población de estudio estuvo conformada por 401 participantes, se encuestó a escolares de 5 a 8 años y de 9 a 17 años y se evaluó su componente sensorial, organizacional y social, el instrumento fue el cuestionario, obtuvieron como resultado muestran que las personas están satisfechas con las raciones recibidas y

las más insatisfechas son las personas de nivel socioeconómico bajo y medio. La necesidad de prioridades más estrictas en la selección de los beneficiarios del programa.

Cuellar⁹ en el año 2017 realizó un estudio de tipo descriptivo con el objetivo de determinar la **EVOLUCIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS BENEFICIARIOS DE UN PROGRAMA ALIMENTARIO, AL INGRESO, A LOS 3 Y 6 MESES DE TRATAMIENTO QUE ACUDEN AL HOSPITAL DISTRITAL DE CORONEL BOGADO-PARAGUAY**, la población fue de 130 niños y niñas menores de 5 años, el instrumento fue el cuestionario, obtuvieron como resultado que la desnutrición al ingreso 15%, a los 3 meses 10% y a los 6 meses no se detectaron casos de desnutrición, riesgo de desnutrición al ingreso 85% , a los 3 meses 45% y finalmente a los 6 meses 16% y por últimos 45% presentaron peso adecuado, a los 3 meses y 84% a los 6 meses. Se observó una tendencia hacia la mejoría del estado nutricional a través de un Programa Alimentario que brinda apoyo nutricional.

Soares¹⁰ en el año 2017 realizó un estudio de tipo descriptivo con el objetivo de describir las **COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS DE PROXIMIDAD PARA LA ALIMENTACION ESCOLAR EN BRASIL Y ESPAÑA**, la muestra estuvo conformada 16 gestores, agricultores, personal de cocina, pertenecientes a la área técnica del Programa, la técnica de la encuesta y como instrumento un cuestionario, obtuvieron como resultado que la contrapartida financiera del Municipio represento un 65% del total invertido en la compra de alimentos. Del gasto total, el 65.5% fue destinado a la compra de alimentos recomendados, el 27.9% a restringidos, el 6.5% a otros y no hubo gasto para alimentos prohibidos. La producción agrícola al consumo en las escuelas, propiciada por la implementación de la compra de alimentos, para proporcionar mejoras en la alimentación ofrecida en las escuelas.

Quichua¹¹ en el año 2018 realizó un estudio cuantitativo con la finalidad de determinar el **IMPACTO DEL PROGRAMA QALI WARMA EN EL DESARROLLO INTEGRAL DE ESTUDIANTES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE PUEBLO NUEVO-ICA**, la población de estudio estuvo conformada por 60 docentes, el instrumento fue el cuestionarios, obtuvieron como resultado que un 1,7% (1) docente manifiesta que hay un nivel bajo de impacto del Programa Qali Warma, el 33,3% (20) un nivel regular, 43,3% (26) un nivel alto y el 21,7% (13) docentes manifiestan que hay un nivel muy alto. El Programa tiene un impacto positivo y significativo en el desarrollo integral de estudiantes.

García y Noriega¹² en el año 2018 realizaron un estudio cuantitativo con el objetivo de determinar la **EFFECTIVIDAD DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA EN EL CUARTO Y QUINTO GRADO DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA 22320 DEL DISTRITO DE PARCONA – ICA**, la población de estudio estuvo conformada por 143 escolares, para la recolección de datos se realizó un análisis documental utilizando equipos de mesa de evaluación nutricional, diagnóstico de anemia y rendimiento académico, obtuvieron como resultado el 94% del cuarto grado y el 92% del quinto grado se desempeñaron en promedio, el 3% del cuarto grado y el 4% del quinto grado se desempeñaron mal, y el 3% del cuarto grado y el 4% del cuarto grado reprobaron. El programa no mejoró el rendimiento académico de los estudiantes.

Ajito⁶ en el año 2017 realizó una investigación cuantitativa con el objetivo de determinar **los FACTORES RELACIONADOS EN LA PERCEPCIÓN DEL PROGRAMA QALI WARMA DE 4 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE BREÑA- LIMA**, la población estuvo conformada por 875 niños de primaria de 1º a 6º grado y 20 miembros del CAE de 4 instituciones educativas, el instrumento fue el cuestionario, obtuvieron

como resultado el 75,67%. Si saben qué alimentos comen sus hijos El 75,7% de las personas afirmó que la comida es saludable y el 70,27% afirmó que la ración de comida es suficiente para sus hijos. Es cierto que la participación de los padres en el programa es relativamente baja.

Quijada¹³ en el año 2017 realizó un estudio cuantitativo con el objetivo de determinar la **ACEPTABILIDAD DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA EN LA SATISFACCION DE LOS BENEFICIARIOS EN LA ESCUELA MANUEL SCORZA DEL DISTRITO DE LA OROYA – JUNIN**, la población beneficiaria estuvo compuesta por 271 padres cuyas edades cursaban entre 20 años a los 45 años, la técnica fue la encuesta., obtuvieron como resultados con respecto a la calidad del alimento es bueno, el consumo es igual o superior al 75%, la percepción directa de los padres sobre el consumo del desayuno es de 3,94 en promedio y obtendremos el 79% a través de la escala porcentual. El plan está logrando con éxito sus metas y objetivos de creación.

Apaza¹⁴ en el año 2016 realizó un estudio cualitativo con el objetivo de determinar las **PERCEPCIONES Y ACTITUDES DE MADRES DE ESCOLARES SOBRE EL DESAYUNO QUE BRINDA UN PROGRAMA ESTATAL EN UNA INSTITUCION EDUCATIVA EN LURÍN. LIMA**, la población estuvo conformada por 31 madres entre los 25 a 35 años de edad, en escolares de 6 a 8 años, la técnica fue la encuesta y e instrumento un cuestionario, se obtuvieron como resultado un 51% de las madres creen que el desayuno escolar puede mejorar la salud, ya que cuenta con beneficios para el rendimiento académico y los hábitos alimenticios de sus hijos, reconociendo también el apoyo económico a la familia y el apoyo a la madre. Las mamás comprenden los pros y los contras del desayuno escolar y los aspectos positivos y negativos de la calidad.

Los antecedentes de estudio en la investigación respecto a la percepción al Programa Alimenticio Qali Warma, es necesario destacar que los estudios a nivel mundial, nacional y regional, donde las madres de los niños preescolares, presentaron una escasa percepción sobre el valor nutricional que brinda el Programa, donde el profesional de enfermería junto al equipo multidisciplinario brinda información del valor nutricional de los alimentos que contenían las canastas, para beneficio de los niños en etapa preescolar.

II.b. Base Teórica

Percepción del Programa Alimenticio Qali Warma

El término percepción ha sido utilizada indiscriminadamente para asignar a otros aspectos que se relaciona con la visión del mundo en grupos sociales, colectivos e individuales: Son actitudes, valores sociales o creencias que han sido creados por los seres humanos, está relacionado al sentir, pensar y actuar de cada una de las personas y se puede medir como: Muy mala, mala, regular, buena, muy buena¹⁵.

En la taxonomía NANDA hace referencia en el dominio 5 percepción/cognición, es un sistema de procesamiento de la información humana que incluye atención, orientación, sensación, percepción, cognición y comunicación lo que determina una conducta que puede ser o no favorable al cuidado de la salud⁵⁷.

El Programa Qali Warma fue creado para brindar apoyo a las madres de niños preescolares y escolares asegurando el consumo de alimentos adecuados a la etapa de desarrollo, Programa en el que están comprometidos los docentes, directores y padres encargados de la recepción, almacenamiento y repartición de los productos en cada aula. Los docentes juegan un rol muy importante al brindar la información necesaria

que los padres requieran y apoyen en el consumo de los alimentos por parte de sus hijos.

Etimológicamente, Qali Warma se deriva del quechua, que significa "niño enérgico" o "niña enérgica". Promueve el desarrollo humano a través de servicios alimentarios de alta calidad y crea un entorno donde niños y niñas pueden aprender¹⁶.

Según el artículo 4 de la Ley N° 28044 ("Ley General de Educación"), la educación como servicio público es gratuita; es el Estado el responsable de impartir educación en todos los niveles. Por tanto, se debe asegurar que dicha educación sea óptima requiriendo formular un plan de alimentación escolar donde se asegure la calidad de los alimentos, y además de adaptarse a los hábitos de consumo locales, con el objetivo de mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y hábitos alimenticios saludables, promoviendo la participación de la comunidad local. El plan se implementó gradualmente a partir del primer día de 2013 teniendo como propósito asegurar que los servicios que se brindan a los usuarios desde el primer día de clases en el nivel inicial y primaria en las Instituciones Educativas Públicas en todo el territorio nacional esté disponible en forma conjunta con la alimentación, este programa garantiza un servicio cotidiano durante el año escolar a todos sus usuarios de acuerdo a las características y lugares donde viven, de acuerdo con los lineamientos y estrategias aprobados por MIDIS¹⁷.

El estado de emergencia generó una crisis económica en todo el mundo, incluido el Perú, viéndose afectadas poblaciones vulnerables sobre todo niños y niñas, porque no continuaban recibiendo una ayuda social por parte del estado, se limitó el acceso al transporte, se crearon Programas sociales que se adecúan a los servicios de emergencia, como un Decreto Supremo que aprueba los lineamientos para el traslado y entrega de bienes y/o alimentos a pueblos indígenas o por parte de entidades públicas, personas

naturales y/o personas jurídicas privadas en el marco de la emergencia sanitaria declarada por COVID-19. El Programa Nacional de Alimentación escolar Qali Warma, ha entregado 55.482 toneladas de alimentos al comité nacional de alimentación escolar para que puedan otorgarse los alimentos a las madres y los padres de los estudiantes y prepararlos en casa. De igual forma, Qali Warma ha entregado hasta el momento 4969 toneladas de alimentos a pedido de varios Ministerios y Municipios para atender a más de 800000 grupos vulnerables en todo el País, con especial atención a la región Amazónica¹⁸.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) 2020, debido a la emergencia sanitaria, ha distribuido los alimentos directamente en los hogares de estudiantes de las Instituciones Educativas públicas de todo el País. Esta situación requiere ser abordada puesto que los cambios en su desarrollo podrían influir en la percepción que presentan las madres de niños preescolares sobre este Programa¹⁹.

Dimensiones de la percepción del Programa Qali Warma

Dentro del Programa se destaca como propósito el beneficio del valor nutricional de los alimentos incluidos para favorecer el desarrollo de los niños(as), al mismo tiempo se asegura que el alimento proporcionado sea de calidad para el consumo de los escolares, en base a esto se considera:

A. Beneficio del Programa Alimenticio

El Estado a través de la creación del Programa busca el beneficio social económico de las poblaciones, uno de ellos consiste en proporcionar canastas familiares cuyo propósito es eliminar el hambre y minimizar la anemia proporcionando un suplemento nutricional en los niños de las escuelas con el objetivo de mejorar el aprendizaje de los estudiantes²⁰.

Los beneficios del Programa se han comprobado a través de investigaciones de acuerdo a los requerimientos nutricionales y costo beneficio, un análisis llevado a cabo en Lima (2016) sobre beneficios del programa desde la percepción de los docentes encuestados reveló que, el 73.33% destacó el beneficio de los alimentos impartidos en este Programa²¹.

Un alimento con alto valor nutricional forma parte de la alimentación saludable, la misma que conserva o mejora la salud, en la población infantil durante los primeros cinco años se requiere cubrir las necesidades nutricionales según la edad, los individuos que desayunan diariamente poseen menos inconvenientes en su peso, gracias al desayuno el cuerpo humano puede reponer la energía celular y cumpla sus funciones en cada sistema, permitiendo en el ser humano un óptimo crecimiento y desarrollo, lo que, en el caso de los pre-escolares, se verá reflejado en mayores niveles de concentración y energía para realizar sus actividades académicas²². El desayuno aporta la energía requerida para iniciar la jornada en el ser humano, en el caso del niño, requiere una ingesta alimentaria que debería cubrir el 25% - 30% de las necesidades nutritivas diarias²².

Mediante el decreto supremo de urgencias N°026-2020 que establece una variedad de medidas excepcionales y temporales para evitar la propagación del COVID- 19, con la finalidad de reforzar las medidas de prevención, control, vigilancia para proteger la salud y disminuir la afectación económica peruana; y que, frente a la necesidad de la población contar con los alimentos para cubrir sus necesidades diarias, resulta necesario autorizar a los comités para realizar procesos de compras, así mismo, en la actualidad se han suspendidos las clases a efecto de modificar el destino de los alimentos se pone a disposición de las Municipalidades Distritales la entrega de las canastas que consta: Aceite, arroz, fideos, lentejas azúcar rubia, arveja seca, hojuela de avena, harina de haba, filete de jurel y leche evaporada²³.

La **mejora el rendimiento académico**, en la educación del estudiante tendrá que llevar a cabo con los requerimientos necesarios del grado de estudio en que está para lograr conseguir un aprendizaje óptimo.

El rendimiento escolar es un constructo complejo que viene determinado por un gran número de variables y las que corresponden interacciones de varios referentes: sabiduría, motivación, personalidad, reacciones, entorno, se clasifican:

Variable intrínseco: Son inherentes al sujeto, biológicas de tipo endógeno como: Condiciones físicas deficientes.

Variable extrínseca: El ambiente familiar, al ambiente escolar y el ambiente social.

Es viable que el rendimiento evaluado por los docentes no obedezca en verdad a los criterios que deberían emplearse para evaluar el rendimiento académico, o sea otro tipo de variables tiene la posibilidad de estar siendo consideradas para dedicar la calificación al estudiante, no obstante es el indicador más aparente y frecuente de los rendimientos son las notas, se estima como la alusión de los resultados escolares, las calificaciones constituye en sí, el criterio social y legal del rendimiento del estudiante, esto implica el cumplimiento de logro de metas y objetivos trazados a través de sus calificaciones; también intervienen factores como el nivel intelectual, personalidad, motivación, aptitudes, interés y sobre todo la autoestima²⁴.

En una investigación llevada a cabo en Lima (2017) reveló que los estudiantes con rendimiento académico con dificultad (“C”) un 25% presenta un nivel no saludable en sus hábitos alimenticios y el 75% presenta un nivel de hábitos alimenticios poco saludables, así mismo el rendimiento académico en proceso (“B”) un 28.6% corresponde a tener hábitos alimenticios no saludables y el grupo con rendimiento académico logro (“A”) sólo un 19% tiene hábitos alimenticios no saludables. En tal sentido, se comprueba la influencia de la alimentación en el rendimiento académico de

los escolares, razón por la cual debe asegurarse su salubridad y consumo²⁵.

Estado nutricional adecuado, es el resultado final del balance entre ingesta y requerimiento de nutrientes, los cuales se reflejan en las medidas antropométricas, estos parámetros se hallan en lo usual y estado nutricional inadecuado una vez que por lo menos uno de dichos límites está fuera de lo predeterminado por el Ministerio de Salud.

Para conservar un estado nutricional dentro de los parámetros normales es necesario ingerir los nutrientes en porciones recomendadas según su edad, y cubrir las necesidades: Biológicas, psicológicas y sociales.

La ingesta recomendada de nutrientes depende de varios componentes, los requerimientos básicos que una persona requiere para conservar un equilibrio sano en el organismo, lo conforman los micronutrientes, macronutrientes y las energías.

Los micronutrientes son aquellos nutrientes que se necesitan en porciones bastante limitadas, pero que son definitivamente primordiales, tenemos: Vitamina C incrementa la absorción intestinal del hierro una vez que ambos nutrientes se ingieren juntos.

Los macronutrientes son esos nutrientes que se necesitan en altas proporciones para el buen desempeño del organismo y son: carbohidratos, lípidos y proteínas.

Pre-Escolar: Comprende los niños y niñas que tienen de 2 a 5 años; en esta edad, se incrementa el peligro de malnutrición, los inconvenientes primordiales es una negación del niño para ingerir sus alimentos, por consiguiente, aun se tiene que ofrecer los alimentos de 4 a 5 veces por día, con una dieta equilibrada. En este periodo de vida, el niño incrementa de 2 a 3 Kg/año; en el tercer año de vida, el niño incrementa de 6 a 8 cm, desde esta edad comienza a crecer de 5 a 7.5cm/año.

La desnutrición infantil puede clasificarse de siguiente forma: Leve (10% déficit), moderada (20 – 40% de déficit) y severa (más de 40% de déficit), una nutrición óptima que se refleja en un crecimiento conveniente de aumento relacionadas al peso, talla y edad del niño, garantiza un óptimo estado de salud general debido a una ingesta de vegetales, frutas, cereales, tubérculos, leguminosas y alimentos de procedencia animal y mínima porción de grasas saturadas, azúcares y sal ²⁶.

Apoyo a la familia, a través del Programa Qali Warma que asegure un buen estado de salud en poblaciones vulnerables como los preescolares y escolares adaptado a la situación, por el momento no está brindando desayunos escolares, en el contexto de pandemia, se está entregando canastas con productos para prepararlos en el hogar, por ello requiere la participación de los padres de familia. De esta forma, la entrega de alimentos no solo favorece a los estudiantes, también constituye una forma de ayuda a sus familias²⁶.

La dieta saludable de los escolares debe incluir básicamente proteínas y vitaminas dispersas para su edad diariamente. El desayuno es la primera comida del día y la oportunidad para asegurar su consumo, puede proporcionar el 25% de la nutrición durante el día. Muchos estudiantes de primaria van a la escuela sin desayunar y los padres no conocen los efectos negativos que repercuten en el desarrollo cognitivo de sus hijos²⁷.

El Programa Qali Warma es muy importante en la cartera de productos MIDIS y se ha desarrollado rápidamente en los últimos años. Obviamente, la efectividad de la intervención a través del programa social tiene como propósito mejorar el aprendizaje de los niños²⁸. Es sabido que la ingesta insuficiente de alimentos por parte de los niños puede tener un impacto negativo, lo que se refleja en la falta de atención en el aula, y la respuesta a los estímulos y la memoria no es suficiente²⁹. Esto hace que el nivel de aprendizaje y desarrollo de los estudiantes de primaria sea bajo. Asimismo,

hará que los niños en edad escolar e incluso los adultos, progresen más lentamente, obtengan calificaciones más bajas en sus pruebas cognitivas. Además, las deficiencias nutricionales al comienzo de la vida pueden afectar permanentemente el futuro desarrollo intelectual del individuo³⁰.

El desayuno es el primer alimento que aporta una fuente de energía que ayuda al cerebro a funcionar después de una noche de ayuno. Esto permite que los niños tengan más energía a corto plazo para estar más atentos en clase. Por otro lado, el alimento diario mejorará el estado nutricional de los niños. Un mejor estado nutricional está relacionado con una mejor memoria y capacidades cognitivas. El estudio también encontró que proporcionar el Programa Alimenticio Qali Warma aumentará la tasa de asistencia escolar, junto con una buena enseñanza, ayudará a mejorar el rendimiento académico de los niños³¹.

B. Calidad del Programa Alimenticio

Calidad, se refiere a elaborar bienes y/o servicios en las cuales satisfagan las necesidades requeridas y cubriendo las expectativas para el consumidor³².

Alimentos de calidad, es una dieta diversa, equilibrada que debe tener en cuenta el aporte energético de 350 a 400 Kcal en la pirámide alimentaria, que debe incluir todos los grupos de alimentos recomendados por la pirámide alimentaria (cereales, verduras, proteínas y grasas derivadas de animales y plantas). El desayuno y el almuerzo proporcionan el 35% de las necesidades energéticas todos los días³³.

En Puno (2018) se analizó el aporte nutricional del desayuno y el almuerzo, de manera que es posible detectar el consumo de macronutrientes como proteínas, energía, carbohidratos y grasas en el desayuno. Consume muchos nutrientes en el almuerzo, como proteínas, demasiados carbohidratos, poca grasa y demasiada ingesta de energía.³⁴.

Es completa y equilibrada tiene al menos una cantidad de los tres grupos: Lácteos, cereales y frutas que cubren el 25% de las necesidades energéticas, se tiene que combinar al menos una cantidad de los grupos para afirmar un aporte conveniente de nutrientes³⁵.

Variedad de los alimentos, en las canastas entregadas por el Programa contiene una serie de alimentos aceite de soya, arroz fortificado, fideos, lentejas que son ricas en ácido fólico, hierro (anemias), potasio y magnesio (función del sistema nervioso y músculo), azúcar rubia, arveja seca brinda energía, hierro, calcio (desarrollo y mantenimiento de los huesos), potasio y fósforo (potencian la memoria y la concentración), hojuela de avena (previene la desmineralización), harina de habas (es rica en fibras, reducción del colesterol), filete de jurel (permite la recuperación muscular, ayudan a bajar los niveles de colesterol en sangre y en el funcionamiento del sistema nervioso central), leche evaporada (para el funcionamiento adecuado de todos los tejidos , órganos y sistemas)³⁶.

Valor nutritivo, el aceite de soya posee nutrientes que protegen las membranas celulares, como el betacaroteno y las vitaminas A y E, también contiene isoflavonas, sustancias vegetales que actúan como estrógenos. Contiene ácidos grasos insaturados: 8% ácido alfa linolénico (Omega3), 21% ácido oleico, 55% ácido linoleico (omega6)³⁷.

Arroz fortificado contiene micronutrientes como el zinc, hierro, vitaminas A, vitaminas B y minerales que fortalecen el sistema inmune para defender al sistema inmune de diversas enfermedades y contribuye a prevenir y superar la anemia. Los niveles de B₂ (niacina), Vitaminas B₁ (tiamina) y B₆ (piridoxina), B₉ (ácido fólico) y la vitamina B₁₂ (cobalamina), es alrededor de tres veces más alto en el arroz cocido blanco normal³⁸.

Fideos aporta hidratos de carbono, agua, proteínas, sodios, potasio, fósforo, aceites vegetales, calcio, hierro, provitaminas A, niacina, vitaminas B₁ (tiamina) y vitamina B₁₂³⁹.

Lenteja son ricas en fibra que ayudan a regular el tránsito intestinal y combate el estreñimiento, vitaminas del grupo B (ácido fólico), y minerales (potasio, calcio, fósforo, magnesio, zinc, hierro³⁹.

Azúcar rubia posee nutrientes y minerales como vitaminas del complejo, potasio, calcio, sodios y magnesio³⁹.

Arveja seca aportan fibra soluble, fibra dietética, potasio, zinc, fósforo, calcio, hierro, fibras, azúcares hidratos de carbono y proteínas y vitamina, ayuda a eliminar el colesterol⁴⁰.

Hojuela de avena aporta vitaminas y minerales, es rica en hierro, magnesio, selenio, calcio, zinc, fósforo, vitaminas B₅ y vitaminas B₆, El 65 % ácido grasos insaturados y el 35% de ácido linoleico³⁹.

Harina de habas aporta fuentes de proteínas e hidratos de carbono, sales minerales como fósforo, calcio y hierro, vitaminas C, vitaminas B₁, 2, 3, 6,9, contiene lecitina, colina, zinc, cloro, cobre yodo y antioxidantes⁴⁰.

Filete de jurel aporta proteínas, selenio, fósforo, niacina, vitaminas B₁, 2, 3,12, vitaminas liposolubles A y la D⁴¹.

Leche evaporada aporta calcio, hierro, potasio, fósforo, magnesio, sodio y proteínas, vitaminas A, B₁, 2, 3, 5, 7, 12, C, D, E⁴².

La canasta familiar consta de:

Aceite de Soya: Cantidad por porción Grasa total 14(g), grasa saturada 2.4 (g), grasa mono insaturada 3.5 (g), grasa poliinsaturada 8.1 (g), colesterol

0mg, sodio 0mg carbohidratos totales 0g, azúcares totales 0g, fibra dietaria 0g, proteína 0g.

El aceite vegetal es la principal fuente de ácido linoleico y ácido linolénico³⁹. El aceite de soya es altamente digestible en comparación con otras grasas y aceites comestibles, muchos científicos consideran que el aceite de soya es un aceite de alta calidad debido a su alto contenido de ácido linoleico. Producido por el organismo, beneficioso para el corazón y el sistema nervioso, contiene vitamina A y vitamina E³⁷.

Arroz Fortificado, por cada 100g contiene, micronutrientes vitamina A 823(Ul), vitamina D 1.60 (µg), vitamina E 3.22 (mg), tiamina B1 0.46 (mg), piridoxina B6 0.41 (mg), niacina B3 4.29 (mg), folato B9 137(ug), cianocobalamina B120.78 (ug), zinc 3.80 (mg), hierro 4.42(mg).

Sus beneficios son:

- Ricos en minerales como calcio y hierro, además de vitaminas como niacina, vitamina D, tiamina y riboflavina.
- Previene la aparición de la enfermedad de Alzheimer. Además, tiene propiedades antioxidantes que pueden proteger el corazón, reducir la aparición de enfermedades cardiovasculares, controlar la presión arterial y prevenir el estreñimiento. Es un alimento sin gluten. Su contenido en fibra ayuda a reducir las enfermedades crónicas al ayudar al sistema digestivo y reducir el riesgo de enfermedades crónicas El riesgo de enfermedad. Riesgo de desarrollar enfermedad intestinal³⁸.

Fideos por 100 g contiene: Energía 360 kcal, proteínas 12, grasa total 0.2, carbohidratos totales 77, fibra dietaria³⁹.

Lentejas valor en 100g contiene: El contenido de agua es del 13%, la proteína es del 22.6%, la grasa es el 1%, los carbohidratos son el 61%, la fibra es el 3.2%, la ceniza es el 2.4%. Su potente poder nutricional es un combustible indispensable para el organismo y puede aportar al organismo los carbohidratos necesarios para producir energía y evitar la fatiga³⁹.

Azúcar rubia cada porción de 100g contiene: Calorías 40Kcal, azúcares totales 10 g, grasas totales 0g, grasa saturada 0g, sodio \leq 1.5 mg.

Arveja seca consta del 58% al 72% de hidratos de carbono, del 8% al 13% en proteínas, del 2% al 5% en lípidos, del 2% al 11% en fibras; además de vitaminas del complejo B y minerales como el hierro, fósforo, zinc, entre otros. Es importante en el desarrollo de los tejidos, su consumo es clave en las etapas infantiles, su consumo es vital para reponer los depósitos de glucógeno. Así como de los músculos y del hígado³⁹.

Hojuela de avena cada porción de 45g consta: energía 380 kcal, grasa total 4g, grasa saturada 1.5g, grasa trans 0.0g, sodio 2mg, carbohidratos totales 72.2g, fibra dietaria 10.6g, proteínas 12.5, fósforo 407mg, hierro 14.1mg, calcio 49mg, zinc 3.97mg, potasio 211mg, vitamina B1(tiamina) 0.15mg, vitamina B2 (riboflavina) 0.09mg, vitaminaB3 (niacina) 1.00mg, vitamina C 10mg³⁹.

Su importancia y beneficios para el organismo son: Es un buen complemento a una dieta saludable, ayuda a reducir el colesterol, es un gran aporte de fibra y tiene una variedad de vitaminas y minerales: tiamina (vitamina B1) y vitamina B6, además de hierro, fósforo y magnesio³⁹.

Harina de haba cada porción contiene: grasa total 1%, grasa saturada 0g, colesterol 0g, sodio 0mg, carbohidratos totales 31g, fibra dietaria 0.5 g, azúcares totales 0g, proteínas 12g.

Según Gamiño, es un alimento rico en proteínas y carbohidratos, también es rico en vitaminas del complejo B hidrosolubles y contiene fibra soluble, lo que lo convierte en un alimento que reduce la digestión⁴⁰.

Filete de jurel, cada porción de 100g contiene: energía 265 kcal, grasa total 21 g, grasas saturadas 0, grasas trans. 0, sodio 462 mg, azúcares <1, proteínas 19 g.

El pescado aporta proteínas de alta calidad y alto valor biológico, ricas en ácidos grasos Omega-3 de cadena larga, y aportan una variedad de minerales (calcio, fósforo, sodio, potasio, magnesio, hierro, zinc, yodo, etc.), vitaminas. (A, D, E, etc.) Grupos K y B) y son una excelente fuente de otros micronutrientes. Los ácidos grasos omega-3 de origen marino son particularmente importantes en la nutrición de los niños. Son esenciales para el desarrollo normal del cerebro y otras partes del sistema nervioso del niño. También se consideran necesarios para el desarrollo de la retina⁴¹.

Leche evaporada cada porción 100 g/cc consta: energía 132 kcal, energía de la grasa 68 kcal, grasa total 7.5 g, grasa saturada 4.7g, colesterol 23 mg, sodio 100 mg, carbohidratos totales 10.0 g, azúcares totales 10 g, proteínas 6 g, calcio 220 mg, fósforo 180 mg, vitamina A 240 ug, vitamina C 6 mg, vitamina D 1.5 ug.

El desayuno escolar consta de:

- Leche evaporada Bonle.
- Hojuela de Avena de Quinoa pre cocida 250 mg.
- Azúcar Rubia Don Norteño 250mg.
- Arroz Fortificado Superior 250 mg.
- Quinoa Extra Don Norteño 250 mg.
- Filete de Caballa La Predilecta 170 mg.
- Conserva de Carne de Pollo Nutrisabor 176 mg.
- Pallar Santial 250 mg.
- Aceite Real 20ml.
- Harina Extraída de Haba 250 mg.

El desayuno consiste en leche evaporada: cada contenido de 100 g contiene: energía 132 kcal, energía de la grasa 68 kcal, grasa total 7,5 g, grasa saturada 4,7 g, colesterol 23 mg, sodio 100 mg, carbohidratos totales 10,0 g, azúcares totales 10,0 g, proteína 6,0 g, calcio 220 mg, fósforo 180 mg, vitamina A 240 g, vitamina C 6 mg, vitamina D 1,5 g.

Los nutrientes de la leche no solo pueden promover el funcionamiento normal del sistema biológico del cuerpo, sino que también ayudan a prevenir o curar ciertas enfermedades cardiovasculares. Una de las razones del efecto beneficioso es su excelente capacidad como portador de calcio, porque la interacción de proteínas y minerales no solo mejora la tasa de utilización del calcio, sino que también aumenta la tasa de utilización del fósforo ⁴².

Hojuela de avena de quinua porción 50mg: Calorías 186, grasas totales 3 g, grasas saturadas 0 g, grasas trans-0 g, colesterol 0 mg, sodio 0 g, carbohidratos totales 33 g, fibra dietética 4 g, azúcar total 0 g, proteínas 6,8 g, fósforo 338 mg, hierro 4,30 mg, zinc 3,9 mg.

La quinua es considerada el único alimento del reino vegetal que aporta todos los aminoácidos esenciales, que están muy cerca de los estándares de nutrición humana establecidos por la FAO. La quinua ocupa una alta proporción de fibra dietética (TDF), lo que la convierte en un alimento ideal para limpiar el organismo y eliminar toxinas y desechos que puedan dañar el organismo. El valor nutricional de la quinua consiste en 13% de proteína, 6.1% de grasa, 71% de carbohidratos, 0% de azúcar y 6% de hierro⁴³.

Filete de Caballa porción 100g, Energía 265 Kcal, grasa total 20.5g, grasa saturada 3.4g, grasa trans.0.0g, grasa poliinsaturada 12.4g, grasa mono insaturada 4.8g, omega 3g, EPA 0.1g, DHA 0.3g, colesterol 49.6mg, sodio 268.3mg, proteínas 20.2g, calcio 4.7mg, hierro 1.1mg, fósforo 90.8mg.

Los beneficios de los mariscos y otros mariscos proporcionan proteínas de alta calidad y alto valor biológico, ricas en ácidos grasos Omega-3 de cadena larga, y proporcionan una variedad de minerales (calcio, fósforo, sodio, potasio, magnesio, hierro, zinc), Yodo, etc.), vitaminas (grupos A, D, E, K y B), y son una excelente fuente de otros micronutrientes. Los ácidos grasos omega-3 de origen marino son particularmente importantes en la

nutrición de los niños. Son esenciales para el desarrollo normal del cerebro y otras partes del sistema nervioso del niño, y se consideran esenciales para el desarrollo de la retina ⁴².

Conserva de carne de pollo porción 100g: Energía 130 kcal, grasas totales 5 g, grasas saturadas 0 g, grasas trans 0 g, sodio 340 mg, carbohidratos totales 0 g, azúcares totales 0 g, proteínas 20 g.

Las vitaminas que aporta el pollo son principalmente vitamina del complejo B, destacando la niacina o vitamina B3, fundamental para el metabolismo de las grasas y azúcares en el organismo y el mantenimiento de células sanas. También contiene minerales como magnesio, potasio, fósforo y zinc. Además, también aporta bajo contenido de ácidos grasos saturados, alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados y suficientes ácidos grasos omega 6 y omega 3⁴⁴.

Pallar, es una menestra que forma parte de los carbohidratos que constituyen la base de una buena alimentación, aporta alrededor del 58% al 72% de hidratos de carbono, del 8% al 13% en proteínas, del 2% al 5% en lípidos, del 2% al 11% en fibras; además de vitaminas del complejo B y minerales como el hierro, fósforo, zinc, entre otros.

Los beneficios de esta legumbre aportan energía, a partir de sus almidones, excelente para el rendimiento físico y mental⁴⁵.

Previene la hipertensión debida a que inhibe la ECA (enzima convertidor de angiotensina), responsable de aumentar la presión arterial y tensión arterial. Los inhibidores reducen significativamente la morbilidad (cantidad de pacientes enfermos en un lugar y tiempo determinado) y mortalidad de pacientes con infarto al miocardio o insuficiencia cardíaca⁴⁶.

Ayuda a prevenir el aumento del colesterol (sobre todo el malo) debido a los que los componentes de las semillas de esta y otras leguminosas

reducen los lípidos y controlan sus efectos en la absorción del colesterol en el intestino⁴⁷.

Aceite real porción 14g: Energía 126 kcal, grasa total 14g, grasa saturada 2.4g, grasa trans.0g, grasa monoinsaturada 3.5g, grasa poliinsaturada 8.1g, colesterol 0mg, sodio 0mg, carbohidratos totales 0g, azúcares totales 0g, fibra dietética 0g, proteínas 0g. Los aceites y grasas son necesarios para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de una buena salud; sus funciones incluyen reguladores metabólicos en los sistemas cardiovascular, pulmonar, inmunológico, secretor y reproductivo, y son esenciales para mantener la función de las membranas celulares y participar en el proceso de generación de genes. Transcripción ⁴⁸.

Alimentos Adecuados:

La alimentación debe ser suficiente en cantidad de alimentos para cubrir las necesidades energéticas y nutricionales del organismo y cubrir los requerimientos según la edad, sexo, talla, peso y actividad física, debe de contener todos los nutrientes para ofrecer al ser humano, todas las sustancias que integran sus tejidos como: proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y agua.

Proteínas: Es el elemento primordial de las células, su funcionalidad primordial es de conformar y reparar las partes del cuerpo, las proteínas de procedencia animal son las más enteras para el cuerpo humano que las proteínas de procedencia vegetal que requieren ser complementadas con otros alimentos.

Hidratos de Carbono: Conforman la primordial fuente de energía para que los niños logren aprender y desarrollar cada una de sus ocupaciones, se recomienda que consuman mayormente los hidratos de carbono complejos, aportan por lo menos entre un 50 y 60% de la energía solicitada diariamente y se debería de definir al 10% de hidratos de azúcares.

Grasas: Sus funcionalidades son guardar energía, favorecer al organismo a absorber las vitaminas liposolubles, ácidos grasos esenciales para el organismo. Se propone que no superen el 30 % del total de la energía consumida diariamente.

Vitaminas: Son compuestos orgánicos fundamentales que ayudan a regular las diversas funcionalidades corporales y se tienen que consumir cada día por medio de los alimentos.

Minerales: Poseen relevantes funcionalidades y son parte de la composición de varios tejidos. Sus primordiales funcionalidades son la formación de los huesos y dientes y así como la formación de la sangre⁴.

Dentro de este grupo resaltan los niños menores de 5 años, porque son de mayor riesgo nutricional debido a su mayor requerimiento energético, a esta edad, los niños están incorporando nuevos alimentos a su dieta, lo que implica conocer nuevos sabores, texturas, colores, por esta razón se afirma que en la etapa preescolar se consolidan los hábitos alimentarios. Durante este periodo los niños deben de recibir la misma alimentación que el resto de la familia, el preescolar en esta etapa desarrolla sus habilidades motoras, lo que es muy importante en la adquisición de independencia al comer³³.

Raciones recomendadas para el Preescolar

Alimentos	Porción	Frecuencia
Cereal (arroz, pastas)	1 taza	Diaria
Maíz o tortillas	1½ unidades	Diaria/tiempo de
Pan	3 unidades	comida.
Frijoles	1½ cucharon	Diaria
Papas(yuca, camote)	1 pedazo diminuto	Diaria

Verduras frutas	2 cantidades pequeñas	Diaria
Leche o derivados	2 cantidades diminuto 3 tazas	Diaria
Queso	1 pedazo diminuto	Diaria
Huevo	1 unidad	Diaria o por lo menos 3 veces/semana
Carnes, pescado y mariscos	1 pedazo diminuto (2onzas)	Diaria o por lo menos 3 veces/semana
Azúcar	5 cucharaditas	Diaria
Aceite o grasa	3 cucharaditas	Diaria

Aceptabilidad, proceso por el que los individuos acepta o rechaza un alimento, tomando en cuenta que la percepción humana es el resultado conjunto de la sensación que el individuo experimenta y el cómo lo interpreta⁴⁹.

Un análisis llevado a cabo en la Oroya (2017) sobre la aceptabilidad permitiendo detectar el consumo es igual o mayor a 75%, la percepción directa de los padres de familia en consumo de los desayunos en una media 3.94, pasado en la escala de porcentaje obtendremos 79%¹³.

Los Programas nutricionales fueron creados para el apoyo de las personas que viven en condiciones de vulnerabilidad, para reducir la pobreza y la desigualdad social, para evaluar el programa puede ser cuantitativa, cualitativa y permite la inclusión de enfoques experimentales y no experimentales. Para la realización de dicho estudio se deben de seguir algunos pasos, así como:

Identificación del tema y preguntas de investigación que incluye la metodología, tipo de estudio y las dimensiones.

Definición de los criterios para la selección y búsqueda, se realiza a investigación bibliográfica y criterios de inclusión y exclusión.

Evaluación de los estudios incluidos en la revisión, se incluye el diseño metodológico.

Definición de la información a ser extraída de los estudios seleccionados, aspectos evaluados en dicho programa.

Interpretación de los resultados, dimensiones a la evaluación.

Síntesis del conocimiento, resultados de la investigación realizada⁵⁰.

La intervención de los profesionales de enfermería en el campo de la nutrición en niños.

La implementación de estas intervenciones ha producido resultados positivos para la productividad del país. Por lo tanto, la nutrición y la salud son muy importantes a lo largo de la vida y también reflejan en gran medida el potencial de la próxima generación de una sociedad.

Por tanto, el derecho a una buena alimentación de los niños menores de 5 años comienza con el desempeño del rol de enfermería, que consiste en brindar a las madres y familiares los consejos necesarios durante el proceso de preparación del cuidado, atención y asesoramiento⁵¹.

Según el Ministerio de Salud y Protección Social⁵² para hacer de la salud infantil una prioridad, considera que la atención de la primera infancia es definitivamente un compromiso social, y en este caso, la promoción de la salud es más rentable que la prevención de enfermedades⁵³. En otras palabras, la función de la enfermería es principalmente proteger y mejorar la salud de los niños menores de 5 años con el apoyo de entidades promotoras de la salud⁵⁴.

El rol que representa la enfermera es que sus deberes profesionales existan en el cuidado nutricional del preescolar, pues una de sus funciones es orientar a la madres de familia a obtener una nutrición adecuada⁵⁵.

La enfermería incluye la nutrición en función de los diferentes roles de los profesionales porque es una necesidad básica, como las necesidades de los niños menores de 5 años, porque pueden prevenir y mantener la salud. Las Intervenciones de enfermería reflejadas en el proceso de Clasificación de resultados de enfermería (NIC) y Clasificación de intervenciones de enfermería (NOC)^{56,57}. Con algunas intervenciones orientadas a la nutrición, aporta evidencia de que la nutrición es parte del cuidado que brinda el propio cuidado⁵⁸. Es necesario resaltar que el rol de la enfermería en la planificación y el cuidado nutricional del niño, junto con la intervención familiar, es buscar la continuidad de un cuidado efectivo para que el bebé alcance su pleno crecimiento y desarrollo⁵⁹.

Los profesionales de enfermería tienen como objetivo prevenir enfermedades y promover la salud para mejorar el conocimiento de las personas. En este caso, la asesoría nutricional puede brindar información para asegurar el estado nutricional del niño y lograr la recuperación, orientar y promover métodos de alimentación adecuados, como la consistencia, la frecuencia de alimentación, de acuerdo a la edad de los niños y la calidad de la dieta, y considerar los de origen animal. Fuentes alimenticias de alimentos, verduras, frutas y hierro. Del mismo modo, las enfermeras son conscientes de los riesgos de comer habitualmente alimentos poco saludables y corrigen estos comportamientos. Sin embargo, la dirección proporcionada significa el uso de la tecnología de la comunicación y la escucha activa, en la que el mensaje conserva un lenguaje simple y claro; el tema de la nutrición brinda la oportunidad de encontrar alternativas simples y factibles de acuerdo con los antecedentes culturales del crecimiento del niño.

Por eso, para entender la situación de cada familia, es importante crear un clima de confianza, privacidad, familiaridad y participación, lo más importante es tener tiempo para satisfacer plenamente las necesidades de cada familia⁶⁰.

De esta manera, será posible reconocer las diferencias y similitudes del cuidado cultural que deben ser reconocidas y comprendidas para que las enfermeras puedan ayudar de manera efectiva a personas de diferentes culturas al brindar un cuidado culturalmente coherente. En el ámbito específico de la "Norma Técnica de salud para el Control del Crecimiento y Desarrollo de los Menores de 5 Años", se implementan evaluaciones periódicas individuales, integrales y oportunas de los niños y se implementa un conjunto de procedimientos. Periodicidad y continuidad.

Entre ellos, en las actividades de evaluación de crecimiento y estado nutricional, se realiza la evaluación antropométrica, y se evalúa la clasificación de tendencias de crecimiento y estado nutricional con base en la comparación de indicadores (P / E, T / E y P / T) y el valor del estándar de referencia actual. Y en las intervenciones de información y comunicación educativa para familias para apoyar el cultivo de estándares técnicos de control CRED, se han determinado los factores condicionales de salud, nutrición, crecimiento, desarrollo y crianza de niños. Brindar asesoría nutricional integral. Esta última enfatiza lo siguiente: El objetivo de la asesoría nutricional es asegurar un estado nutricional adecuado o lograr la recuperación de las tendencias de crecimiento. El propósito es orientar y ayudar a los padres o adultos que tienen la responsabilidad de cuidar de sus niños Adecuación (riesgo o desnutrición), tomar decisiones para mejorar los métodos de alimentación y nutrición.

- El asesoramiento nutricional es una prioridad en situaciones peligrosas y procesos patológicos.
- Durante el asesoramiento nutricional, es importante promover hábitos alimenticios adecuados y la calidad de la dieta (alimentos de origen animal, fuentes alimentarias de hierro), un ambiente tranquilo y amigable.
- Se brinda asesoría nutricional cada vez que niñas o niños ingresan o entran en contacto con los servicios de salud, ya sea a través de propuestas

fijas (instalaciones sanitarias, otros entornos comunitarios) o propuestas móviles (viajes o grupos de viaje).

- La consulta se puede fortalecer a través de actividades grupales como educación y presentaciones⁶².

TEORÍA DE ENFERMERÍA

DOROTHY JOHNSON

La teoría sustenta un modelo de sistema conductual donde considera que las formas de vivir e interactuar de las personas deben ser consideradas por el profesional de enfermería para proporcionar el cuidado que requiere, en tal sentido, asegura que toda persona es un sistema abierto y complejo lo que se ve reflejado en cada comportamiento, dicho sistema está conformado a su vez por siete subsistemas que incluyen conductas que se adquieren en el ser humano y deben ser satisfechas de acuerdo al entorno al cual pertenecen; en razón a ello, se incluye como parte de estos subsistemas a la afiliación, dada su pertenencia a una familia; dependencia, porque mientras es niño la satisfacción de necesidades aún dependen de sus cuidadores; ingestión, referida a la alimentación que recibe y es primordial para su crecimiento y desarrollo; eliminación, donde involucra conductas de higiene que favorecen una eliminación de desechos orgánicos; autorrealización, considera el logro de metas que poco a poco va forman parte del proyecto de vida del ser humano; sexo, manifestación biológica y psicológica satisfactoria; agresión o autodefensa frente a un riesgo y se consolida con hábitos saludables. Cada conducta hace posible la conservación o no de la salud. Estos postulados hacen referencia a la forma de percibir las necesidades de la persona, que mientras está en etapa de vida niño depende de su cuidadora quien toma en cuenta asegurar su estado de salud comprendiendo los requerimientos alimenticios que posteriormente abren el sistema de conducta en etapas futuras.

La teoría se relaciona con la investigación por cuanto la madre asume el rol de cuidadora del niño o niña y debe asegurar la satisfacción de

necesidades básicas. La alimentación es una actividad dinámica que siempre estará ligada a los hábitos socioculturales que son aprendidos desde la niñez, los padres de familia juegan un rol muy importante que forman y aseguran hábitos alimenticios del niño a lo largo de sus diversos cursos de vida.

En la actualidad muchos niños adquieren malos estilos y hábitos alimenticios no saludables a consecuencia que los padres adquieren productos de fácil acceso que son las comidas rápidas, gaseosas, golosinas, etc., productos que conllevan al sobrepeso y la mal nutrición de los niños. La manera correcta de alimentarnos tiene que ver en el consumo de alimentos que contengan todos los nutrientes que cubran todas las necesidades para desarrollar las actividades a lo largo del día y no se refiere a la cantidad sino a la calidad de los alimentos que consumimos⁶².

II.c. Hipótesis:

II.a. Hipotesis global:

Por ser una investigación descriptiva no se generan hipótesis porque se trabaja con relaciones de causa y efecto.

II.d. Variables:

✓ Percepción

Tiene como dimensión: **beneficios del Programa**

- Los indicadores incluyen: mejora la salud, mejora el rendimiento académico, mejora el estado nutricional adecuado, apoyo a la familia,
- La **calidad del Programa**: incluyen los indicadores de variedad, valor nutritivo y aceptabilidad del Programa Alimenticio y el bienestar. Se evalúa con cinco valores a través de un cuestionario realizado en la escala Likert: Totalmente de acuerdo, de acuerdo, ni

de acuerdo - ni en desacuerdo, en desacuerdo, totalmente en desacuerdo.

II.e. Definición Operacional de Terminos:

Percepción: Según la Gestalt, creen que la percepción es el proceso básico de actividades mentales como el aprendizaje, la minoría y el pensamiento, y depende del funcionamiento normal del proceso de percepción y organización⁶³.

Se mide como: Mala, Regular y Buena.

Qali Warma: Proviene del quechua, que significa "niño activo" o "niña activa", promueve el desarrollo humano a través de servicios de alimentación de alta calidad y crea un ambiente donde más niños y niñas pueden aprender¹⁶.

Programa de Alimentación: Una serie de actividades que tiene como objetivo proporcionar a los beneficiarios una dieta que satisfaga parcial o totalmente sus necesidades energéticas y nutricionales⁶⁴.

Preescolar: Es un adjetivo que se usa para referirse a la etapa del proceso educativo antes de la escuela primaria⁶⁵.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

III.a. Tipo de Estudio

Según Hernández⁶⁶, un estudio descriptivo utiliza un método cuantitativo porque sigue un orden secuencial en el que los resultados se expresan en forma numérica, mediante el uso de frecuencia y porcentajes en forma de gráficos y tablas, a través el diseño no es experimental porque no manipula ninguna variable, solo las observa.

De acuerdo con el intervalo de tiempo del evento, es transversal, porque los datos se recopilaron a través del tiempo establecido.

III.b. Área de Estudio

Dicha investigación se llevó a cabo en la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha, cuenta con tres niveles de Educación inicial, primaria y secundaria, se encuentra ubicado en un área urbana en la Av. Víctor Andrés Belaunde #417, que limita por el Norte con Jr. San Martín, Sur con el Instituto Superior Tecnológico Público Chincha y Barrio Magisterial, este Av. 2 de Mayo y por el Oeste con la Institución Educativa 2255.

III.c. Población y Muestra

La población estuvo compuesta por 90 madres de familias con niños en edad preescolar en la Institución Educativa Dos de Mayo.

La muestra fue de 83 madres de niños en edad preescolar de la Institución Educativa Dos de Mayo, utilizando una fórmula para una población limitada.

$$n = \frac{N_x Z^2_x p_x q}{e^2_x (N - 1) + Z^2_x p_x q}$$

$$n = \frac{90 \times 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}{0.05^2 \times (90 - 1) + 3.8416 \times 0.25}$$

$$n = \frac{90 \times 3.8416 \times 0.25}{0.0025 \times 89 + 3.8416 \times 0.25}$$

$$n = \frac{86.436}{1.016}$$

$$n = 83.075$$

$$n = 83 \text{ Madres}$$

Criterios de inclusión

- ✓ Madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo.
- ✓ Madres que firmaron el consentimiento informado.

Criterios de exclusión

- ✓ Madres que no asistieron a recoger los alimentos.
- ✓ Madres que no completaron el cuestionario en su totalidad.

III.d. Técnicas e Instrumento de Recolección de Datos

La técnica que se empleó fue encuesta y el instrumento fue un cuestionario que contiene: datos generales como grado de instrucción, edad, procedencia, ocupación, estado civil, datos específicos de la variable que incluyó preguntas en escala de Likert, que corresponden a dos dimensiones:

Beneficios del Programa Alimenticio Qali Warma que consta de 4 preguntas y calidad del programa que consta 8 preguntas haciendo un total de 12 interrogantes que consta con 5 alternativas: “Totalmente de Acuerdo” (5), “De Acuerdo” (4), “Ni de Acuerdo - Ni en Desacuerdo” (3), “En Desacuerdo” (2) “Totalmente en Desacuerdo” (1). El instrumento fue sometido a juicio de expertos obteniendo un valor de $p: 0.03$ cumpliendo que $p \leq 0.05$ por lo tanto el instrumento es válido. Además, se realizó una prueba piloto para determinar la confiabilidad del instrumento considerando el coeficiente de Alfa de Cronbach obteniendo un resultado de 0.85 (excelente confiabilidad).

Para hallar los valores finales de la primera variable se utilizó la escala de intervalos, determinando de manera global y el valor mínimo de cada dimensión.

III.e. Diseño de Recolección de Datos

Para la recolección de los datos se inició en el mes de Marzo del 2021 con todos los trámites por vía correo electrónico o WhatsApp a consecuencia de la pandemia, se solicitó el permiso a la coordinación de la Escuela Profesional de Enfermería, que se envió al correo de la Institución Educativa Dos de Mayo donde se aplicó el cuestionario en el mes de Abril del 2021 a las madres de niños preescolares que fueron beneficiarios del Programa Alimenticio Qali Warma, quienes voluntariamente aceptaron participar firmando el consentimiento informado, cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad (uso de mascarilla, protector facial y el distanciamiento social).

Respetando los principios éticos considerados en el estudio fueron: Autonomía, beneficencia, justicia y no maleficencia.

Autonomía

Se respetó la toma de decisión que tuvieron las madres de niños preescolares, tomando en cuenta que se pidió los permisos y

autorizaciones adecuadas tanto en la Institución Educativa y a los participantes, además de considerar un consentimiento informado otorgado a cada participante para su aceptación voluntaria en el estudio, asegurando la manipulación de datos de forma anónima y de forma exclusiva en la investigación.

Beneficencia

Se promovió el bienestar a las madres de niños preescolares respetando la privacidad al momento del desarrollo del cuestionario, cuyos resultados obtenidos sirvió para conocer la percepción que presentan las madres sobre el consumo de alimentos del Programa Qali Warma.

Justicia

Se consideró un trato justo y equitativo a todas las madres de familia sin distinción de raza, credo, religión; además, todas obtuvieron las mismas oportunidades de ser partícipes en la realización de la investigación.

No maleficencia

Se protegió el bienestar de las participantes, así mismo, no se infringió ninguno de sus derechos, ni mucho menos ninguna de las preguntas contiene algún aspecto mal intencionado que pueda causar daño alguno.

III.f. Procesamiento Análisis de Datos

El procesamiento de datos se obtuvo mediante la base de datos numéricos con códigos en cada respuesta con el programa Microsoft Excel 2016 donde se vaciaron los datos para luego exportarlos al programa estadístico SPSS 25, mediante el cual se elaboró gráficos y tablas según lo requerido.

Escala de intervalo global:

Mala: (12 a 28 puntos)

Regular: (29 a 43 puntos)

Buena: (44 a 60 puntos)

Dimensión beneficio:

Mala: (4 a 9 puntos)

Regular: (10 a 15 puntos)

Buena: (16 a 20 puntos)

Dimensión calidad:

Mala: (9 a 19 puntos)

Regular: (20 a 29 puntos)

Buena: (30 a 40 puntos)

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

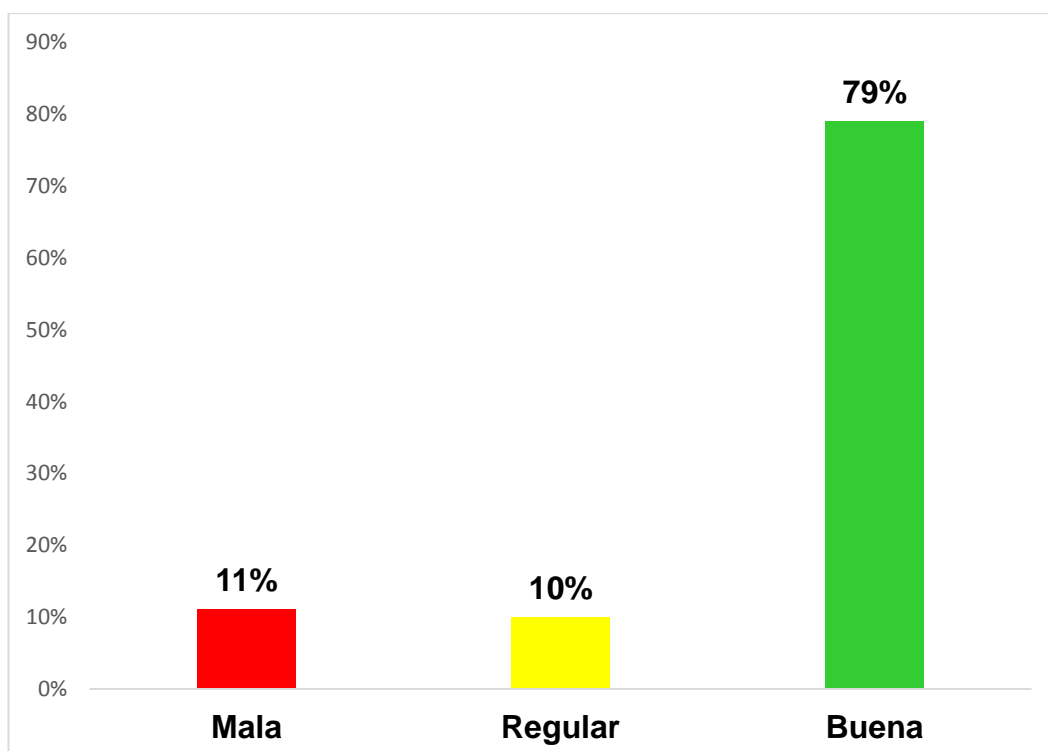
IV.a. RESULTADOS

TABLA 1
DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS DE LAS MADRES DE NIÑOS
PREESCOLARES INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS
DE MAYO PUEBLO NUEVO -
CHINCHA 2021

Datos personales	Categorías	n = 83	100%
Edad	18 a 25	13	16%
	26 a 32	34	41%
	33 a 38	25	30%
	39 a más	11	13%
Grado de instrucción	Primaria	10	12%
	Secundaria	40	48%
	Superior	18	22%
	Universitaria	15	18%
Procedencia	Costa	48	58%
	Sierra	28	34%
	Selva	7	8%
Estado civil	Soltera	12	15%
	Casada	25	30%
	Viuda	5	6%
	Conviviente	41	49%
Ocupación	Ama de casa	43	52%
	Obrera	18	22%
	Comerciante	9	11%
	Otros	13	15%

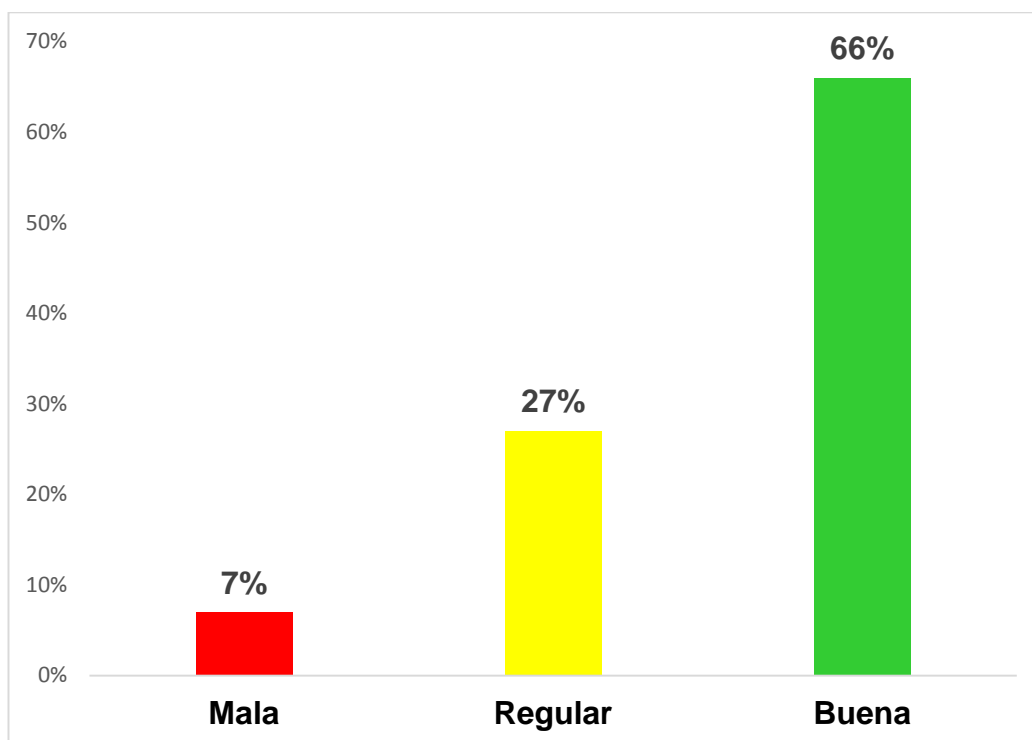
Se observa que el mayor porcentaje de madres se encuentra entre 26 a 32 años 41% (34), grado de instrucción es secundaria 48% (40), provienen de la costa 58% (48), estado civil es soltera 41% (49) y la ocupación es ama de casa 52% (43).

GRÁFICO 1
PERCEPCIÓN CON RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI
WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES DE LA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE
MAYO PUEBLO NUEVO –
CHINCHA 2021



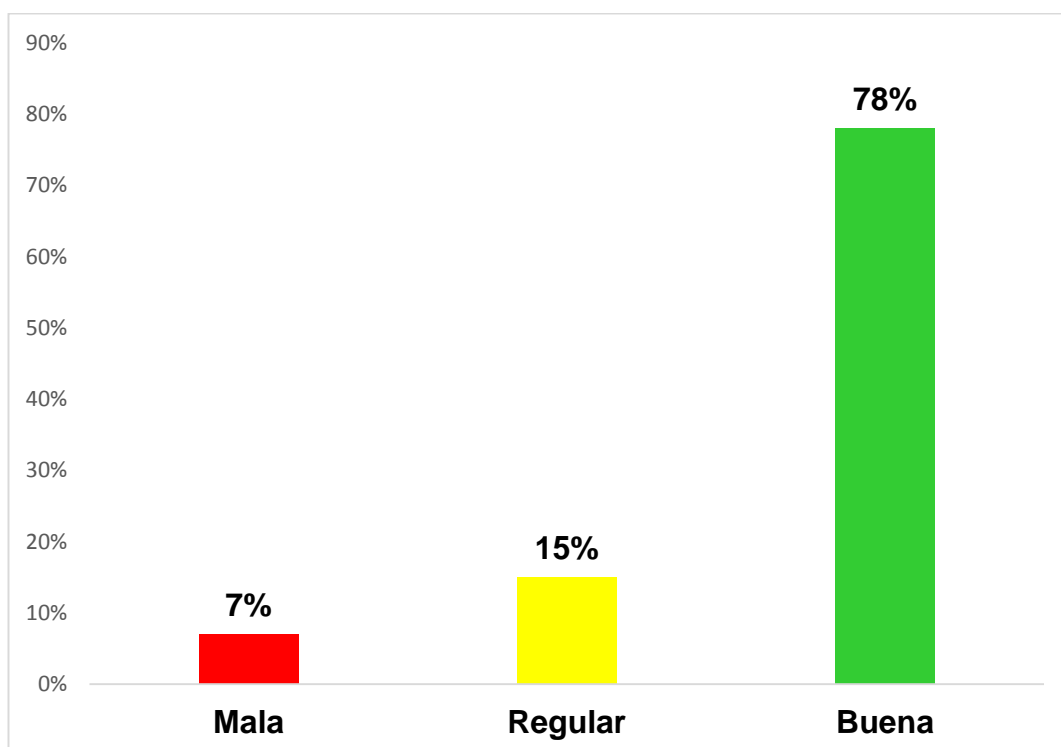
La percepción de las madres con respecto al Programa Alimenticio Qali Warma es buena en el 79%(66), el 11% (9) presenta una percepción mala y solo un 10% (8) es regular.

GRÁFICO 2
PERCEPCIÓN CON RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI
WARMA SEGÚN SUS BENEFICIOS EN MADRES DE NIÑOS
PREESCOLARES INSTITUCIÓN EDUCATIVA
DOS DE MAYO PUEBLO NUEVO –
CHINCHA 2021



La percepción de las madres con respecto al Programa Alimenticio Qali Warma según sus beneficios el 66%(55) es buena, siendo regular para el 27% (22) y solo un 7% (6) tiene una mala percepción.

GRÁFICO 3
PERCEPCIÓN CON RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI
WARMA SEGÚN SU CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN
MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE
MAYO PUEBLO NUEVO –
CHINCHA 2021



La percepción de las madres con respecto al Programa Alimenticio Qali Warma según su calidad el 78%(65) es buena, el 15%(12) manifestó percepción regular y solo en el 7% (6) es mala.

4.2. Discusión

Dentro de las características sociodemográficas de las madres de niños menores de 5 años, la edad que predominó fue de 26 a 32 años con un 41%, gran parte de ellas tienen instrucción educativa secundaria en el 48%, procedentes en su gran mayoría de la costa 58%, con un estado civil en mayor porcentaje convivientes 49% y finalmente gran parte de ellas son amas de casa 52%. Los resultados fueron similares al estudio de Quijada¹³ en sus resultados mencionan que las edades de las madres cursaban entre 20 a 45 años, con respecto a los resultados presentados se observa que dentro del grupo de muestra también incluyeron mujeres de mayor edad a diferencia de nuestro estudio, lo cual indica que son mujeres maduras con experiencia ganada al pasar de los años y su trayecto de vida; asimismo, en el estudio de Apaza¹⁴ en sus resultados dio a conocer que las participantes tenían edades entre 25 a 35 años de edad, estos resultados tienen similitud directa con los resultados del estudio que coinciden con el rango de edades que se obtuvo en la investigación, siendo edades donde la mujer cuenta con un grado de madurez media.

El estudio de la percepción responde a un objetivo general (gráfico 1) donde el 79% de madres tienen una percepción buena respecto al Programa Alimenticio Qali Warma, resultados que fueron similares al estudio realizado por Niño, et al⁴, cuyos resultados muestran que las personas están satisfechas con las raciones recibidas y las más insatisfechas son las personas de nivel socioeconómico bajo y medio. Estos resultados son similares al estudio que hace referencia a la percepción respecto al programa alimenticio, sin embargo, el grupo de madres del estudio de Niño y colaboradores hacen mención que el grado de satisfacción es bueno con respecto a la proporción de alimentos que son entregados a sus niños, pero a la vez existe un grupo que no está satisfecho los cuales corresponden a un grupo con recursos bajos, lo que revela que muchas de estas madres

tienen buena percepción, pero, existe una proporción de madres que no cuentan con una información apropiada sobre los beneficios que brinda el programa, considerando que existen madres con niveles de estudio básico siendo importante la participación de las autoridades en el programa así como la participación de la enfermera que proporcione la orientación e información respecto a la importancia que tienen los alimentos brindados por Qali Warma en el crecimiento y desarrollo de sus niños.

En razón al objetivo específico que incluye las dimensiones (gráfico 2) la percepción de las madres con respecto al Programa Alimenticio Qali Warma según sus beneficios, el 66% refiere tener una percepción buena, estos resultados fueron similares al estudio de Apaza¹⁴, en sus resultados, un 51% de las madres creen que el desayuno escolar puede mejorar la salud, que cuenta con beneficios los cuales puede ser de ayuda al rendimiento académico de sus hijos, estos resultados dan a conocer que las madres están informadas sobre los beneficios que tienen estos alimentos en la salud de sus niños, es importante mencionar que solo un grupo de ellas no percibe los beneficios, es por ello que, en ese grupo de madres se realice una serie de información, y que forme parte de las actividades que realizan las instituciones que ayudan a conocer sobre los beneficios del programa, en cuanto a la enfermera sería importante que se planifique sesiones informativas del contenido alimenticio a lado de los responsables y hacer el seguimiento respectivo, de esta forma, las madres se sientan seguras e informadas sobre lo que consumen sus niños.

Por otro lado, la percepción de las madres con respecto al Programa Alimenticio Qali Warma según su calidad (Gráfico 3) el 78% refiere tener una percepción buena, estos resultados fueron similares al estudio de Quijada¹³ cuyos resultados mencionan con respecto a la calidad del alimento es buena, cuyo consumo es igual o superior al 75%, la percepción directa de los padres sobre el consumo del desayuno es de 3,94 en

promedio y obtendremos el 79% a través de la escala porcentual, estos resultados hacen referencia que los padres de familia se sienten seguros de la calidad de alimentos que se les otorga a sus niños, sin embargo, los resultados del estudio revelan la existencia de dudas con respecto al alimento que les brinda a sus menores niños, esto se puede relacionar con la desinformación con respecto a la composición y grado de salubridad que presentan dichas entregas, si bien es importante mencionar que las madres de familias deben estar en constante información por parte del programa que brinda estos alimentos, y dichos programas deben contar con el apoyo de entidades como comedores populares, club de madres, centros de salud para que puedan incluirlas en su difusión sobre la calidad en los alimentos administrados a niños con participación de la municipalidad, sobre todo hoy en día, donde aún se deben conservar algunas normas de distanciamiento.

Por tanto, los resultados de dicho estudio con respecto a las dos dimensiones evidencian el nivel de aceptación de los alimentos brindados por el Programa Qali Warma y son aceptados por las madres de los niños preescolares, sin embargo, es necesario que se mantenga dicha aceptabilidad por convencimiento de la información nutricional y requerimiento que tienen los menores, más no por la necesidad frente a una situación de emergencia sanitaria.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

La percepción fue buena respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.

La percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma según beneficios y calidad fue buena en las madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.

RECOMENDACIONES

1. Se debe dar a conocer a la Dirección de la Institución Educativa los resultados del trabajo de investigación para que la implementación incluya acciones encaminadas a mejorar en el consumo de los alimentos brindados por el Programa Qali Warma y se brinde información que fortalezca el conocimiento de las madres y mejore la percepción del Programa en beneficio de su crecimiento y desarrollo intelectual del preescolar.
2. Se recomienda realizar monitores de manera regular para evaluar cómo se ha desarrollado la entrega de los alimentos que otorgan los Programas a nivel regional; en diferentes instituciones beneficiarios. Asimismo, al profesional de enfermería debe ejercer su rol en las Instituciones Educativas y trabajar en forma conjunta con el equipo multidisciplinario del Centro de salud de Pueblo Nuevo y asegurar la efectividad del Programa tomando en cuenta sus beneficios y calidad de los alimentos con el propósito de proporcionar una alimentación y nutrición saludable.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Programa nacional de alimentos. Alimentación de programas escolares-[En Línea] UNICEF. 2014. [actualizado 29-04-20] disponible en: <https://www.unicef.org/es/comunicados-prensa/en-peligro-el-futuro-de-370-millones-de-ni%C3%B1os-que-han-dejado-de-recibir-las>
2. Organización panamericana de la salud. OPS. Informes de la situación del COVID19. [En Línea][actualizado 22-02-21] disponible en: <https://www.paho.org/es/informes-situacion-covid-19>
3. FAO. Fortaleciendo los programas de alimentación escolar. 2019; 48(4): 4-15. [En Línea] disponible en: <http://www.fao.org/3/ca4444es/CA4444ES.pdf>
4. Niño L. Gamboa E., Serrano T. Percepción de satisfacción entre beneficiarios del programa de alimentación escolar en Bucaramanga-Colombia.2019. vol.51num.3. [En Línea] disponible en: <https://revistas.uis.edu.co/index.php/revistasaluduis/article/view/9689>
5. INEI. Mapa de pobreza 2018. [En Línea][actualizado 26-04-2019] disponible en: <http://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/inei-presento-el-mapa-de-pobreza-monetaria-2018-12093/>
6. Ajito E. Estudio de los factores que estarían contribuyendo o limitando la calidad, monitoreo y distribución de los alimentos que entrega el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma basado en la percepción de los factores del programa de 4 instituciones educativas del distrito de Breña. [Tesis de maestría] Pontificia Universidad Católica del Perú.Lima.2018.
7. Tamara J. Aceptación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y satisfacción de los beneficiarios de la Institución Educativa Pública N° 20528 “Virgen Del Carmen”,

- Barranca. [Tesis de grado] Universidad Nacional Hermilio Valdizán. 2018. Lima. Perú.
8. Fajardo A, Martínez C, Moreno Z, Villaveces M, Cespedes J. Percepción sobre alimentación saludable en cuatro instituciones escolares – Colombia. 2018; 06.08.[En Línea] disponible en: <https://www.elsevier.es/es-revista-revista-colombiana-cardiologia-203-avance-resumen-percepcion-sobre-alimentacion-saludable-cuatro-S0120563319301706>
 9. Cuellar Evolución del estado nutricional en niños menores de 5 años beneficiarios de un programa alimentario, al ingreso, a los 3 y 6 meses de tratamiento que acuden al hospital distrital de la ciudad de Coronel Bogado-Paraguay 2017. 2017[En Línea] disponible en: https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/09/914096/fatima-cuellarbvs-ro_X3zsDeQ.pdf
 10. Soares P. Compra publica de alimentos de proximidad para la alimentación escolar en Brasil y España [tesis de grado] Brasil. Universidad de alicante.2018.Brasil.
 11. Quichua W. Impacto del programa Qali Warma en el desarrollo integral de estudiantes de instituciones educativas Pueblo Nuevo-Ica. [Tesis de maestría] Puno. Universidad Cesar Vallejo. 2018. Perú.
 12. García O. Noriega S. Efectividad del programa nacional de alimentación escolar Qali warma en el cuarto y quinto grado de educación primaria de la institución educativa 22320 del distrito de Parcona – Ica. [Tesis de grado] Ica. Universidad nacional del altiplano. 2018. Perú.
 13. Quijada F. La aceptabilidad del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma en la satisfacción de los beneficiarios en la escuela Manuel Scorza Del distrito de la Oroya.2017. [Tesis de maestría] Huancayo.
 14. Apaza M, Percepciones y actitudes de madres de escolares sobre el desayuno que brinda un programa estatal en una institución

- educativa en Lurín. Tesis de maestría] Huancayo. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. 2016. Lima.
15. Aparicio F, Ávila J, Aliaga M. Percepción cultural de los pobladores sobre el Programa Social Juntos en el Valle del Mantaro. Socialium revista científica de Ciencias Sociales, Vol 4 - No. 1, enero - junio 2020, pág. 68-83. Perú.
 16. Braida D. Calidad y composición del desayuno y su asociación con el aporte calórico total de la dieta en escolares de 9 a 12 años de escuelas públicas y privadas de Córdoba, 2016-Cordoba.2018.
 17. El peruano. Normas Legales. Creación de programas Nacional de Alimentación Qali warma. 31.02.2012. Perú [En Línea] disponible en: https://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/14219/PLAN_14219_2014_DS_008_2012MIDIS.pdf
 18. El peruano. Normas legales. Decreto supremo N°008-2020-MC.2019. [En Línea][actualizado 05-06-2020] disponible en: <https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/transparencia/normatividad-sanitaria/DS-008-2020-MC.pdf>
 19. Andina. Qali Warma se reinventa y cede 90,000 t de alimentos para preparar en casas de alumnos. [En Línea][actualizado 10-04-20] disponible en: <https://andina.pe/agencia/noticia-qali-warma-se-reinventa-y-entrega-90000-tn-alimentos-para-preparar-casa-alumnos-813941.aspx>
 20. Fernández Morales I, Aguilar Vilas MV, Mateos Vega CJ, Martínez Para MC. Relación entre la calidad del desayuno y el rendimiento académico en adolescentes de Guadalajara. Mexico. Nutr Hosp 2008; 23:383-7
 21. Herrero R, Fillat B. Influencia de un programa de educación nutricional en la modificación del desayuno en un grupo de adolescentes. Nutr clin diet hosp 2010; 30 (2):26-32. Colombia2010.
 22. Rus J, Párraga M, Lozano E. Estudio sobre conceptos y hábitos de alimentación del alumnado de educación primaria. Rev Dig Edu Fis 2013; 21 (4):17-9. México.

23. Díaz P, Aguilar A. Hábitos de desayuno en estudiantes de primaria y secundaria: posibilidades para la educación nutricional en la escuela Nutrición Hospitalaria, vol. 33, núm. 4, julio-agosto, 2016, pp. 909-91. Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral Madrid, España. Disponible: <https://www.redalyc.org/pdf/3092/309246480022.pdf>
24. González JE, Schmidt RJ, García LPA, García GCJ. Análisis de la ingesta alimentaria y hábitos nutricionales en una población de adolescentes de la ciudad de Granada. Nutr Hosp 2013; 28(3):779-86.
25. Martinelli M. Hábito y calidad del desayuno en alumnos de dos escuelas primarias públicas de la ciudad de Santa Fe. SCIELO, 111 (6) ,1-9. Argentina. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0325-00752013000600008
26. Laguna A. Hábitos alimenticios, peso y metabolismo. 2015. México. disponible: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/32454/H%E1bitos%20alimenticios%2014Jun'15.pdf;jsessionid=F8122FA113C99CF6132DF60FACE27836?sequence=1>
27. Jorge J, Jofre M, Arenas M, Azpiroz R, Bortoli M. Importancia del desayuno en el estado nutricional y el procesamiento de la información en escolares. 2016. México.
28. Rodas L. Desayuno nutritivo y rendimiento escolar en el aula. (Tesis de grado) Universidad Rafael Landívar- Guatemala.2014. Recuperado de <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2014/05/09/Rodas-Lurvelina.pdf>
29. Behrman JR, Alderman H, Hoddinott J. The Challenge of Hunger and Malnutrition. Copenhagen Consensus 2004 project. London.
30. Eichenwald H, Crooke P. Nutrition and Learning. Science, 644-648. 1990. Alemania.

31. Pollitt E, Mathews R. Breakfast and cognition: an integrative summary. The American Journal of Clinical Nutrition.1998.
32. Tari J. Calidad total: fuente de ventaja competitiva. 2016. Ed. Espagrafic.Vol.1. España. Disponible en:
<https://biblioteca.org.ar/libros/133000.pdf>
33. Arévalo C. Relación entre la calidad del desayuno y el rendimiento académico en niños/as de la escuela fiscal mixta 24 de mayo del cantón de san Miguel Bolívar. [Tesis de grado] Ecuador; 2011.
34. Chullunquia M. Aporte nutricional de los desayunos y almuerzos escolares asociados al estado nutricional en estudiantes de 6 a 9 años de la institución educativa N° 70030 Coata – Puno 2017. [Tesis de maestría] universidad nacional del altiplano. Lima.2018.
35. La segunda online. Advierten que no tomar desayuno afecta el aprendizaje en escolares. 2011 [En Línea]. Disponible en:
<http://www.lasegunda.com/Noticias/Buena-Vida/2011/03/631340/Advierten-que-no-tomar-desayuno-afecta-el-aprendizaje-en-escolares>
36. Fernández J. Influencia de los hábitos alimenticios en el rendimiento escolar de los niños (as) de la escuela Fiscal Mixta #1 Carlos Matamoros Jara del Cantón Naranjito. [Tesis de maestría] Ecuador: Universidad estatal de Milagro UNEMI – Ecuador; 2012. Recuperado de <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/1512>
37. Ziller S. Grasas y aceites alimentarios de soya. Editorial Acribia. Zaragoza, España. 71p.2008.
38. Pérez P. Estudio de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de aderezo tipo italiano elaborado con aceite de soya. Universidad de las Américas Puebla. Escuela de Ingeniería Departamento de Ingeniería Química y Alimentos. Puebla, México a 16 de mayo de 2003. Disponible en:
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lia/perez_h_p/capitulo_4.html.

39. Aparicio A, Ortega R, Requejo A. Guías en alimentación: consumo aconsejado de alimentos. En: Nutriguía. Manual de Nutrición Clínica. Ortega RM y Requejo AM eds. Editorial Médica Panamericana, Madrid, 2015 pg. 27-42.
40. Ortega R, López A, Requejo R, Andrés P. La composición de los alimentos. Herramienta básica para la valoración nutricional. Departamento de Nutrición, Ed. Complutense, Madrid, 2010. pg. 15-81
41. Gamiño FR. Maíz, trigo y arroz, los cereales que alimentan al mundo. México. 2013. [fecha de acceso: 12 de diciembre del 2021]. Obtenido de <http://eprints.uanl.mx/3649/1/maiztrigoarroz.pdf>
42. DINARA. Beneficios del consumo de pescado. INFOCASA, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, Uruguay, 2016. Disponible en: <https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publilibre/acceso/1243//Benefiicios%20para%20diinara.pdf>
43. FAO. La Quinoa: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial, 2011. [Fecha de acceso: 12 de enero del 2021] Disponible en: <http://www.fao.org/3/aq287s/aq287s.pdf>
44. Fernández M, Marsó M. Estudio de la carne de pollo en tres dimensiones: valor nutricional, representación social y formas de preparación. [Trabajo de investigación final]. Buenos Aires: Instituto Universitario de Ciencias de la Salud Fundación H.A Barceló; 2013.
45. Abbu S. Beneficios de comer pallares. [Siempre en casa RPP]. [18 de junio del 2015]. Perú [Publicación de estado]. Disponible en: https://web.facebook.com/SiempreEnCasaRPP/posts/856712681082541/?_rdc=1&_rdr
46. Ruiz J, Segura M, Betancur D, Chel L. Encapsulation of Phaseolus lunatus protein hydrolysate with angiotensin-converting enzyme inhibitory activity. ISRN biotechnology, 2013.Mexico.

47. Oboh HA, Omofoma CO. The effects of heat-treated lima beans (*Phaseolus lunatus*) on plasma lipids in hypercholesterolemic rats. *Pakistan Journal of Nutrition*, España 7(5), 636-639.2010.
48. Codex Alimentarius. Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. CODEX STAN 19-1981. Organización Mundial de la Salud; 2013 [cited 2014 Apr 21]. Available from: <https://goo.gl/3E0U4H>.
49. Costell E. La aceptabilidad de los alimentos: nutrición y placer. España. *Arbor*, 168(661), 65–85.2001. disponible: <https://doi.org/10.3989/arbor.2001.i661.823>.
50. Álvarez L, Pérez E, Gómez J, Rivera A. y Peña C. Métodos de evaluación de programas nutricionales de gran escala en América Latina: una revisión integrativa [Internet]. 2014 [Fecha de acceso: 23 de enero del 2021]; 30(6):143-154. Disponible en: <http://www.aulamedica.es/nh/pdf/7498.pdf>
51. ICBF- Sociedad Colombiana de Pediatría. El arte de criar hijos con amor. Colombia 2006. Citado [el 2018 octubre 26]. Disponible: <https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/pautasdecrianza001.pdf>.
52. Ministerios de Salud y Protección Social, Nutrición y Alimentación saludable, Colombia, 2016. Actualizado [el 2018 octubre 26]. Disponible: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/salud-nutricional.aspx>
53. Atención de la Primera Infancia, La importancia de la alimentación durante la primera infancia. Perú. Citado [el 2018 octubre 28]. Disponible: <http://www.deceroasiempre.gov.co/QuienesSomos/Documents/4.D-e-Alimentacion-y-nutricion-para-laPrimera-Infancia.pdf>
54. Corral O. La enfermera escolar: rol, funciones y efectividad como promotora de salud. España Citado [el 2018 octubre 28]. Disponible: <https://repositorio.unican.es/xmlui/bitstream/handle/10902/8918/Corral%20Rodriguez%20O>

55. González M. Estado del conocimiento del personal de Enfermería sobre temas de nutrición clínica, Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, Volumen 23. Citado [el 2018 octubre 28]. Disponible: <http://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can131e.pdf>
56. Moreno C, Lora P. Nursing interventions applied to nutrition. Nutr. clín. diet. hosp. 2017; Mexico. Citado [el 2018 octubre 28]. Disponible: <http://revista.nutricion.org/PDF/MORENOH.pdf>.
57. Diagnósticos de Enfermería según la Taxonomía NANDA. Definiciones y Clasificación. Citado [el 2018 octubre 28]. Disponible: <https://www.berri.es/pdf/DIAGNOSTICOS%20ENFERMEROS%20012-2014%E2%80%9A%20Definiciones%20y%20Clasificaci%C3%B3n/9788490220269>.
58. Flores Y; Almeida M, Castillo R. El proceso del trabajo de la enfermera en el cuidado al niño sano en una institución de la seguridad social de México. Citado [el 2018 octubre 28]. Disponible <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-11692006000500003>.
59. República de Colombia Ministerio de Salud. Decreto 8430 de (4 de octubre de 1993). Por la cual se establecen las normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en salud. Bogotá, D.C. El Ministerio. P. 2. [Citado: 27 de octubre de 2018]. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/RESOLUCION%208430_%20DE%201993.pdf.
60. Documento Técnico. Consejería nutricional. En el marco de la atención de salud materno infantil. Lima 2010. MINSA.
61. Lineamientos de nutrición Materno Infantil. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima 2004. MINSA, Unicef, OPS.
62. Reyes J, Zepeda M. Aplicación de un modelo teórico de enfermería en la intervención de las mujeres víctimas de violencia doméstica. Enfermería Global, vol. 7, núm. 2, junio, 2008, pp. 1-10. Universidad

de Murcia, España. From:
<https://www.redalyc.org/pdf/3658/365834749007.pdf>

63. Oviedo G. La definición del concepto de percepción en psicología con base en la teoría GESTALT. 2004. Universidad de los Andes. Perú. disponible en:
<http://www.scielo.org.co/pdf/res/n18/n18a10.pdf>
64. Diccionario académico. Definición de programa alimenticio. 2016. [Citado: 08 de julio de 2018]. From:
<https://www.definicionabc.com/general/desayuno.php>
65. Montañez G, Turco G. Manejo del programa Qali Warma en los centros educativos estatales del distrito de Pucara- Huancayo año 2014. [Tesis de grado]. Universidad Nacional del Centro del Perú.
66. Hernández R, Baptista C. Metodología de la investigación. México 2014: Mc Graw Hill. México: Mc Graw Hill.

BIBLIOGRAFÍA

- Aparicio A. Guías en alimentación: consumo aconsejado de alimentos. Publicada 2015 Madrid.
- Hernández R. Metodología de la investigación. Publicada 2014. México.
- Laguna A. Hábitos alimenticios, peso y metabolismo. Publicada 2015. México.
- Ortega R. La composición de los alimentos. Publicada 2010. Madrid.
- Tari J. Fuente de ventajas competitiva. Publicada 2016. México.
- Varnam A. Leche y productos lácteos. Publicada. 2011. Estados Unidos.
- Ziller S. Grasas y aceites alimentos de soya. Publicada 2008. España.

ANEXO N° 1
Operacionalización de Variables

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	DIMENSIONES	VALOR FINAL
Percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma	La percepción es el proceso básico de actividades mentales como el aprendizaje, la minoría y el pensamiento, y depende del funcionamiento normal del proceso de percepción y organización	Una serie de actividades que tiene como objetivo proporcionar a los beneficiarios una dieta que satisfaga parcial o totalmente sus necesidades energéticas y nutricionales	Beneficios del Programa Alimenticio	<ul style="list-style-type: none"> - Mejora la salud. - Mejora el rendimiento académico. - Mejora el estado nutricional adecuado. - Apoyo a la familia. 	Buena Regular Mala

			Calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none">- Variedad- Valor nutritivo- Aceptabilidad	
--	--	--	--------------------------	--	--

ANEXO N° 2

Matriz de Consistencia

VARIABLE	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	HIPÓTESIS	OBJETIVO	DIMENSIONES	INDICADORES
Percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma	<p>PROBLEMA GENERAL</p> <p>¿Cuál es la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021?</p>	<p>HIPOTESIS GENERAL</p> <p>Por ser una investigación descriptiva no se generan hipótesis porque se trabaja con relaciones de causa y efecto.</p>	<p>Objetivo General:</p> <p>Determinar la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha 2021.</p> <p>Objetivo Específico:</p>	<p>Beneficios del Programa Alimenticio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mejora la salud. - Mejora el rendimiento académico. - Mejora el estado nutricional adecuado. - Apoyo a la familia.

			<p>OE1 Identificar la percepción respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares Institución Educativa Dos de Mayo según:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beneficios - Calidad 	<p>Calidad de los alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Variedad - Valor nutritivo - Aceptabilidad
--	--	--	--	--	--

ANEXO N° 3
Instrumento
Cuestionario

I.- Presentación:

Estimada madre de familia, reciba mis saludos cordiales, soy egresada de la Universidad San Juan Bautista de la Escuela profesional de Enfermería, estoy llevando a cabo una investigación que tiene como objetivo conocer **“PERCEPCIÓN RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES INSTITUCION EDUCATIVA DOS DE MAYO”**, los datos obtenidos serán usados con fines solo de estudio, los mismo que serán confidenciales. Le solicito unos minutos de su tiempo para el desarrollo del cuestionario, agradeciendo de ante mano su colaboración

DATOS GENERALES

Grado de instrucción:

- Primaria ()
- Secundaria ()
- Superior ()
- Universitaria ()

Edad:

- 18 a 25 ()
- 26 a 32 ()
- 33 a 38 ()
- 39 a más ()

Procedencia:

- Costa ()
- Sierra ()
- Selva ()

Ocupación:

- Estudiante ()
- Ama de casa ()
- Obrera ()

Comerciante ()

Otros ()

Estado civil:

Soltera ()

Casada ()

Viuda ()

Divorciado ()

Conviviente ()

Entrevistador: JOHANA AURIS MUNARRIZ

INSTRUCCIONES

Lea cuidadosamente las preguntas que consta de 5 alternativas las cuales se les presenta en abreviaturas. A continuación, se le presentan el significado de cada abreviatura.

T. A (5)	D. A (4)	N. A - N. D (3)	E. D (2)	T. D (1)
Totalmente de Acuerdo	De Acuerdo	Ni de Acuerdo – Ni en Desacuerdo	En Desacuerdo	Totalmente en Desacuerdo

BENEFICIOS DEL PROGRAMA ALIMENTICIO

1.-Considera que el del Programa Alimenticio Qali Warma mejora la salud de su hijo (a).

- a) T. A
- b) D. A
- c) N.A - N.D
- d) E. D
- e) T. D

2.- Considera que los alimentos brindados por el Programa Qali Warma mejora el rendimiento académico de su hijo (a).

- a) T. A
- b) D. A
- c) N.A - N.D
- d) E. D

e) T. D

3.- Considera usted que los alimentos del Programa Qali Warma contribuye en mejorar el estado nutricional de su niño(a)

a) T. A

b) D. A

c) N.A - N.D

d) E. D

e) T. D

4.- Considera que el Programa Qali Warma contribuye a la economía de su canasta familiar

a) T. A

b) D. A

c) N.A - N.D

d) E. D

e) T. D

CALIDAD DE DEL DESAYUNO ESCOLAR

5.- Considera que el Programa Qali Warma hace una selección adecuada de alimentos.

a) T. A

b) D. A

c) N.A - N.D

d) E. D

e) T. D

6.- Considera usted que los alimentos brindado por el Programa Qali Warma contiene variedad en sus productos.

a) T. A

b) D. A

c) N.A - N.D

d) E. D

e) T. D

7.- Cree usted que los alimentos brindados por el Programa Qali Warma contiene los nutrientes básicos como Vitaminas necesarias para su hijo (a).

- a) T. A
- b) D. A
- c) N.A - N.D
- d) E. D
- e) T. D

8.- Piensa usted que los alimentos brindados por el Programa Qali Warma contiene los nutrientes básicos como Hierro necesario para su hijo (a).

- a) T. A
- b) D. A
- c) N.A - N.D
- d) E. D
- e) T. D

9.- Piensa usted que los alimentos brindados por el Programa Qali Warma contiene los nutrientes básicos como Calcio necesario para su hijo (a).

- a) T. A
- b) D. A
- c) N.A - N.D
- d) E. D
- e) T. D

10.- Considera usted que los alimentos brindados por el Programa Qali Warma contiene los nutrientes básicos como Minerales necesarios para su hijo (a).

- a) T. A
- b) D. A
- c) N.A - N.D
- d) E. D
- e) T. D

11.- Cree usted que los alimentos brindados por el Programa Qali Warma contiene los nutrientes básicos como Cereales necesarios para su hijo (a).

- a) T. A
- b) D. A
- c) N.A - N.D

d) E. D

e) T. D

12.-Cree usted que los alimentos brindados por el Programa Qali Warma es aceptado por su hijo (a).

a) T. A

b) D. A

c) N.A - N.D

d) E. D

e) T. D

ANEXO N° 4
Validez del Instrumento

	CRITERIOS	Juez 1 M.L.	Juez 2 A.V.	Juez 3 L.M	Juez 4 G.A	Juez 5 M.C	Valor de p
1.-	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	1	1	1	1	1	0.0313
2.-	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	1	1	1	1	1	0.0313
3.-	La estructura del instrumento es adecuada	1	1	1	1	1	0.0313
4.-	Los ítems del instrumento responde a la operacionalización de la variable	1	1	1	1	1	0.0313
5.-	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento	1	1	1	1	1	0.0313
6.-	Los ítems son claros y entendidos	1	1	1	1	1	0.0313
7.-	El número de ítems es adecuado para su aplicación	1	1	1	1	1	0.0313

$$P = \frac{\sum}{7} = \frac{0.2191}{7} = \mathbf{0.03}$$

Por lo tanto, el instrumento es **VÁLIDO**. Dado el valor de $p \leq 0.05$, el grado de concordancia es significativo y el instrumento es válido.

ANEXO N° 5

Confiabilidad del Instrumento

	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W
1									PERCEPCION									
2	P5	TOTAL	BENEFICIOS DEL DESAYUNO ESCOLAR				TOTAL	CALIDAD DEL DESAYUNO ESCOLAR								TOTAL	TOTALES	
3	4	14	4	3	3	2	12	3	4	3	4	3	4	2	3	4	30	42
4	3	15	3	3	4	3	13	5	3	3	4	2	5	4	5	3	34	47
5	3	11	4	2	3	3	13	4	5	5	3	3	3	4	2	2	31	44
6	4	11	2	4	3	2	11	4	4	2	4	2	3	3	4	4	30	41
7	3	10	3	4	4	5	17	3	2	5	3	5	3	3	2	3	29	46
8	4	14	3	3	5	5	16	4	3	3	3	4	2	4	2	2	27	43
9	4	15	4	3	5	2	15	3	5	2	2	3	3	5	3	4	30	45
10	3	13	4	4	4	3	16	5	3	3	5	3	4	2	4	3	32	48
11	4	15	3	3	3	4	13	3	4	5	3	4	3	3	3	4	32	45
12	4	15	2	5	4	3	14	2	2	4	4	5	3	4	5	2	31	
13			0.6222222	0.7111111	0.6222222	1.2888889		0.9333333	1.1666667	1.3888889	0.7222222	1.1555556	0.6777778	0.9333333	1.3444444	0.7666667	3.6	5.2777778
14																		
15																	12.333333	
16											1.0833333			0.5720721				
17																		
18													0.6197447					

RANGO	CONFIABILIDAD
0.53 a menos	Confiabilidad nula
0.54 a 0.59	Confiabilidad baja
0.60 a 0.65	Confiable
0.66 a 0.71	Muy confiable
0.72 a 0.99	Excelente confiabilidad

ANEXO N° 6

Informe de la Prueba Piloto

La prueba piloto (10 madres) se llevó a cabo en las madres de niños preescolares que acudieron a la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo – Chincha, mediante la técnica de la encuesta.

Para la aplicación del cuestionario se brindó el consentimiento informado a las madres que cumplían los criterios de inclusión y exclusión. Se tomó en cuenta que las madres participen libremente respetando los principios éticos de la investigación, conservando la confiabilidad y el anonimato de la información brindada. El tiempo que utilizaron para el llenado y responder el cuestionario fue de 10 a 15 minutos aproximadamente, durante el desarrollo se contestaron algunas dudas de los participantes.

Luego se vaciaron los datos obtenidos a una tabla de matriz en Excel, logrando una confiabilidad media según fórmula de Cronbach de 0.85, lo cual indica que el instrumento es confiable.

ANEXO N° 7

Escala de Valoración del Instrumento

Medición de la Variable - Escala de Intervalo Global

Es el coeficiente que permitió conocer los intervalos por puntajes alcanzados en la variable.

IDENTIFICACIÓN DEL RANGO

Se cuantifico el valor mínimo = 1

Se cuantifico el valor máximo =5

IDENTIFICACIÓN DEL VALOR DE LA VARIABLE

N° DE PREGUNTAS: $12 \times 1 = 12$

$$12 \times 5 = 60$$

Luego se restó: $60 - 12 = 48$ seguidamente se dividió 48 entre 3 =16, determinándose de esta manera que el intervalo que se establecerá de manera global será de 16.

$$M: 12 + 16 = 28$$

$$R: 29 + 14 = 43$$

$$B: 44 + 16 = 60$$

CATEGORÍAS	INTERVALO
Mala	De 12 a 28 puntos.
Regular	De 29 a 43 puntos.
Buena	De 44 a 60 puntos.

Medición de la Variable – Escala de Intervalo

Dimensión Beneficio

Es el coeficiente que permitió conocer los intervalos por puntajes alcanzados en esta dimensión.

IDENTIFICACIÓN DEL RANGO

Se cuantifico el valor mínimo = 1

Se cuantifico el valor máximo =5

IDENTIFICACIÓN DEL VALOR DE LA DIMENSIÓN

N° DE PREGUNTAS: $4 \times 1 = 4$

$$4 \times 5 = 20$$

Luego se restó: $20 - 4 = 16$ seguidamente se dividió 16 entre 3 = 5.3, determinándose de esta manera que el intervalo que se establecerá para esta dimensión será de 5.

$$M: 4 + 5 = 9$$

$$R: 10 + 5 = 15$$

$$B: 16 + 4 = 20$$

CATEGORÍAS

INTERVALO

Mala	De 4 a 9 puntos.
Regular	De 10 a 15 puntos.
Buena	De 16a 20 puntos.

Medición de la Variable – Escala de Intervalo

Dimensión Calidad

Es el coeficiente que permitió conocer los intervalos por puntajes alcanzados en esta dimensión.

IDENTIFICACIÓN DEL RANGO

Se cuantifico el valor mínimo = 1

Se cuantifico el valor máximo =5

IDENTIFICACIÓN DEL VALOR DE LA DIMENSIÓN

N° DE PREGUNTAS: $8 \times 1 = 8$

$$8 \times 5 = 40$$

Luego se restó: $40 - 8 = 32$ seguidamente se dividió 32 entre 3 = 10,6 determinándose de esta manera que el intervalo que se establecerá para esta dimensión será de 10.

$$M: 9 + 10 = 19$$

$$R: 20 + 9 = 29$$

$$B: 30 + 10 = 40$$

CATEGORÍAS

INTERVALO

Mala	De 9 a 19 puntos.
Regular	De 20 a 29 puntos.
Buena	De 30 a 40 puntos.

ANEXO N° 8

Consentimiento Informado

“PERCEPCIÓN RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE MAYO PUEBLO NUEVO – CHINCHA 2021”

Institución: Universidad Privada San Juan Bautista

Investigador: Johana Olinda Auris Munarriz.

Propósito del Estudio:

Le invitamos a participar en un estudio la cual tiene como finalidad determinar la Percepción Respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en Madres de niños Preescolares 2021.

Procedimientos:

Si acepta a participar en el estudio deberá responder las preguntas de los datos generales, un cuestionario de 12 preguntas, la cual se tomará un promedio de 20 minutos por persona y se realizará en la puerta de la Institución Educativa:

No se predicen ningún riesgo que pongan en peligro la integridad de los participantes, puesto que la recolección se hará mediante un cuestionario.

Costos e Incentivos:

Dicho estudio no requiere de ningún costo para los participantes, asimismo, contaremos con una autorización de las instituciones involucradas.

Confidencialidad:

Los resultados obtenidos serán brindados mediante abreviaturas y no con los nombres, si los resultados de dicho estudio son publicados, no se brindará ninguna información que permita su identificación sin su consentimiento.

Derechos del Participante:

Si usted decide participar en dicho estudio, puede retirarse en cualquier momento o solo no participar en alguna parte del cuestionario sin perjuicio alguno.

Consentimiento:

Acepto voluntariamente a participar en el estudio, comprendo la manera de realizar el estudio, entiendo que si decido no participar puedo retirarme en cualquier momento que lo crea conveniente.

Firma de la participante

Firma del Investigador

ANEXO N° 9

Tabla de Dimensiones

TABLA 2
PERCEPCIÓN CON RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI
WARMA EN MADRES DE NIÑOS ESCOLARES
DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS
DE MAYO PUEBLO NUEVO –
CHINCHA 2021

Percepción del Programa Alimenticio	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido MALA	9	11	11	11
REGULAR	8	10	10	21
BUENA	66	79	79	100
TOTAL	83	100	100	

TABLA 3
PERCEPCIÓN DE LOS BENEFICIOS DEL PROGRAMA ALIMENTICIO
QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE
MAYO PUEBLO NUEVO –
CHINCHA2021

Beneficios del Programa Alimenticio Qali warma		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	MALA	6	7	7	7
	REGULAR	22	27	27	34
	BUENA	55	66	66	100
	TOTAL	83	100	100	

TABLA 4
PERCEPCIÓN DE CALIDAD DE PROGRAMA ALIMENTICIO QALI
WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE MAYO
PUEBLO NUEVO –
CHINCHA 2021

Calidad del Programa Alimenticio Qali Warma		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	MALA	6	7,2	7,2	14
	REGULAR	12	15	15	22
	BUENA	65	78	78	100
	TOTAL	83	100	100	

“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de independencia”

Pueblo Nuevo, 09 de Marzo 2021

OFICIO N° 027-2021-GORE-ICA-UGELCH-IEP“DDM”/D.

SEÑOR : LIC. INGA LOPEZ WILLIAMS JHON
DIRECTOR ACADÉMICO Y ADMINISTRATIVO DE LA
UNIVERSIDAD PRIVADA“SAN JUAN BAUTISTA” – FILIAL
CHINCHA

ASUNTO : COMUNICO PERMISO EN DESARROLLO DE
INVESTIGACIÓN DETRABAJO DE CAMPO

REF. : OFICIO 044 - 2021 - FCS - EPENF – UPSJB

De mi mayor consideración:

Por el presente me dirijo a Ud. para hacerle llegar el saludo cordial de la comunidad educativa “Dos de Mayo” del distrito de Pueblo Nuevo, y al mismo tiempo para hacer de su vuestro conocimiento que; de acuerdo a la referencia, mi despacho **OTORGA EL PERMISO** del desarrollo de Investigación a la Srta. **JOHANA OLINDA AURIS MUNARRIZ** para que realice el Trabajo de Campo en el Programa de Qali Warma de nuestra Institución Educativa.

Sin otro particular me suscribo de Ud. no sin antes de expresarle las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,




Leon Rober Méndez Mejía
Director

CONSTANCIA N° 439-2021- CIEI-UPSJB

El Presidente del Comité de Ética Institucional en Investigación de la Universidad Privada San Juan Bautista SAC, deja constancia que el Proyecto de Investigación: **“PERCEPCIÓN RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE MAYO PUEBLO NUEVO CHINCHA 2021.”**, presentado por el (la) investigador(a) **AURIS MUNARRIZ, JOHANA OLINDA**, ha sido revisado en la Sesión del Comité mencionado, con código de Registro **N°439 - 2021-CIEI-UPSJB**.

El Comité Institucional de Ética en Investigación, considera **APROBADO** el presente proyecto de investigación debido a que cumple los lineamientos y estándares académicos, científicos y éticos de la UPSJB.

El (la) investigador(a) se compromete a respetar las normas y principios de acuerdo al Código de Ética del Vicerrectorado de Investigación

Se expide la presente Constancia, a solicitud del (la) interesado(a) para los fines que estime conveniente.

Lima, 12 de julio de 2021.




Mg. Juan Antonio Flores Tumba
Presidente del Comité Institucional
de Ética en Investigación

ANEXO N°12

JUICIO DE EXPERTOS

ESCALA DE CALIFICACIÓN BINOMIAL

Estimado (a): Mg: MARITZA YOLANDA LEVANO ALANYA

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta se le solicitan su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta.

Marque con una X aspa en SI o NO en cada criterio según su opinión:

N°	CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	X		
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	X		
3	La estructura del instrumento es adecuada.	X		
4	Los ítems del instrumento responde a la operacionalización de la variable	X		
5	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento	X		
6	Los ítems son claros y entendibles	X		Solo algunas observaciones en utilización de términos para que sean comprendidas por las personas encuestadas.
7	El número de ítems es adecuado para su aplicación.	X		
8	La redacción es buena	X		
9	Se debe omitir algún ítem.		X	Pero podría mejorarse el término consumo de comidas por aporte en la alimentación. También podría mejorarse el término variedad puesto que es muy amplio y debemos enfocarnos en lo que contiene el desayuno en mención.
10	Se debe considerar otros ítems		X	

SUGERENCIAS:.....

.....
.....

Hospital "San José de Chimcha"
Centro Quirúrgico

Lic. Maritza Yolanda Levano Alanya
C.E.P. 29445 - MRE. 5305

Firma

JUICIO DE EXPERTOS

ESCALA DE CALIFICACIÓN BINOMIAL

Estimado (a)

Licenciada(o)(Mg): Gloria Y. Anghante Rojas

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta se le solicitan su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta.

Marque con una X aspa en SI o NO en cada criterio según su opinión:

N°	CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	✓		
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	✓		
3	La estructura del instrumento es adecuada.			
4	Los ítems del instrumento responde a la operacionalización de la variable	✓		De manera adecuada
5	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento	✓		
6	Los ítems son claros y entendibles	✓		
7	El número de ítems es adecuado para su aplicación.	✓		Reúne la información requerida
8	La redacción es buena	✓		
9	Se debe omitir algún ítem.		✓	
10	Se debe considerar otros ítems	✓		

SUGERENCIAS: Continuar con la investigación


 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 UNIDAD EJECUTORA 401 SALUD CHINCHA
 CENTRO DE SALUD HUANCAPE

Enf. GLORIA Y. ANGHANTE ROJAS
 C.E.P. 24707
Firma

JUICIO DE EXPERTOS

ESCALA DE CALIFICACIÓN BINOMIAL

Estimado (a)

Licenciada(o)(Mg): **Ava Luz Valenzuela Alvaro**

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta se le solicitan su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta.

Marque con una X aspa en SI o NO en cada criterio según su opinión:

N°	CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	X		
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	X		
3	La estructura del instrumento es adecuada.	X		
4	Los ítems del instrumento responde a la operacionalización de la variable	X		
5	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento	X		
6	Los ítems son claros y entendibles	X		
7	El número de ítems es adecuado para su aplicación.	X		
8	La redacción es buena	X		
9	Se debe omitir algún ítem.		X	
10	Se debe considerar otros ítems		X	

SUGERENCIAS:.....

.....

.....


MINISTERIO DE SALUD
MICRO REG PUEBLO NUEVO
CENTRO DE SALUD PUEBLO NUEVO
LIC. **AVA LUZ VALENZUELA ALVARO**
C.C.P. 14170 - REG. 1550
Firma

JUICIO DE EXPERTOS

ESCALA DE CALIFICACIÓN BINOMIAL

Estimado (a)

Licenciada(o)(Mg): *Margareta Norma Castro Fuentes*.....

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta se le solicitan su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta.

Marque con una X aspa en SI o NO en cada criterio según su opinión:

Nº	CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	X		
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	X		
3	La estructura del instrumento es adecuada.	X		
4	Los ítems del instrumento responde a la operacionalización de la variable	X		
5	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento	X		
6	Los ítems son claros y entendibles	X		
7	El número de ítems es adecuado para su aplicación.	X		
8	La redacción es buena	X		
9	Se debe omitir algún ítem.		X	
10	Se debe considerar otros ítems		X	

SUGERENCIAS:.....

.....

GOBIERNO REGIONAL ICA
 UNIDAD EJECUTIVA 403 SALUD CHIRIQUÍ
 CENTRO DE SALUD DE SONAMPE

Enf. Castro Paredes Margareta Norma
 CEP 19729

Firma

JUICIO DE EXPERTOS

ESCALA DE CALIFICACIÓN BINOMIAL

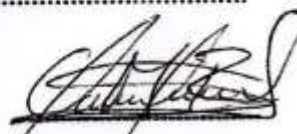
Estimado (a)

Licenciada(o)(Mg)(Dr): Mg. Jorge Luis Mesías Reyes

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta se le solicitan su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta.
Marque con una X aspa en SI o NO en cada criterio según su opinión:

Nº	CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	X		
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	X		
3	La estructura del instrumento es adecuada.	X		
4	Los ítems del instrumento responde a la operacionalización de la variable	X		
5	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento	X		
6	Los ítems son claros y entendibles	X		
7	El número de ítems es adecuado para su aplicación.	X		
8	La redacción es buena	X		
9	Se debe omitir algún ítem.		X	
10	Se debe considerar otros ítems		X	

SUGERENCIAS: Procede.


Firma

CONSENTIMIENTO INFORMADO

“PERCEPCIÓN RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE MAYO PUEBLO NUEVO CHINCHA 2021”

Institución: Universidad Privada San Juan Bautista

Investigador: Johana Olinda Auris Munarriz.

Propósito del Estudio:

Le invitamos a participar en un estudio la cual tiene como finalidad determinar la Percepción Respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en Madres de niños Preescolares 2021.

Procedimientos:

Si acepta a participar en el estudio deberá responder las preguntas de los datos generales, un cuestionario de 12 preguntas, la cual se tomará un promedio de 20 minutos por persona y se realizará en la puerta de la Institución Educativa:

No se predicen ningún riesgo que pongan en peligro la integridad de los participantes, puesto que la recolección se hará mediante un cuestionario.

Costos e Incentivos:

Dicho estudio no requiere de ningún costo para los participantes, asimismo, contaremos con una autorización de las instituciones involucradas.

Confidencialidad:

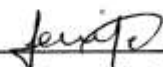
Los resultados obtenidos serán brindados mediante abreviaturas y no con los nombres, si los resultados de dicho estudio son publicados, no se brindará ninguna información que permita su identificación sin su consentimiento.

Derechos del Participante:

Si usted decide participar en dicho estudio, puede retirarse en cualquier momento o solo no participar en alguna parte del cuestionario sin perjuicio alguno.

Consentimiento:

Acepto voluntariamente a participar en el estudio, comprendo la manera de realizar el estudio, entiendo que si decido no participar puedo retirarme en cualquier momento que lo crea conveniente.



Firma de la participante

21875919



Firma del Investigador

CONSENTIMIENTO INFORMADO

“PERCEPCIÓN RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE MAYO PUEBLO NUEVO CHINCHA 2021”

Institución: Universidad Privada San Juan Bautista

Investigador: Johana Olinda Auris Munarriz.

Propósito del Estudio:

Le invitamos a participar en un estudio la cual tiene como finalidad determinar la Percepción Respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en Madres de niños Preescolares 2021.

Procedimientos:

Si acepta a participar en el estudio deberá responder las preguntas de los datos generales, un cuestionario de 12 preguntas, la cual se tomará un promedio de 20 minutos por persona y se realizará en la puerta de la Institución Educativa:

No se predicen ningún riesgo que pongan en peligro la integridad de los participantes, puesto que la recolección se hará mediante un cuestionario.

Costos e Incentivos:

Dicho estudio no requiere de ningún costo para los participantes, asimismo, contaremos con una autorización de las instituciones involucradas.

Confidencialidad:

Los resultados obtenidos serán brindados mediante abreviaturas y no con los nombres, si los resultados de dicho estudio son publicados, no se brindará ninguna información que permita su identificación sin su consentimiento.

Derechos del Participante:

Si usted decide participar en dicho estudio, puede retirarse en cualquier momento o solo no participar en alguna parte del cuestionario sin perjuicio alguno.

Consentimiento:

Acepto voluntariamente a participar en el estudio, comprendo la manera de realizar el estudio, entiendo que si decido no participar puedo retirarme en cualquier momento que lo crea conveniente.


Firma de la participante
72787309


Firma del Investigador

CONSENTIMIENTO INFORMADO

“PERCEPCIÓN RESPECTO AL PROGRAMA ALIMENTICIO QALI WARMA EN MADRES DE NIÑOS PREESCOLARES INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOS DE MAYO PUEBLO NUEVO CHINCHA 2021”

Institución: Universidad Privada San Juan Bautista

Investigador: Johana Olinda Auris Munarriz.

Propósito del Estudio:

Le invitamos a participar en un estudio la cual tiene como finalidad determinar la Percepción Respecto al Programa Alimenticio Qali Warma en Madres de niños Preescolares 2021.

Procedimientos:

Si acepta a participar en el estudio deberá responder las preguntas de los datos generales, un cuestionario de 12 preguntas, la cual se tomará un promedio de 20 minutos por persona y se realizará en la puerta de la Institución Educativa:

No se predicen ningún riesgo que pongan en peligro la integridad de los participantes, puesto que la recolección se hará mediante un cuestionario.

Costos e Incentivos:

Dicho estudio no requiere de ningún costo para los participantes, asimismo, contaremos con una autorización de las instituciones involucradas.

Confidencialidad:

Los resultados obtenidos serán brindados mediante abreviaturas y no con los nombres, si los resultados de dicho estudio son publicados, no se brindará ninguna información que permita su identificación sin su consentimiento.

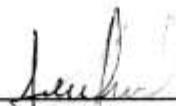
Derechos del Participante:

Si usted decide participar en dicho estudio, puede retirarse en cualquier momento o solo no participar en alguna parte del cuestionario sin perjuicio alguno.

Consentimiento:

Acepto voluntariamente a participar en el estudio, comprendo la manera de realizar el estudio, entiendo que si decido no participar puedo retirarme en cualquier momento que lo crea conveniente.


Firma de la participante


Firma del Investigador

ANEXO N°13
Evidencias de Campo





