

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**

**SUPERVISIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL COMPONENTE  
EDUCATIVO Y ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA EN  
INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE NAMORA, MATARA, BAÑOS  
DEL INCA Y CAJAMARCA PERIODO 2017 – 2022**

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

**INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

PRESENTADO POR LA BACHILLER:

**ELIZABETH HERNÁNDEZ FERNÁNDEZ**

**ASESOR:**

**Ing. M.Sc. Fanny Lucila Rimarachín Chávez**

**CAJAMARCA – PERÚ**

**2025**

## CONSTANCIA DE INFORME DE ORIGINALIDAD

1. Investigador:  
ELIZABETH HERNÁNDEZ FERNÁNDEZ.  
DNI:42068599  
Escuela Profesional/Unidad UNC:  
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
  2. Asesor:  
Ing. M.Sc. FANNY LUCILA RIMARACHIN CHAVEZ  
Facultad/Unidad UNC:  
DE CIENCIAS AGRARIAS
  3. Grado académico o título profesional  
 Bachiller     Título profesional     Segunda especialidad  
 Maestro     Doctor
  4. Tipo de Investigación:  
 Tesis     Trabajo de investigación     Trabajo de suficiencia profesional  
 Trabajo académico
  5. Título de Trabajo de Investigación:  
SUPERVISIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL COMPONENTE EDUCATIVO Y ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE NAMORA, MATARA, BAÑOS DEL INCA Y CAJAMARCA PERIODO 2017- 2022.
  6. Fecha de evaluación: 10/02/2025
  7. Software antiplagio:  TURNITIN     URKUND (OURIGINAL) (\*)
  8. Porcentaje de Informe de Similitud: 21%
  9. Código Documento: 3117:428853614
  10. Resultado de la Evaluación de Similitud: 21%
- APROBADO     PARA LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES O DESAPROBADO

Fecha Emisión: 10/02/2025

<i>Firma y/o Sello Emisor Constancia</i>

_____ <i>Ing. M.Sc. Fanny Lucila Rimarachin Chavez</i> DNI: 40028465

\* En caso se realizó la evaluación hasta setiembre de 2023



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**  
"NORTE DE LA UNIVERSIDAD PERUANA"  
Fundada por Ley N° 14015, del 13 de febrero de 1962  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
Secretaría Académica



**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**

En la ciudad de Cajamarca, a los veintitrés días del mes de enero del año dos mil veinticinco, se reunieron en el ambiente 2H - 204 de la Facultad de Ciencias Agrarias, los miembros del Jurado, designados según **Resolución de Consejo de Facultad N° 526-2023-FCA-UNC**, de fecha **18 de diciembre del 2023**, con la finalidad de evaluar la sustentación del **TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL** titulado: **"SUPERVISIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL COMPONENTE EDUCATIVO Y ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE NAMORA, MATARA, BAÑOS DEL INCA Y CAJAMARCA PERIODO 2017 - 2022"**, realizada por la Bachiller **ELIZABETH HERNÁNDEZ FERNÁNDEZ** para optar el Título Profesional de **INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**.

A las ocho horas y veinte minutos, de acuerdo a lo establecido en el **Reglamento Interno para la Obtención de Título Profesional de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cajamarca**, el Presidente del Jurado dio por iniciado el Acto de Sustentación, luego de concluida la exposición, los miembros del Jurado procedieron a la formulación de preguntas y posterior deliberación. Acto seguido, el Presidente del Jurado anunció la aprobación por unanimidad, con el calificativo de dieciséis (16); por tanto, la Bachiller queda expedita para proceder con los trámites que conlleven a la obtención del Título Profesional de **INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**.

A las nueve horas y quince minutos del mismo día, el Presidente del Jurado dio por concluido el Acto de Sustentación.

Dr. Jimmy Frank Oblitas Cruz  
**PRESIDENTE**

Ing. Mtr. Max Edwin Sangay Terrones  
**SECRETARIO**

Dr. José Gerardo Salhuana Granados  
**VOCAL**

Ing. M. Sc. Fanny Lucila Rimarachín Chávez  
**ASESORA**

## DEDICATORIA.

A mis padres, Segundo y Rosalía, quienes con gran esfuerzo y sacrificio me dieron educación para ser una persona de bien y me brindaron su apoyo incondicional para culminar de manera satisfactoria mi carrera profesional.

A mis hermanos César, Joel y Marlene, por estar conmigo en todo momento de mi vida y brindarme su apoyo, consejos y aliento para lograr culminar mi meta trazada.

A mi hijita Valeria Pierina por ser mi motor y motivo para salir adelante y luchar por ser mejor cada día.

***Elizabeth***

## **AGRADECIMIENTO.**

A nuestro padre Jehová por la vida, guiar mis pasos, brindarme sabiduría y fortaleza para superar las adversidades y seguir adelante para lograr mis objetivos

A mis padres Segundo y Rosalía, mis hermanos César, Joel y Marlene por su apoyo incondicional y constante para el logro de mi formación profesional.

A mi hija Valeria Pierina por ser una motivación y buscar superarme cada día.

***Elizabeth***

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>DEDICATORIA.</b>	iv
<b>AGRADECIMIENTO.</b>	v
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS.</b>	vi
<b>RESUMEN.</b>	vii
<b>ABSTRACT.</b>	viii
<b>CAPÍTULO I</b>	1
Introducción	1
Objetivos	3
<b>CAPÍTULO II</b>	4
Revisión Bibliográfica.	4
<b>CAPÍTULO III</b>	48
Contexto de la institución	48
<b>CAPÍTULO IV</b>	60
Metodología	60
<b>CAPÍTULO V</b>	61
Desarrollo de la actividad profesional	61
<b>CAPÍTULO VI</b>	113
Conclusiones	113
<b>CAPITULO VI</b>	116
Referencias Bibliográficas	116
<b>CAPITULO VII</b>	120
Anexos	120

## RESUMEN

El trabajo describe actividades de supervisión, monitoreo y evaluación realizadas como monitor de gestión local en IIEE asignadas a la ruta 19 del PNAEQW jurisdicción de los distritos de Cajamarca, Baños del Inca, Namora y Matara con el objetivo de garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio alimentario de los beneficiarios; durante el periodo comprendido entre el año 2017 hasta el 2022. Se logró desarrollar las actividades programadas de: supervisión, monitoreo, evaluación y asistencia técnica en el 100% de las instituciones educativas de la ruta asignada. Los resultados de evaluación obtenidos de aplicar las fichas correspondientes sobre la prestación del servicio alimentario fueron aceptables en el 57.4%, en proceso 24.3% y crítico en el 18.3% según ficha tipo 1 y según ficha tipo 2 fue aceptable en el 62.0%, en proceso 21.0% y crítico en el 17.0% del total las instituciones educativas de la ruta asignada. Sobre la satisfacción con la entrega del servicio alimentario el 81.2% de los estudiantes se encuentran muy satisfechos, 12.5% satisfechos y 6.3% de insatisfechos. El trabajo de campo me permitió identificar inicialmente la existencia de ciertas limitaciones y deficiencias que posteriormente con el desarrollo de actividades de asistencia técnica, capacitación, sensibilización y trabajo articulado con a los diferentes actores involucrados hasta lograr el cumplimiento de los protocolos establecidos por el programa PNAEQW; por lo que resalta la importancia del desarrollo de este tipo de actividades in situ.

## **ABSTRACT**

The work describes supervision, monitoring and evaluation activities carried out as a local management monitor in IIEE assigned to route 19 of the PNAEQW jurisdiction of the districts of Cajamarca, Baños del Inca, Namora and Matara with the objective of guaranteeing quality and safety. in the provision of food services to the beneficiaries; during the period from 2017 to 2022. The planned activities of: supervision, monitoring, evaluation and technical assistance were developed in 100% of the educational institutions of the assigned route. The evaluation results obtained from applying the corresponding sheets on the provision of food service were acceptable in 57.4%, in process 24.3% and critical in 18.3% according to sheet type 1 and according to sheet type 2 it was acceptable in 62.0%, in process 21.0% and critical in 17.0% of the total educational institutions of the assigned route. Regarding satisfaction with the delivery of the food service, 81.2% of the students are very satisfied, 12.5% satisfied and 6.3% dissatisfied. The field work allowed me to initially identify the existence of certain limitations and deficiencies that were subsequently developed with the development of technical assistance, training, awareness-raising and articulated work with the different actors involved until compliance with the protocols established by the PNAEQW program was achieved. Therefore, the importance of developing this type of activities in situ is highlighted

# CAPÍTULO I

## Introducción

Los países en vías de desarrollo en los últimos años han implementado diversidad de políticas sociales con el propósito de mejorar la calidad de vida de su población. El Perú, según reporte de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) del año 2018, en promedio el 12% de niños menores de cinco años se encuentran desnutridos, pero existen algunas regiones en donde este porcentaje es cercano al 30% a éste se asocia la presencia de anemia que afecta a cerca del 40% de esta población que conlleva a la existencia de mayores desigualdades de oportunidades económicas, sociales de las familias peruanas (INEI, 2018; OMS, 2021).

En nuestro país como una estrategia orientada a mejorar esta condición de nuestros estudiantes es que se implementa la distribución de desayunos escolares propuesta que inicia su implementación a partir del año 1993 teniendo como responsable en ese entonces al Fondo de Compensación y Desarrollo Social (FONCODES) y al Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA). En la actualidad el organismo responsable es el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) quien a través del programa Qali Warma se buscaba otorgar una ración alimentaria constituida principalmente por leche la misma que debería ser complementada por alimentos de cada región. En el año 2003 se publica la ley General de Educación N° 28044, que en el Artículo 4° menciona que “en la Educación Inicial y Primaria se complementa obligatoriamente con programas de alimentación, salud y entrega de materiales educativos” (Ley de Educación Perú, 2003; MIDIS, 2017).

Los programas sociales destinados a la alimentación escolar han sido modificados en cuanto a su implementación, alcance y población objetivo con el paso de los años y propuestas de los gobiernos de turno. En el año 2012 a través del DS N° 008-2012-MIDIS se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar - QALI WARMA como encargado de brindar servicio alimentario con complemento educativo a estudiantes de instituciones

educativas del sector estatal en los niveles inicial, primaria y secundaria de ciertos grupos poblacionales buscando mejorar la asistencia y atención a las clases por parte de los escolares además de promover hábitos alimenticios saludables con la participación activa de los padres de familia (Hinojosa, 2020).

Es a partir del año 2014 que se produce un incremento en la asignación de recursos de casi 200% en su presupuesto llegando a destinar en el año 2019 S/1.6 mil millones (MEF, 2020). Pero aún no se tienen los resultados esperados. Teniendo en cuenta que un buen estado nutricional y el acceso a educación de calidad son necesarios para reducir la desigualdad y la pobreza constituyendo la base de un crecimiento sostenido que permita lograr el bienestar y desarrollo integral de los seres humanos. Para poder obtener mejores resultados y determinar la efectividad de dichos programas es necesario el desarrollo y la implementación de una serie de procesos buscando contribuir favorablemente en la calidad de vida de los beneficiarios (UNICEF, 2019).

La entrega de los alimentos a las diferentes instituciones educativas está a cargo de empresas ganadoras de licitaciones, ya en los centros educativos, el programa se encarga de supervisar, monitorear que el almacenamiento, la preparación y distribución de éstos a los estudiantes se haga en las mejores condiciones de saneamiento y salubridad para ello es necesario la participación de personal que tenga conocimiento y esté capacitado sobre estos temas (QALI WARMA, 2021).

El presente informe detalla los resultados de la supervisión en relación a la calidad e inocuidad de los alimentos distribuidos mediante acciones en las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo y manejo de los residuos sólidos durante la prestación del servicio alimentario en 75 instituciones educativas la jurisdicción de los distritos de Namora (21), Matara (18), Baños del Inca (12) y de Cajamarca (24) durante en el periodo comprendido entre el año 2017 a 2022.

## **Objetivos**

### **General:**

- Describir las experiencias del desempeño laboral como monitor de gestión local en el programa Qali Warma en instituciones educativas de la jurisdicción de los distritos de Namora, Matara, Los Baños del Inca y Cajamarca periodo 2017-2022.

### **Específicos:**

- Supervisar, monitorear y evaluar la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas de la jurisdicción de los distritos de Namora, Matara, Los Baños del Inca y Cajamarca periodo 2017-2022.
- Identificar la satisfacción del servicio alimentario en los beneficiarios del PNAEQW en la jurisdicción de los distritos de Namora, Matara, Los Baños del Inca y Cajamarca periodo 2017-2022.
- Desarrollar sesiones demostrativas, capacitación y sensibilización dirigidas a los integrantes del CAE, padres de familia y diferentes actores sociales responsables de los comités de alimentación escolar y encargados beneficiarios en las instituciones educativas de la jurisdicción de los distritos de Namora, Matara, Los Baños del Inca y Cajamarca periodo 2017-2022

## **CAPÍTULO II**

### **Revisión Bibliográfica.**

#### **2.1. Antecedentes.**

Debido a la existencia de inequidad en los habitantes de una nación se plantea implementar diversas políticas sociales orientadas a disminuir brechas significativas en cuanto al acceso a los servicios básicos. A partir de ello surge la agenda 2030 de los países de América Latina que busca lograr sociedades más inclusivas y solidarias asegurando que todos tendrán las mismas oportunidades siendo necesario diversidad de acciones y estrategias entre ellos se encuentran los programas sociales como elementos fundamentales de políticas públicas que pretenden el logro de los objetivos de desarrollo sostenible pero existe una gran limitante pues la desigualdad es compleja y multifactorial que interrelacionan distintos factores limitando el desarrollo sostenible por lo que las políticas sociales deben promover la igualdad que permita el cierre de brechas y no solamente acciones para cumplimiento de compromisos además de buscar que los destinatarios no sean solamente beneficiarios sino titulares de derechos y responsabilidades (Abramo et al, 2019).

Según el Banco Mundial se necesita programas nutricionales de apoyo mediante los cuales se garantice la entrega de alimentos que contengan la cantidad necesaria de calorías y micronutrientes los mismos que deben ser acompañados de acciones educativas dirigidas a los integrantes CAE, padres de familia de tal manera que estos pueden saber la importancia de que los niños presenten adecuado estado nutricional lo que debe complementarse con acceso a servicios de salud y saneamiento básicos para lograr a largo plazo erradicar la desnutrición infantil (Banco Mundial, 2011; Alegría, 2020).

La Organización de las Naciones Unidas (ONU) en el año 2015 plantea la agenda 2030 para el desarrollo sostenible en donde establece una visión

transformadora para lograr sostenibilidad económica social y ambiental de los estados miembros en los siguientes 15 años; para ello se plantean 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible que constituyen una herramienta de planificación y gestión compromiso ambicioso que plantea grandes retos en La implementación de políticas públicas, normativas, financiamiento, planificación e inversión pública que logre inclusión social en los estados (ONU, 2020).

La alimentación de los escolares también es de preocupación de los gobiernos de países desarrollados quienes tienen cobertura en la mayoría de instituciones educativas buscando un crecimiento óptimo de sus niños y adolescentes. Pero en aquellos que se encuentran en vías de desarrollo este tipo de programas tienen más deficiencia en cuanto a la asignación de recursos que muchas veces limitan su alcance a la población objetivo otra limitante lo constituye la existencia de diversas organizaciones encargadas de financiar este tipo de programas son conocidos como políticas sociales (Bundy, et al, 2009; FAO, 2018).

Éstas son acciones que tanto los gobiernos y algunas instituciones privadas con el apoyo de éste han implementado en busca de lograr el mejor desarrollo del potencial humano de la población, sus intervenciones pretenden superar la pobreza mediante la igualdad de oportunidades con intervenciones que permita tener individuos con buena salud y adecuado nivel educativo para poder desarrollar sus capacidades y puedan generar sus propios ingresos de manera permanente (Parodi, 2005).

Para ello se han implementado acciones de asistencia diseñadas para satisfacer las necesidades básicas de la población que actualmente viven en extrema pobreza o tienen algún impedimento para poder trabajar orientados a lograr mayor bienestar las mismas que hasta la fecha no han permitido obtener logros esperados probablemente debido a diversidad de factores entre los que se puede mencionar principalmente a limitaciones en la focalización de los grupos beneficiarios, aún existen deficiencias en las acciones de coordinación entre instituciones involucradas, superposición de programas entre los

ministerios y a demás acciones que permitan tener ciudadanos independientes y generadores de sus propios recursos luego de un determinado tiempo de su ejecución (Tobar, 2015).

Los programas sociales en América Latina dirigidos a familias con niños surgen a países como Brasil y México buscando reducir los índices de pobreza y al mismo tiempo buscan que los beneficiarios cumplan ciertos compromisos vinculados con la educación, nutrición y salud teniendo como principal objetivo promover el desarrollo humano eliminando las brechas y/o barreras de acceso a estos servicios. Éstos han tenido un incremento significativo en cuanto a cobertura que aumentó desde 3.6% en el año 2000 hasta un máximo del 22,6% que se alcanzó en el año 2010 (Abramo, et al. 2019).

El estado brasileño implementó en el año 1955 el programa de alimentación escolar con el propósito de mejorar su estado nutricional y además de buscar de manera indirecta mejoras en su economía familiar; en la actualidad beneficia a más de 43 millones de escolares brindando atención durante todos los meses del año mediante un enfoque personalizado y la evaluación de su estado nutricional que permita identificar requerimientos nutricionales específicos (Basurco, 2022).

En Colombia desde hace 73 años se desarrolla un programa de alimentación dirigido a escolares quienes mediante determinados criterios de focalización y priorización son elegidos como beneficiarios y depende del Ministerio de Educación y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar la firma de convenios que permitan garantizar y supervisar la calidad de los alimentos. Éstos son almacenados y preparados en los centros educativos por personal capacitado y contratado. Todo el proceso debe cumplir con el control de calidad mediante supervisión global de las buenas prácticas de manufactura y entrega del producto (Melo y Cerdas,2020).

En Chile el programa de alimentación a escolares se inició en el año 1964 y depende directamente del Ministerio de Educación quien a través de la Junta

Nacional Auxilio Escolar y Becas realiza la valoración para determinar grado de vulnerabilidad de cada estudiante y de los centros educativos buscando conocer la cantidad y variedad de los alimentos que deben ser entregados a cada escuela y posteriormente ser preparados en cocinas implementadas para tal fin (Ministerio de Educación Chile, 2022).

En nuestro país según lo detalla Bregaglio, esta lucha por disminuir los indicadores elevados de malnutrición se remonta a los años ochenta donde se inicia la implementación de programas sociales de asistencia alimentaria buscando asegurar un consumo mínimo de calorías en aquellas poblaciones considerada vulnerables como son los niños sumando a ello los indicadores no favorables obtenidos en la evaluación sobre la calidad educativa buscando corregir ello es que se plantea mejorar la alimentación de los estudiantes es que se diseñó el programa Qali Warma, como responsable de brindar asistencia alimentaria con desayunos y almuerzos escolares dirigidos a la población escolar entre los 3 y los 12 años. Además, incluye en su diseño la descentralización y cogestión que vincula el derecho a la alimentación con el derecho a la educación (Bregaglio,2021).

En el Perú durante el primer año el número de beneficiados fue de más de 2.7 millones de escolares agrupados en más de 48000 instituciones educativas estatales del país siendo la entidad del estado que otorga una prestación hacia los pobladores vulnerables de carencia alimentaria y carencia extrema. La cobertura del programa ha ido en aumento progresivo llegando a 4 008 583 escolares durante el año 2020 los mismos que están distribuidos en más de 64 mil instituciones educativas buscando mejorar su aprendizaje, su estado nutricional, su rendimiento académico que permita tener las bases para lograr un adecuado crecimiento y desarrollo del país (Huarac, 2021).

Los programas de alimentación de escolares han implementado diversas estrategias y objetivos con la finalidad de lograr la mayor cobertura de población objetivo, luego de la revisión pertinente encontramos las siguientes investigaciones desarrolladas buscando identificar sus resultados:

Carazas (2016), quien investigó sobre la estrategia para mejorar la gestión en el control de calidad y consumo de las raciones del alimento complementario escolar del Municipio de la Paz, en Bolivia y afirma que las medidas y acciones correctivas propuestas para mejorar la gestión en el control de calidad y el consumo de las raciones del desayuno escolar, no son suficientes para alcanzar a plenitud los objetivos del programa, por lo que propone adoptar acciones correctivas que permitan el logro de los objetivos del programa. Llega a identificar la existencia de normativa deficientemente articulada, falta de recursos humanos deficiente capacitación y seguimiento al consumo de los involucrados, además de que los hábitos de alimentación saludable aún son deficientes.

Como propuestas plantea que se debe promover eficiencias en los procesos de supervisión en la fase de producción y distribución de raciones además de un adecuado manejo y distribución de los recursos humanos, actualización permanente de normas y protocolos; en relación a las raciones las especificaciones técnicas deben ser factibles de cumplimiento con insumos de calidad y agradables para su consumo por parte de los escolares.

Guimaray (2017) desarrolló un estudio que buscaba analizar las características de gestión e implementación del programa de Qali Warma y su contribución en el estado de salud y aprendizaje de los escolares de la Institución Educativa N° 86289 “Virgen de Natividad” del distrito de Amashca, provincia de Carhuaz, Ancash en el año 2014-2015”. Los resultados muestran que el Comité de Alimentación Escolar (CAE) cumple el rol de propiciar de forma adecuada los procesos de cogestión de los participantes buscando su participación activa en los procesos del programa según corresponde y al mismo tiempo incentivan la participación activa de los padres y docentes del centro educativo. Desarrollan actividades de capacitación orientadas a la gestión del programa, pero aún no se consideran temas de salud aún hay deficiencias en cuanto a la implementación de acciones orientadas a la práctica de hábitos alimenticios saludables al igual que la coordinación con otras

instituciones aún es deficiente, En cuanto al rendimiento de los escolares los docentes reportan mejoría según reporte de calificaciones.

Para el éxito de los programas sociales tiene gran importancia la gestión e implementación adecuada de diversos procesos los mismos que para su cumplimiento sea el esperado deben tener la participación activa de diversos actores sociales tales como directores de los centros educativos, los docentes, padres de familia, autoridades locales, regionales y nacionales. Además de evaluaciones periódicas buscando identificar algún tipo de deficiencias para implementar acciones correctivas y de mejora continua.

Debido a ello se ha implementado el sistema de gestión de la calidad mediante la directiva N°004-2015-MIDIS en la que se detallan los lineamientos para su implementación en los programas sociales dependientes del Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social todas sus acciones están orientadas a mejorar la calidad del servicio alimentario las mismas que tienen responsables directos de monitoreo para un cumplimiento oportuno y en marcado en los protocolos establecidas en beneficio de los escolares (Chávez, 2021).

Se debe mencionar que desde su creación este programa incorpora el modelo de cogestión de tal modo que se incorpora la participación activa de los padres de familia de las instituciones educativas buscando la participación activa que asegure no solamente la entrega sino el consumo de las raciones de alimentos cumpliendo diversos procedimientos pre establecidos. Para ello se debe conformar dos comités uno encargado de la compra de los alimentos y el otro responsable de la gestión del servicio alimentario en los cuales debe haber participación activa de actores locales con representantes de los gobiernos locales, instituciones educativas y padres de familia de tal forma que puedan asumir responsabilidad y participación activa en el proceso de alimentación escolar (Huarac, 2021).

## **2.2. Bases Teóricas.**

Durante la infancia ocurre gran parte del desarrollo físico, psíquico y social de las personas, este proceso se encuentra determinado por diversos factores entre ellos la alimentación como responsable para un adecuado crecimiento y desarrollo además que permitan satisfacer sus requerimientos los mismos que son variables y diferentes según sus necesidades. Teniendo en cuenta que los niños en esta etapa comienzan a formar hábitos alimentarios y que son muy receptivos por lo que es de importancia acciones orientadas a prácticas de alimentación saludable que les permitirá tener buena salud y adecuado estado nutricional.

Por lo que surge la necesidad de una valoración periódica del escolar para determinar su estado nutricional mediante índices antropométricos que surgen de la interrelación de medidas como peso para la edad, talla para la edad, peso para la talla, índice de masa corporal para la edad y perímetro cefálico para la edad que nos permiten determinar si es adecuado, tiene bajo peso, sobrepeso, obesidad o algún tipo de retardo en el crecimiento. La mejor forma de interpretar el estado de nutrición y crecimiento de un niño se basa en el seguimiento periódico de las medidas.

Es importante tener en cuenta que la alimentación que se le brinde al escolar debe cumplir con los requerimientos energéticos mínimos necesarios que en la actualidad se recomienda deben brindar un aporte de 1800 a 2000 Kcal/día, teniendo en cuenta la siguiente distribución 50 a 55% carbohidratos, 10 a 15% proteínas y 30 a 35% grasas repartidos en cuatro comidas diarias. Teniendo en cuenta lo descrito, los programas sociales están orientados a brindar alimentación complementaria pretenden asegurar que el estudiante reciba una alimentación que le permita un adecuado crecimiento y desarrollo teniendo en cuenta el tipo de actividades que desarrolla, es de importancia la ingesta de una dieta equilibrada y variada para evitar algún tipo de alteración

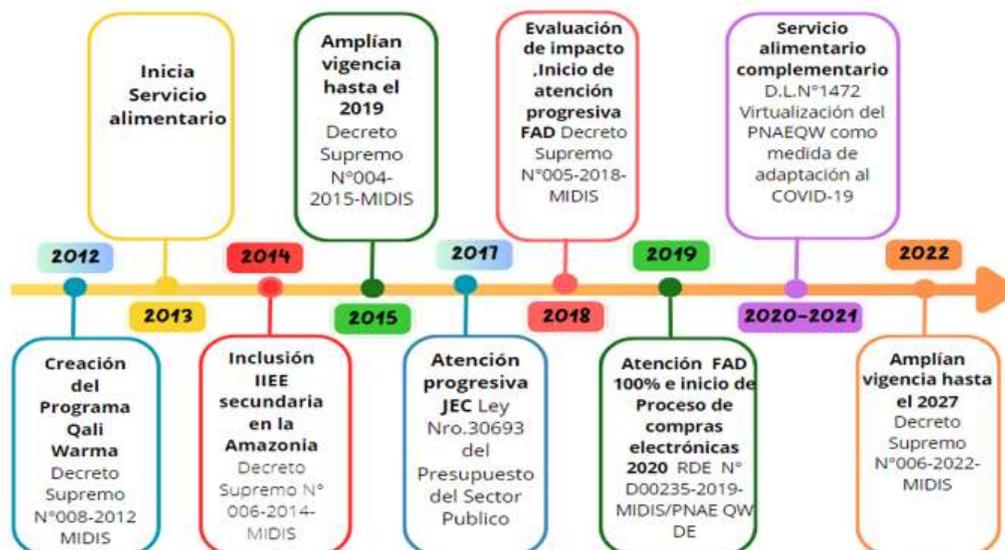
nutricional, es de gran importancia el papel de los padres y los educadores para su cumplimiento (Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación [FAO], 2022).

### **2.3. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali-Warma. (PNAEQW)**

Programa social con dependencia del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social del estado peruano cuyo propósito es brindar servicio alimentario variado y nutritivo durante el año escolar a todos los estudiantes de instituciones educativas estatales del nivel inicial, primaria y algunos de educación secundaria de regiones que cuentan con poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, buscando mejorar su atención en el desarrollo de las clases, su asistencia a los centros educativos, hábitos alimentarios buscando mayor responsabilidad y participación activa de la comunidad. Fue creado el 31 de mayo del 2012 mediante el DS N.º 008- 2012-MIDIS cuya implementación busca acciones encaminadas a la gestión y el abastecimiento de alimentos variados, ricos y nutritivos de acuerdo con la diversidad y variedad de los hábitos alimenticios de las diferentes regiones geográficas de nuestro país con el único fin de mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios de estos niños, promoviendo a su vez la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local, a continuación se detalla su evolución (MIDIS, 2012; MIDIS, 2017).

El programa está dirigido a cubrir a los niños de las instituciones educativas estatales desde el nivel inicial, primario y secundario en los pueblos indígenas de la amazonia registrados en una base oficial de datos, también a quienes realizan actividades en la modalidad de jornada completa (MIDIS, 2017).

Figura 1.  
Evolución en la cobertura del PNAE Qali Warma.



Nota: Adaptado del PNAEQW, 2020

### 2.3.1. Normatividad.

- Constitución política del Perú 1993.
- Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Ley N° 29792.
- Decreto Supremo que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS.
- Modifican el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el PNAEQW para precisar su público objetivo e incorporar dentro de su ámbito de cobertura la prestación del servicio alimentario a las/los escolares de las instituciones educativas bajo las Formas de Atención Diversificada – FAD y/o Modelos de Servicios Educativos, Decreto Supremo N° 006-2018-MIDIS.
- Decreto Supremo N° 008-2019-MIDIS que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el PNAEQW.
- Resolución Ministerial que aprueba el Manual de Operaciones del PNAEQW, Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS.

- Decreto Supremo N° 004-2015- MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el PNAEQW.
- Decreto Supremo N° 012-2017- MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS.
- Decreto Supremo N° 005-2018- MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS.
- Decreto Supremo N° 006-2018- MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea PNAEQW y amplía su vigencia hasta 31 de diciembre de 2019.
- Decreto Supremo N° 008-2019- MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el PNAEQW y amplía su vigencia hasta 31 de diciembre de 2022.
- Resolución Ministerial N.º 092-2018-MIDIS
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000301-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el protocolo para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000221-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del PNAEQW”.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000237-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Atención, Seguimiento y Cierre de Quejas en la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW”.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000254-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW”.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000119-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba “Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW”.

- Resolución Ministerial N° 071-2022 MINEDU, aprueba la creación del Grupo de Trabajo “Comisión Multisectorial para el retorno a clases 2022 y para el inicio de cada año escolar”.
- Ordenanza Regional N° 11-2016 GR-CAJ, donde se aprueba la implementación de la estrategia intersectorial de Aprender Saludable.
- RM N° 531-2021-MINEDU, se "Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica.
- Resolución Ministerial N.° 083-2022-MINEDU
- Resolución Dirección Ejecutiva N° D000247-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, aprueba el Protocolo para la Verificación de la Distribución de Alimentos en las Instituciones Educativas Públicas Atendidas por el PNAEQW”.
- Resolución Dirección Ejecutiva N° D000017-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, aprueba el “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW”.
- Resolución Dirección Ejecutiva N° D000234-2021-MIDIS-PNAEQW-DE “Protocolo sobre las medidas de Prevención y Protección ante el COVID-19 en los Procesos de Supervisión y Liberación en los establecimientos de las/los Proveedoras/es y en la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario”.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000155-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del PNAEQW 2022.
- Resolución Ministerial N° 058 -2021-MIDIS se aprueba la Directiva N° 002-2021-MIDIS, Directiva para la Gestión Articulada de los Equipos Territoriales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, que en Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

- Resolución Dirección Ejecutiva N° D000201-2021-MIDIS-PNAEQW-DE. Protocolo para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW.

### **2.3.2. Misión:**

“Programa que brinda un servicio alimentario como complemento educativo a niñas y niños matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario, así como de educación secundaria de las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, con el fin de contribuir a la mejora de la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local”.

### **2.3.3. Visión:**

“Programa eficiente, eficaz y articulado, que promueve el desarrollo humano a través del servicio alimentario de calidad en cogestión con la comunidad local”.

### **2.3.4. Política:**

La política del Programa se centra en el Sistema de Gestión de la Calidad, que comprende, contar con personal competente y comprometido; orientar los procesos de la gestión de manera eficaz y transparente de los recursos financieros, el cumplimiento de los requisitos legales establecidos por el programa y de la prestación del servicio alimentario que ofrece el programa.

### **2.3.4. Objetivos:**

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a las usuarias y usuarios del programa, de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.

- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en las usuarias y usuarios del programa.

#### **2.3.5. Funciones:**

- Brindar un servicio alimentario diversificado de calidad involucrando a diversos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales; mediante la asistencia técnica e implementación de modelos de gestión según normas, estándares de calidad y recomendaciones nutricionales adecuados al entorno y las características de los usuarios.
- Favorecer el incremento de capacidades para la manipulación de alimentos y el conocimiento y revalorización del patrimonio alimentario regional y local, constituido por prácticas, hábitos de consumo y productos de la zona de intervención para proporcionar un menú diversificado tomando como base el patrimonio alimentario regional
- Promover la intervención articulada de sectores y niveles de gobierno, organismos y programas que compartan o complementen los objetivos del programa.
- Supervisar continuamente la prestación adecuada del servicio además de la participación y cooperación de la comunidad educativa, las organizaciones sociales y el sector privado en la implementación de las modalidades de gestión y atención de los servicios del programa. (MIDIS, 2017).

#### **2.3.6. Componentes:**

- a. Componente Alimentario:** Es el encargado de planificar el menú de los escolares y además provee los recursos para un servicio alimentario de calidad teniendo en consideración hábitos de consumo según su localidad sin descuidar los requerimientos y recomendaciones en el

aporte energético y la cantidad de nutrientes que deben recibir los beneficiarios según corresponde.

Tabla 1

*Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza a nivel nacional.*

<b>TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN</b>	<b>NIVEL EDUCATIVO</b>	<b>QUINTILES</b>	<b>TIPO DE RACIÓN AL DÍA</b>
<b>PRODUCTOS</b>	Inicial y Primaria	1 y 2	Desayuno y Almuerzo
		3,4 y 5	Desayuno
	Inicial, Primaria y Secundaria ubicados en los Pueblos Indígenas de la Amazonia Peruana		Desayuno y Almuerzo
	Secundaria JEC		Desayuno y Almuerzo(a)
	Secundaria FAD	1,2,3,4 y 5	Desayuno, Almuerzo y Cena(b)
<b>RACIONES MIXTAS</b>	Inicial y Primaria	3,4 y 5	Desayuno

*Nota:* Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW, \* De presentarse situaciones excepcionales serán evaluadas por el PNAEQW, (a) Para escolares no residentes y escolares del ST corresponden dos (02) raciones. (b) Para escolares de SRE y escolares de CRFA corresponden tres (03) raciones.

Para ello el programa contempla acciones diferenciadas según quintiles de pobreza beneficiando con desayuno y almuerzo para los habitantes de los quintiles 1 y 2 en la modalidad productos y desayuno a los quintiles 3, 4 y 5. A partir del año 2017 la cobertura se amplió a las instituciones educativas ubicadas en los pueblos indígenas de la Amazonía peruana y de forma progresiva a los de jornada escolar

completa (Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 2019).

La planificación del menú pretende proporcionar desayunos y almuerzos a partir de la combinación de uno o más grupos de alimentos con la finalidad de maximizar la diversificación y promover la alimentación saludable buscando fortalecer el empoderamiento por parte de los padres de familia sobre los tipos de combinaciones, los grupos de alimentos y proporciones adecuadas para garantizar una alimentación nutritiva y de calidad. Según el protocolo de planificación del menú escolar (PRT-040-PNAEQW) se detalla que el desayuno proporcionado por el programa aporta cerca del 20% al 25% de los requerimientos mientras que el almuerzo aporta alrededor del 35% al 40%. (RDE N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE Qali Warma, 2022).

Figura 2

*Crterios para la planificación del menú escolar*



*Nota.* Coordinación del Componente Alimentario -PNAEQW

**Componente Educativo:** Busca desarrollar acciones encaminadas a promover mejores hábitos de alimentación en los escolares, así como también en los demás actores involucrados a través de la implementación de capacitación, asistencia técnica y soporte educativo mediante el uso de herramientas educativas adecuadas y estrategias

estandarizadas para la promoción de aprendizajes y prácticas saludables de alimentación e higiene en los usuarios del servicio alimentario tal como se menciona la Resolución de Dirección Ejecutiva (Nº D000 201-MIDIS/PNAEQW-DE,2021) que aprueba el protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma (Qali Warma, 2021).

Tabla 2

*Tipo de y modalidades de capacitación*

Estrategias	Modalidades			
	Presencial		No Presencial	
	Tipos	Descripción	Tipos	Descripción
Capacitación	Personalizada	Un/una participante y facilitador	Telecapacitación	Llamadas telefónica
	Centralizada		TeleseSIONES Educativas	Salas de video llamadas :Meet, zoom
	Pasantías	Grupos de participantes y facilitador	Curso MOOC	Plataforma de capacitación <a href="http://www.qaliaprende.go.pe">www.qaliaprende.go.pe</a>
	Otros		Curso radial	A través de la radio
Sensibilización	Personalizada	Un/una participante y facilitador	Telecapacitación	Llamadas telefónica
	Centralizada		TeleseSIONES Educativas	Salas de video llamadas :Meet, zoom
	Ferias Educativas	Grupos de participantes y facilitador	Talleres virtuales	Plataforma de capacitación <a href="http://www.qaliaprende.go.pe">www.qaliaprende.go.pe</a>
	Otros		Curso radia	A través de la radio
Asistencia técnica	Personalizada	Un/una participante y facilitador	Teleasistencia técnica	Llamadas telefónica
	Centralizada	Grupos de participantes y facilitador	TeleseSIONES de asistencia técnica	Salas de video llamadas :Meet, zoom

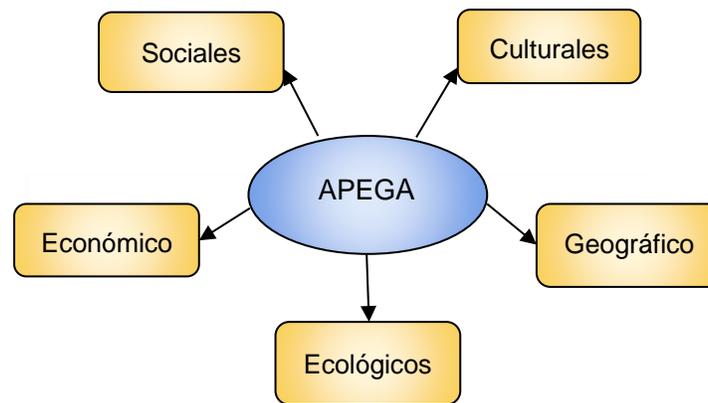
*Nota:* Coordinación del Componente Educativo de la UOP – PNAEQW

## 2.4. Distribución de Unidades Territoriales.

En coordinación con Consultoras asociadas a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), se realizó la propuesta de clasificación alimentaria del país, dividiéndola en 8 regiones alimentarias. Esta clasificación se realizó en clasificación a elementos culturales, geográficos, ecológicos, económicos y sociales en común, que juntos conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

Figura 3

*Clasificación según regiones.*



*Nota.* Elaboración propia

El Programa tiene una cobertura a nivel nacional, para ello, se organizó junto a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), una división en 8 Regiones Alimentarias considerando elementos culturales, geográficos, económicos entre otros:

- **Criterios de Agrupación de las IIEE para la Supervisión**

La Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación. (USME) para un mejor desarrollo de las actividades respecto al servicio alimentario brindado ha conformado dos grupos de trabajo, teniendo en cuenta las características geográficas y sociales del ámbito donde se ubica las

instituciones educativas, esto quedaría establecidos de la siguiente manera:

**Grupo A:** para la jurisdicción de los centros educativos ubicadas en los ámbitos rurales del valle del río Ene y Marañón (VRAEM), Huallaga, comunidades nativas y distritos de frontera.

**Grupo B:** para las que no están inmersas en el grupo A, el listado de estos grupos es remitidos a las Unidades Territoriales para la aplicación de las fichas de supervisión antes del inicio de la prestación del servicio alimentario. (Anexo N°01 y Anexo N°03) (MIDIS, 2016; MIDIS, 2020).

## **2.5. Tipos de Supervisión**

La USME como organismo responsable del desarrollo de este tipo de actividades ha considerado la realización de los siguientes tipos de supervisión:

### **2.5.1. Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario Tipo 01.**

Este tipo de supervisión se realiza y se desarrolla en todas a las IIEE del grupo A, B y consiste en verificar la prestación del servicio alimentario gestionadas por el Comité de Alimentación Escolar, en al menos dos etapas del servicio alimentario en ambas modalidades de atención, en la modalidad productos la etapa de almacenamiento es obligatoria, sólo en el caso de realizar la etapa de manejo de residuos sólidos, el total de etapas supervisadas serán tres.

El encargado puede realizar una supervisión por día, en circunstancias en las que las instituciones sean integradas o cercanas y que tengan más de un turno puede ser dos. La primera se realizará sobre la etapa de preparación del desayuno, mientras que la segunda puede ser otra etapa y en una institución diferente.

En caso que el centro educativo cuente con tres niveles y tenga más de un turno se podrá realizar hasta tres supervisiones por día.

### **2.5.2. Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario Tipo 02.**

Este tipo de supervisión se realiza a las IIEE del grupo A y B, mediante la cual se realiza la verificar la prestación del servicio alimentario en todas las etapas, en la modalidad productos y modalidad raciones.

En este tipo de supervisión se realiza una supervisión al día. Sólo en los casos de IIEE integradas, cercanas, o que tengan más de un turno (IIEE diferentes) se realizan dos supervisiones al día. De realizarse dos supervisiones al día, se toma en cuenta que: En la modalidad productos:

- La primera supervisión del día inicia en la etapa de preparación del desayuno.
- La segunda supervisión inicia observando la preparación del desayuno y/o almuerzo y/o cena en otra IE.
- La supervisión se realiza a todas las etapas del desayuno y/o almuerzo y/o cena.

### **2.5.3. Aspectos de la Supervisión.**

- a. **Control de la provisión del servicio alimentario,** Esta actividad busca verificar la prestación del servicio alimentario en forma rápida haciendo énfasis en la asistencia técnica a los requerimientos de los comités de alimentación escolar según las debilidades que se identifiquen durante las actividades de supervisión, monitoreo y evaluación a partir de las cuales se implementaran las acciones correctivas buscando mejorar los procesos.

- b. **Supervisión de la provisión del servicio alimentario**, Pretende verificar la provisión del servicio alimentario en forma completa, desde su recepción hasta el consumo, permitiendo evaluar la gestión del comité alimentario educativo y tomar las acciones correctivas necesarias a fin de mejorar la prestación del servicio alimentario. Las visitas de supervisión se priorizan de acuerdo con la escala de calificación. que se menciona en el siguiente cuadro:

Tabla 3

*Escala de clasificación de las supervisiones a las IIEE*

N°	ESCALA	CALIFICACIÓN
1	<62.5 %	Crítico
2	62.5 %> 75.0 %	En proceso
3	Mayor 75.0 %	Aceptable

*Nota.* Protocolo de supervisión a la Provisión del Servicio Alimentario, 2019

#### 2.5.4. Frecuencia de Supervisión

Esta actividad se realizará según el tipo de supervisión de la siguiente manera:

- a. **Frecuencia de Supervisión de Tipo 01.** Para determinar y establecer la frecuencia de este tipo de supervisión, se tienen en cuenta lo siguiente:
- **Grupo A:** se realiza una supervisión al año entre los meses de octubre a diciembre.
  - **Grupo B:** se realizan dos supervisiones al año, la primera entre los meses de marzo a mayo y la segunda entre octubre y diciembre.
- b. **Frecuencia de Supervisión Tipo 02.** En este tipo de supervisión se tendrá en cuenta lo siguiente para las instituciones comprendidas en

- **Grupo A:** dos supervisiones entre los meses de marzo a setiembre.
- **Grupo B** una supervisión que se realizará entre junio a setiembre como se detalla en el siguiente cuadro:

Tabla 4

*Número de supervisiones a ejecutar, según criterios de agrupación de las IIEE*

GRUPO	CRITERIO DE AGRUPACIÓN DE LAS IIEE	NÚMERO DE SUPERVISIONES EN EL AÑO	
		SUPERVISIÓN	SUPERVISIÓN
		TIPO 01	TIPO 02
<b>A</b>	<b>ÁMBITO GEOGRÁFICO:</b> Población priorizada en base al ámbito geográfico	(1) de octubre a diciembre	(2) de marzo a setiembre
<b>B</b>	<b>ÁMBITO GEOGRÁFICO:</b> Todas las IIEE no consideradas en el grupo A.	(1) de marzo a mayo  (2) de octubre a diciembre	(1) de junio a setiembre

*Nota.* PNAE QALI WARMA

- c. **Supervisión en Situación de Emergencia o Caso fortuito o Fuerza Mayor.** En situaciones de emergencia, caso fortuito o situaciones de fuerza mayor que afecten el servicio alimentario o el normal desarrollo de las actividades de supervisión y monitoreo de forma presencial se deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:
- d. **Seguimiento Remoto.** Ésta actividad consiste en la recopilación de la información respecto a la prestación del servicio alimentario la cual se realiza que se realizará a través de radio, teléfono u otro medio remoto, con las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y/o las/los veedores/es u otro actor/a social,

a fin de sistematizar la información y brindar asistencia técnica, respecto al servicio alimentario. y se realiza como mínimo una vez cada 30 días con la finalidad de supervisar las instituciones educativas según criterios de priorización y jurisdicción asignada.

**2.5.5. Criterios de priorización.** Los responsables de la unidad territorial en coordinación con la USME son los encargados de determinar el tipo de supervisión que se debe realizar según criterios que se detalla:

Para la Supervisión Presencial, se prioriza los centros educativos según lo siguiente:

- Que cuenten con alimentos entregados por el/la proveedor/a
- Con mayor número de usuarias/os.
- Con antecedentes de quejas y/o alertas.
- Recientemente incorporadas.
- Donde tienen programado realizar la preparación de los alimentos.
- Que no sea posible realizar el seguimiento de manera remota.
- Cercanas al lugar de residencia del personal asignado.

Para el Seguimiento Remoto se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- Donde no se haya programado supervisión presencial.
- Donde no se cuente con autorización de ingreso a ciertas comunidades.
- Que cuenten con alimentos entregados por el/la proveedora/a.
- Seguimiento de las observaciones identificadas en la supervisión presencial.
- Asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación.

**2.5.6. Supervisión de las etapas en la Prestación del Servicio Alimentario.** Según la Resolución directoral ejecutiva N.º 201-2022-MIDIS/PNAEQW-DE en la prestación del servicio alimentario se debe realizar lo siguiente según etapas:

**a. Recepción de alimentos.** Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por un/una integrante del Comité de Alimentación Escolar quienes deben de cumplir con la aplicación de las BPM y BPAL, para ello deben realizar lo siguiente:

- El vehículo que traslada los alimentos debe tener condiciones adecuadas de limpieza.
- Realizar el lavado de manos con jabón y agua a chorro y/o alcohol gel de 70 °
- Las personas encargadas de la recepción de los alimentos deben utilizar indumentaria adecuada (mascarilla, mandil limpio, gorro, entre otros.)
- Las personas encargadas de la recepción de alimentos no deben presentar signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.
- El personal del/de la proveedor/a, encargado de la entrega de los alimentos deben contar y utilizar indumentaria adecuada (mascarilla, gorro, uniforme, entre otros).
- El personal del/de la proveedor/a, encargado de la entrega de los alimentos no debe presentar signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.
- El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentre limpio, ordenado y libre de insectos, roedores u otro animal.
- Revisar que los alimentos en presentación, marca, N° de lote y cantidad correspondan con lo registrado en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”.

- Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- Verificar registro sanitario.
- Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.
- Disponer el espacio adecuado para colocar los alimentos sobre parihuelas, mesas o tarimas, estantes u otras, a fin de evitar el contacto con el piso.
- Registrar en el Kardex el ingreso de los alimentos al almacén, dicha actividad se encuentra a cargo de los integrantes del CAE.
- Registrar en el Kardex el ingreso de los alimentos al almacén, siendo los responsables integrantes del CAE.

La limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 3, 7 y 8 del presente documento. Si se evidencia alguna observación relacionada al estado e integridad de los alimentos, se solicita el cambio inmediato de los alimentos observados y de no realizarse el cambio no se firma el acta de entrega y recepción de alimentos.

Si se presenta alguna observación relacionada al estado e integridad de los alimentos, se debe solicitar el cambio inmediato según corresponda, caso contrario no se firma el acta de entrega y recepción correspondiente o comunicar inmediatamente al MGL.

**b. Almacenamiento de alimentos.** Etapa que comprende en la actividad de almacenamiento de los alimentos en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido que cumpla con las condiciones mínimas para asegurar su adecuada conservación; aplicando las BPAL para ello se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Realizar el lavado de manos con jabón y agua a chorro y/o

alcohol gel de 70 °.

- Las personas encargadas del almacenamiento de los alimentos deben utilizar indumentaria adecuada (mascarilla, mandil limpio, gorro, entre otros.)
- El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) deben estar limpios y ordenados, sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc., contar con iluminación de luz natural y/o artificial y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros, también deben tener ventanas que permitan la circulación del aire.
- Estructura adecuada que garantice la protección de los alimentos, evitar riesgo de contaminación, mecanismos que prevengan riesgos, pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza, desinfección y evitar la acumulación de la suciedad.
- Los alimentos deben estar en estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos para evitar que estos estén en contacto directo con el piso o suelo y se puedan deteriorar o generar algún riesgo de salud en los niños y niñas en la IE.
- Evitar la presencia, permanencia y/o ingreso de animales o mascotas y plagas en el almacén.
- Los estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, deben estar en buenas condiciones y ser de fácil limpieza.
- El lugar de almacenamiento debe estar libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura lejía, detergentes, ceras, ambientadores y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.
- El Comité de Alimentación Escolar debe tener el documento

de control de productos de almacén (Kardex) con los ingresos y salidas actualizado.

- El responsable del almacenamiento debe cumplir requisitos mínimos como: buena salud, conocimientos sobre BPAL, rotación de los alimentos según fecha de ingreso, prevenir contaminación cruzada, limpieza y desinfección del ambiente además de disposición y estiba de los alimentos.
- Se debe aplicar el sistema PEPS.
- Tener una caja roja dentro del almacén para productos observados.
- Tener una constancia de control de plagas en la IE.

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con la/el MGL responsable.

**c. Preparación de alimentos.** Esta etapa comprende en la manipulación de los productos en la cual se deben aplicar en todo momento las BPM, BPH a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada en los alimentos garantizando la calidad e inocuidad de estos con el fin de evitar riesgos en la salud de los estudiantes en la IE para, también se debe cumplir con las combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas; los responsables son las personas designadas por el Comité de Alimentación Escolar, para ello deben cumplir con lo siguiente:

- Realizar el lavado de manos con jabón y agua a chorro.
- El lugar destinado a la preparación de alimentos debe estar limpio, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.
- Libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.

- Todas las personas encargadas de la preparación deben cumplir y aplicar las BPM/ BPH durante la preparación de los alimentos en las IIEE.
- Presentar buen estado de salud.
- Utilizar indumentaria correspondiente: mandil, tapaboca o mascarilla y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Realizar Limpieza del ambiente donde se realiza la preparación de los alimentos debe estar libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas y residuos inorgánicos.
- Condiciones de limpieza (antes de su uso) de los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos: deben estar libres de tierra (polvo), libres de residuos de alimentos y grasa.
- Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.
- Los utensilios y envases se encuentran protegidos (boca abajo y/o cubiertos por un mantel, plástico u otro que los proteja del polvo y de contacto de insectos, roedores u otro animal), antes de su uso.
- La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones y dosificaciones programadas por Qali Warma.
- Asegurar ausencia de animales y plagas en el ambiente.
- Conocer las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo al número de beneficiarios en la institución educativa.
- Coordinar con el responsable del almacén para la entrega de los alimentos para la preparación de las raciones.

- Realizar la cocción de manera correcta de los alimentos.
- Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el MGL responsable.

**d. Servido de alimentos.** En esta etapa se realiza el servido de alimentos a cargo del personal designado por el Comité de Alimentación Escolar, teniendo en cuenta lo siguiente:

- El espacio dispuesto para el servido de los alimentos debe estar limpio, libre de insectos, roedores u otro animal.
- El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.
- Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su servido fin de verificar las características organolépticas de las raciones preparadas, utilizando utensilios limpios cada vez que se realice
- El servido de los alimentos es directo desde el recipiente de preparación a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarios/os.
- Condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en la cocina) para el servido (directo) de los alimentos a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarios/os.
- Se encuentre libre de tierra (polvo), libre de residuos de alimentos, grasa y de residuos inorgánicos.
- El servido de los alimentos se realiza en envases como:

baldes, ollas, o similares, para su posterior servido en las aulas: a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarios/os. (en el aula) para el servido de los alimentos deben estar libres de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasa y residuos inorgánicos.

- Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de su uso: Se encuentran libres de tierra (polvo), antes de su uso SI NO b. Se encuentran residuos de alimentos, grasa y protegidos (dentro de contenedores, tinas con tapa o cubiertos con mantel, plástico o similar) antes de su uso.
- Todas las personas encargadas del servido de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH: Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Utilizar indumentaria correspondiente: mandil limpio, tapaboca o mascarilla y cubre cabello (desechable o de tela).
- Tener buen estado de salud.
- Realizar el lavado de manos con jabón y agua a chorro.
- Tener en cuenta la tabla de servido de alimentos para el desayuno y almuerzo y/o cena según corresponda según grupo etario.
- Asegurar que las mesas donde vayan a consumir los alimentos estén limpias y ordenadas, sin útiles escolares.
- Trasladar las raciones con cuidado.
- Colocar las raciones en las mesas.
- Considerar la cantidad de raciones por aula y nivel educativo

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el MGL responsable.

e. **Distribución de alimentos.** En esta etapa se realiza la distribución de las raciones de alimentos a los niños y niñas el cual está a cargo del personal designado por el Comité de Alimentación Escolar, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Realizar el lavado de manos con jabón y agua a chorro.
- Todas las personas encargadas del servido de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH: Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Utilizar indumentaria correspondiente: mandil limpio, tapaboca o mascarilla y cubre cabello (desechable o de tela).
- Tener buen estado de salud.

f. **Consumo de alimentos:** En esta etapa se realiza ya el consumo de las raciones de alimentos por los niños y niñas en las IIEE, teniendo en cuenta lo siguiente:

- El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos
- El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura
- Las/los usuarios/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.
- El CAE y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/los usuarios/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE.
- Las/los usuarios/as realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.
- Finalizado el horario de consumo el CAE ha servido y distribuido a las/los usuarios/os, todo el alimento preparado.
- La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos.

- El mobiliario dispuesto para el consumo de los alimentos: carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos debe estar libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasa, residuos inorgánicos y útiles escolares y otros.
- g. **Manejo de los residuos sólidos.** Esta es la etapa de acciones posteriores al consumo de los alimentos en donde el comité de alimentación escolar debe asegurar que se realice el manejo de los residuos sólidos generados durante el servicio alimentario en las IIEE, de acuerdo a lo siguiente:
- El/la proveedor/a cumple con la acción complementaria establecida en su "Plan de acción para el manejo de residuos sólidos generados a consecuencia de la entrega de productos" entrega de bolsas.
  - El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.
  - Designar conjuntamente con el director a los responsables del manejo de residuos sólidos.
  - Colocar en un lugar visible a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el PNAEQW.
  - Realizar la distribución del material educativo que entrega el Programa para cada usuaria/o.
  - Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que comprende la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal con el fin de contribuir en el aprovechamiento de los residuos sólidos.
  - Verificar el adecuado manejo de residuos sólidos, generados durante el consumo de los alimentos.

- Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la institución educativa que debe estar alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.
- Acondicionar los residuos sólidos previo a la segregación y almacenamiento temporal.
- Segregar por tipo de residuos sólidos: aprovechable, no aprovechable, orgánico y peligroso en el punto de acopio.
- Compactar los residuos sólidos generados a fin de disminuir su volumen.
- Almacenar los residuos sólidos generados de manera limpia y clasificados de acuerdo a la normativa existente.
- Entregar los residuos sólidos a las empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas o a las municipalidades que presten el servicio, según corresponda o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo a las disposiciones que brinde el ente rector en salvaguardo de la salud de las personas.

## **2.6. Asistencia técnica sobre el servicio alimentario.**

Dirigido a los integrantes del CAE con la finalidad de fortalecer sus capacidades para una mejor prestación del servicio alimentario, el PNAEQW considera los siguientes enfoques:

**2.6.1. Enfoque andragógico.** Se fundamenta en que los adultos adquieren conocimientos a lo largo de su vida construyendo oportunidades abiertas, flexibles y personales que permite obtener nuevos conocimientos, adquirir habilidades y competencias además de actitudes necesarias sobre determinados temas en las diferentes etapas de su vida

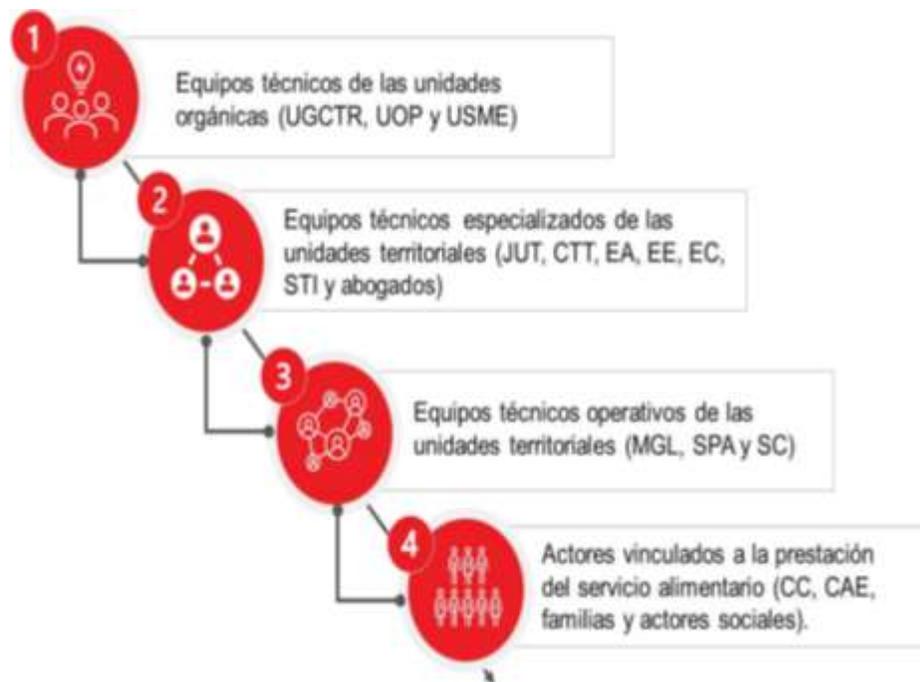
**2.6.2. Enfoque por competencias.** Basado en el logro de competencias para lo cual es necesario tener conocimiento sobre una o diversas

capacidades que permita tomar decisiones adecuadas en determinadas situaciones que pueden ser cotidianas o identificadas como problemas.

**2.6.3. Enfoque de interculturalidad.** Mediante esta estrategia se desarrollan acciones a partir del reconocimiento de la existencia de diversidad de culturas con el fin de lograr la convivencia entre las personas de diferentes culturas.

**2.6.4. Metodología educativa** Debido al universo que representa el público objetivo de las acciones de fortalecimiento de capacidades del PNAEQW, resulta conveniente la aplicación de la metodología en cascada.

Figura 4  
*Metodología educativa en cascada*



*Nota.* Componente Educativo de la UOP-CCE

**2.6.5. Secuencia metodológica** La secuencia metodológica de una sesión de aprendizaje significativa se caracteriza por ser activa, contextualizada, concreta, objetiva y esencialmente práctica.

Figura 5

*Momentos de la secuencia metodológica*



*Nota. PNAEQ*

## **2.7. Modelo de Cogestión.**

El Programa Qali Warma lo define como un modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario que involucra la participación articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil y sectores público y privado, a efectos de proveer un servicio de calidad a los usuarios.

Figura 6

Modelo de Cogestión



Nota. PNAEQW

Figura 7

Modelo Operacional



Nota. PNAEQW

## 2.8. Definición de términos básicos.

- APAFA : Asociación de Padres de Familia.
- BPAL : Buenas Prácticas de Almacenamiento.
- BPH : Buenas Prácticas de Higiene
- BPM : Buenas Prácticas de Manipulación.
- CAE : Comités de Alimentación Escolar.
- CTT : Coordinador/a Técnico Territorial.
- DRE : Dirección Regional de Educación.
- EA : Especialista Alimentario/a.
- EE : Especialista Educativo/a.
- ETA : Enfermedad Transmitida por Alimentos.
- FAD : Formas de Atención Diversificada.
- GRE : Gerencia Regional de Educación.
- I.E. : Institución Educativa Pública.
- II.EE. : Instituciones Educativas Públicas.
- JUT : Jefa/e de la Unidad Territorial.
- JEC : Jornada Escolar Completa.
- MGL : Monitor/a de Gestión Local.
- MINEDU : Ministerio de Educación.
- PNAEQW : Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- PRONAA : Programa Nacional de Asistencia Alimentaria.
- PFFF : Padres de Familia
- PNC : Producto No Conforme
- PRONOEI : Programa No Escolarizado de Educación Inicial.
- RDE : Resolución de Dirección Ejecutiva.
- RRSS : Residuos Sólidos
- SIGO : Sistema Integrado de Gestión Operativa.
- SIAGIE : Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa.
- UGEL : Unidad de Gestión Educativa Local.

- USME : Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
- UT : Unidad Territorial
- MIDIS : Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- PEPS : Primero en Entrar, Primero en Salir.
- AT : Asistencia Técnica.
- SA : Servicio Alimentario.
- DQR : Denuncias, quejas y reclamos.
- SANIPES : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
- SENASA : Servicio Nacional de Sanidad Agraria.
- APEGA : Asociación Peruana de Gastronomía.
- EPP : Equipos de Protección Personal.
- SRE : Secundaria con residencia estudiantil.
- CRFA : Centros Rurales de Formación con Alternancia.
- UOP : Unidad de Organización de las Prestaciones.

**a. Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.** Documento que contiene la información que permite acreditar que el CAE da la conformidad sobre la entrega y recepción de los alimentos asignados a su institución educativa

**b. Comité de Alimentación Escolar.** Representantes de la localidad que son reconocidos por el programa y tienen a cargo desarrollar y ejecutar acciones en la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los alimentos entregados a la IIEE.

**c. Acta de Supervisión.** Documento en el que consta la supervisión realizada y además se detallan algún tipo de observaciones que se identificó y/u ocurrieron durante la supervisión, de actividades relacionadas con la prestación del servicio alimentario, asistencia técnica brindada, compromisos asumidos, así como el cumplimiento o incumplimiento de los mismos. También recoge información de observaciones hechas por los integrantes de CAE.

**d. Asistencia Técnica.** Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a

la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados. La asistencia técnica se desarrolla de forma presencial y no presencial a través de diferentes modalidades, medios y herramientas.

**e. Buenas Prácticas de Almacenamiento.** Conjunto de normas mínimas obligatorias que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, considerándose sus instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos.

**f. Buenas Prácticas de Higiene.** Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

**g. Enfermedad Transmitida por Alimentos.** Conjunto de signos y síntomas que surgen luego de la ingestión de alimentos o agua, que contienen agentes contaminantes en cantidades suficientes para desencadenar alteraciones en la salud del consumidor y puede presentarse de forma aislada o grupal.

**h. Alimento. Toda** sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.

**i. Calidad.** Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos orientados a satisfacer las necesidades de las/los usuarios/os; y el impacto de lo previsto y no previsto sobre las partes interesadas.

**j. Higiene de los Alimentos.** Son las acciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos y deben cumplirse en todas las fases de la cadena alimentaria.

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

**l. Limpieza.** Acción que permite la eliminación de suciedad e impurezas presentes en la superficie de los alimentos mediante el empleo de agua, jabón, detergente o alguna otra sustancia química.

**m. Productos No Conformes.** Alimento o insumo que no cumple con los criterios como requisitos establecidos según se detalla:

\* **Relacionados a aspectos de inocuidad e idoneidad.** El producto terminado es considerado no inocuo y no idóneo por la autoridad sanitaria competente por lo que el producto no es apto para el consumo humano.

\* **Relacionados a aspectos de calidad.** El producto no cumple con las condiciones establecidas según requerimiento, pero, no afectan la inocuidad e idoneidad.

**n. Quejas.** Manifestaciones de insatisfacción o disconformidad, sobre las cualidades del servicio alimentario brindado por el PNAEQW y/o la gestión de las/ los integrantes del Comité de Alimentación Escolar en las IIEE, reportadas por integrantes de la comunidad educativa o por terceros <sup>4</sup>.

**o. Residuos Sólidos.** Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final <sup>5</sup>.

**p. Seguimiento Remoto.** Actividad que mediante el uso de dispositivos como teléfono, radio u otro medio remoto permite recopilar información en relación al desarrollo de la prestación del servicio alimentario en coordinación con los

actores locales según corresponda y además brindar el soporte y asistencia técnica según sea necesario.

**q. Situación de Emergencia.** Estado declarado por el Gobierno Nacional o el sector correspondiente que ocasiona daños económicos, materiales y personales además de alteración en el normal cumplimiento de las actividades previstas en la zona afectada

**r. Verificación de la Distribución de Alimentos.** Acción que permite evidenciar que los vehículos destinados para este fin cumplan con las condiciones de higiene y medidas sanitarias establecidas además del uso de la indumentaria correspondiente. Además de verificar que la entrega y recepción cumpla con las buenas prácticas de manipulación.

**s. Stock de Alimentos.** Cantidad de alimentos que dispone la IE para la preparación de los desayunos y/o almuerzos y/o cenas escolares para un periodo de atención determinado.

**t. Sobre Stock de Alimentos.** Cuando la cantidad de productos que dispone la IE, supera la cantidad programada para la preparación de desayunos y/o almuerzos y/o cenas escolares correspondiente a un periodo de atención determinado.

**u. Supervisión Presencial.** Es la verificación in situ de la prestación del servicio alimentario por el monitoreo de gestión local con el propósito de verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos por el programa, previa coordinación con el CAE pudiendo participar también otros actores locales.

**v. Contaminación.** Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

**w. Contaminación Cruzada.** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa

cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de los alimentos con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

**x. Vigilancia Sanitaria.** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

**y. Codex Alimentarius o Código Alimentario.** Es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius

**z. Equipos de Protección Personal (EPP).** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud.

**aa. Evaluación de las Características Organolépticas de Alimentos.** Es la verificación de las características organolépticas de un alimento (aspecto, sabor, color, olor, textura, entre otros) mediante los sentidos a un número de muestras representativas de un lote.

**ab. Manipulador de Alimentos.** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos

**ac. Medida Sanitaria de Seguridad.** Acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Las medidas sanitarias de seguridad aplicadas en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son: Inmovilización, retiro

del mercado de alimentos y piensos, comiso o decomiso, incautación, disposición final, suspensión de actividades, cierre temporal del establecimiento

**ad. Principios Generales de Higiene.** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano.

**ae. Combinaciones de Alimentos.** Son el resultado de la unión de dos o más alimentos que cumplen con el aporte nutricional establecido por programa y que constituyen los desayunos (bebible y componente sólido), almuerzos y/o cenas, con los cuales se realiza la programación del menú escolar para la atención alimentaria.

**af. Modelo de cogestión.** Estrategia de gestión, basada en la corresponsabilidad, en que el Estado y la comunidad organizada participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del PNAEQW. El Modelo de Cogestión tiene por finalidad el desarrollo de capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el Comité de Alimentación Escolar.

**ag. Aporte nutricional.** Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW.

**ah. Consumo.** Se refiere al consumo respecto al alimento y/o desayuno y/o almuerzo y/o cena entregado a la/al escolar. Se puede reportar a través de la evaluación de consumo de las/los usuarios realizado por la/el MGL, con la metodología de recojo de información, procedimiento e instrumento desarrollados por la USME u otros informes y/o sustentos.

**ai. Costo del menú escolar.** Es el costo estimado de los alimentos a ser entregados a las/los usuarios/os del PNAEQW en una UT obtenido a partir de la programación del menú escolar, el listado de instituciones educativas y los costos estimados de los alimentos.

**aj. Disponibilidad de alimentos.** Se refiere a la existencia de cantidades suficientes (en kilogramos, litros o unidades) de alimentos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAEQW, a fin de satisfacer la demanda del PNAEQW.

**ak. Diversificación del menú escolar.** Programación de una variedad de combinaciones tanto de desayunos (bebibles y componentes sólidos) como de almuerzos (segundos) y/o cenas (segundo) que componen el menú escolar.

**al. Energía.** En nutrición se refiere a la energía química proveniente de los alimentos y que puede ser convertida en energía mecánica, térmica, eléctrica, entre otras necesarias para la vida del ser humano. La energía de los alimentos utiliza como unidad de medida la kilocaloría (kcal).

**all. Pertinencia cultural del menú escolar.** Se refiere a que el menú escolar representa la expresión de una cultura alimentaria, basada en la elección de alimentos propios de su cultura y de preferencia puedan provenir de la agricultura familiar, teniendo como marco de referencia la diversidad alimentaria y la culinaria tradicional; el cuál revaloriza las preparaciones, las formas de presentación y los hábitos de consumo tradicionales, aportando de esta manera al arraigo en la culinaria tradicional, en el sentido de identidad y en la pertenencia de las raíces históricas peruanas.

**am. Supervisión.** Acciones técnicas y especializadas que son realizadas por el responsable con el propósito de identificar el cumplimiento de los objetivos mediante la implementación de criterios estandarizados, pero al mismo tiempo es un proceso de enseñanza aprendizaje entre los involucrados

**an. Monitoreo y control.** Comprende el proceso continuo y sistemático mediante el cual se verifica la eficiencia y la eficacia de un proyecto mediante la identificación de sus logros y debilidades y en consecuencia, se recomiendan medidas correctivas para optimizar los resultados esperados del proyecto. Ayuda a medir y comunicar los éxitos, retos y oportunidades de mejora en el

transcurso del proyecto determinando el desempeño real contra lo que se había planificado, donde puedan identificarse nuevos riesgos.

**ao. Sesión educativa** Constituye una estrategia de enseñanza que permite organizar un determinado tema de manera secuencial para su exposición a un grupo objetivo buscando la mayor transferencia de información que permita una adecuada e informada toma de decisiones

**ap. Evaluación.** Actividad que mediante una apreciación o lista de verificación se pueden determinar los logros a partir de información basada en evidencia que sea creíble, fidedigna y útil. Los datos de las conclusiones, recomendaciones y lecciones de una evaluación deben ser usados en los futuros procesos de toma de decisiones relacionados con el programa. Además, nos ayuda a tomar decisiones para mejorar el proceso de enseñanza y aprendizaje que fomentamos. En ese sentido, inicia con la planificación de la evaluación y finaliza con la comunicación de la retroalimentación.

## CAPÍTULO III

### Contexto de la Institución

Para una mejor cobertura y monitoreo el PNAEQW en nuestro país está organizado en 8 regiones alimentarias. La jurisdicción en donde se desarrollan dichas actividades pertenece administrativamente a la Región 2 - Sierra Norte.

Tabla 5

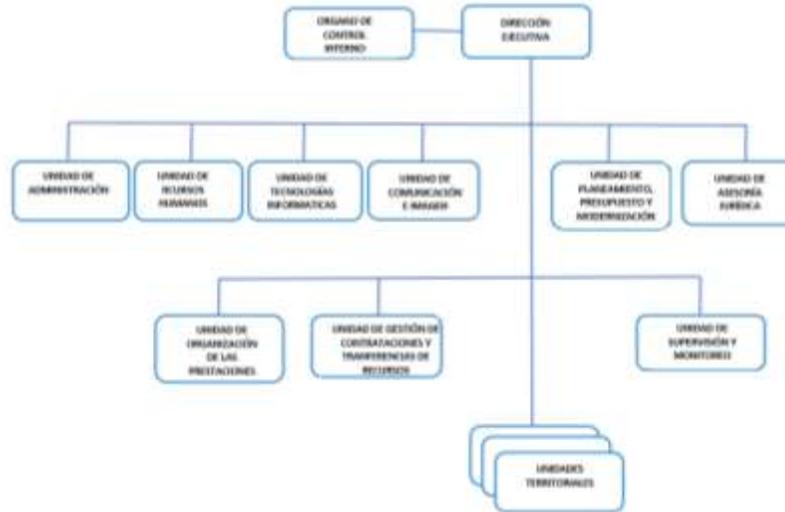
*Unidades territoriales según regiones alimentarias PNAEQW*

DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES TERRITORIALES SEGÚN REGIONES ALIMENTARIAS	
REGIÓN ALIMENTARIA	UNIDADES TERRITORIALES
<b>Región1. Costa Norte</b>	Costa Norte Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad
<b>Región2. Sierra Norte</b>	Piura, Cajamarca 1, Cajamarca 2, Amazonas y La Libertad
<b>Región3. Amazonía Alta</b>	Amazonas, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco, Junín y Cusco.
<b>Región4. Amazonía Baja</b>	Ucayali, Loreto y Madre de Dios
<b>Región 5. Sierra Central</b>	Lima Provincias, Ancash 1, Ancash 2, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica y Ayacucho
<b>Región 6. Costa Central</b>	Ancash 2, Lima Metropolitana, Lima Provincias, Ica, Callao y Ancash.
<b>Región 7. Sierra Sur</b>	Arequipa, Cusco, Apurímac, Moquegua, Tacna y Puno.
<b>Región 8. Costa Sur</b>	Arequipa, Moquegua y Tacna.

*Nota.* PNAEQW

### 3.1 Organigrama del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Figura 8  
*Modelo Operacional*



Nota. PNAEQW

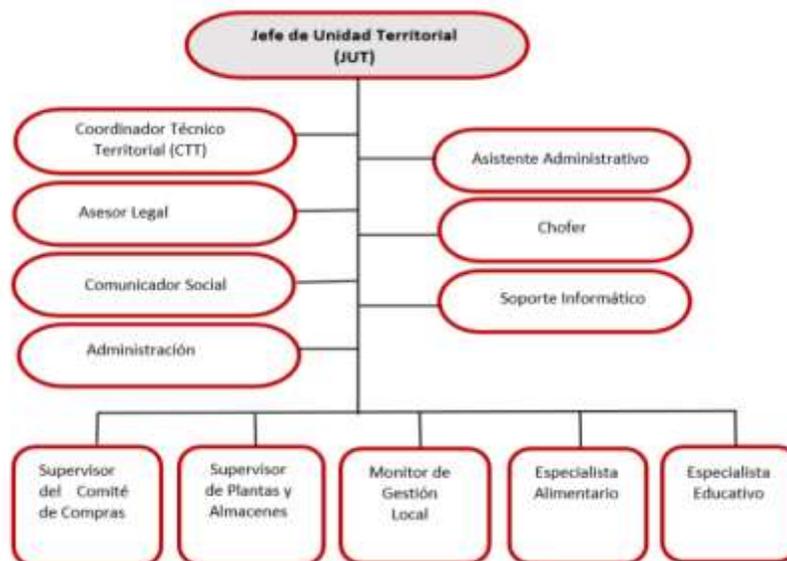
### 3.2. Órgano Desconcentrado

**Unidad Territorial Cajamarca 1.** La región Cajamarca a su vez está dividida en dos unidades territoriales; la unidad Cajamarca 1 está conformada por las Provincias de Cajabamba, Cajamarca, Celendín, Contumaz, Hualgayoc, San Marcos, San Miguel, San Pablo en donde existen 3463 II.EE. en total.

Según la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 340-2022 la Unidad Territorial Cajamarca 1 cuenta con 3463 instituciones educativas, con un total de 132087 usuarios. La provincia de Cajamarca tiene 12 distritos en los que hay 946 instituciones educativas distribuidas de la siguiente manera en Cajamarca 246, en Los Baños del Inca 114, en Namora 67 y en Matara 18. De estos distritos se trabajó con 75 II. EE de los cuales 24 fueron de la jurisdicción de Cajamarca, 12 de Los Baños del Inca, 21 de Namora y 18 de Matara.

Figura 9

*Organigrama estructural Unidad Territorial*



Nota. PNAEQW

**Instituciones educativas beneficiarias del SAE.**

Tabla 6

*Instituciones Educativas beneficiarias del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022.*

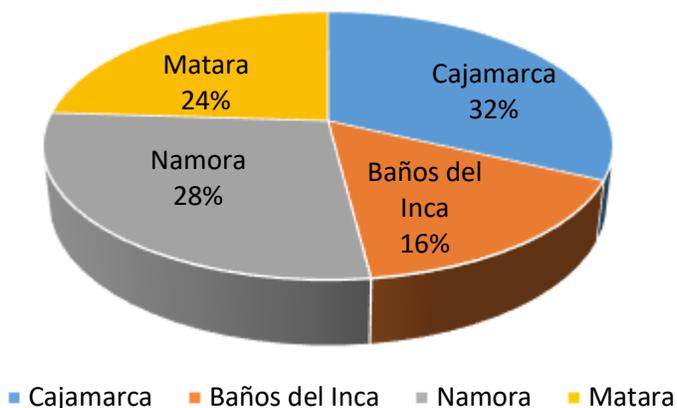
<b>Distrito/Nivel educativo</b>	<b>Inicial</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secundaria</b>	<b>Total</b>
Cajamarca	15	9	0	24
Baños del Inca	6	6	0	12
Namora	11	10	0	21
Matara	10	7	1	18
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>75</b>

La ruta 19 incluía un total de 75 IIEE de las cuales 42 son del nivel inicial, 23 nivel primario y 1 IE es del nivel secundario, 24 se encuentran en la jurisdicción del distrito de Cajamarca, 12 en los Baños del Inca, 21 en

Namora y 18 en el distrito de Matara; fue organizada según dispersión geográfica a fin de facilitar el acceso y trabajo del monitor responsable.

Figura 10

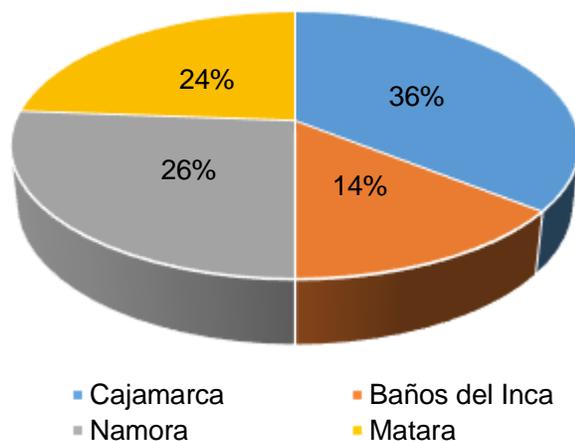
*Instituciones Educativas beneficiarias del PNAEQW Ruta 19 en distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022*



Según la figura 10 se aprecia que la jurisdicción del distrito de Cajamarca y Namora concentraron el mayor porcentaje de instituciones educativas con el 32% y 28% respectivamente mientras que el 24% fueron de Matara y el 16% de los Baños del Inca.

Figura 11

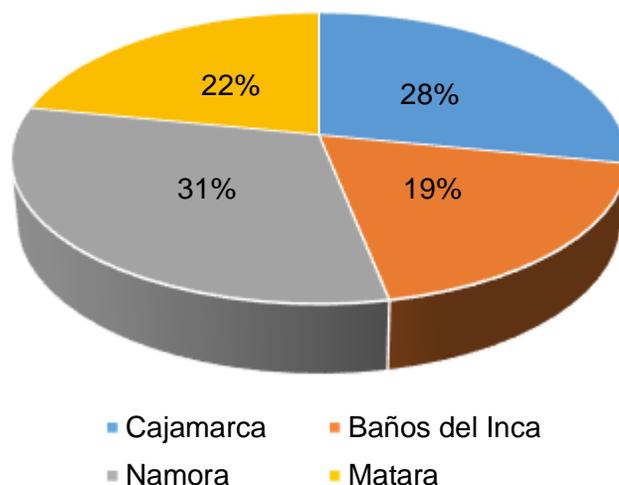
*Instituciones Educativas beneficiarias del PNAEQW Ruta 19 según nivel inicial en distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022*



Según figura 11 el nivel educativo inicial en la ruta 19 el mayor porcentaje de instituciones se encuentran en los distritos de Cajamarca 36% y Namora 26% mientras que el 24% están en jurisdicción de Matara y 14% en Los Baños del Inca.

Figura 12

*Instituciones Educativas beneficiarias del PNAEQW Ruta 19 según nivel primaria en distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022*



La figura 12 Corresponde a las instituciones educativas del nivel primario donde el 31 % corresponden al distrito de Namora, 28 % a Cajamarca, 22 % a Matara y el 19% a Los Baños del Inca. En el distrito de Matara se atiende a 1 IE del nivel secundario desde el año 2019.

**Beneficiarios del servicio alimentario escolar según nivel educativo y por distrito**

Tabla 7

*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo en distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022*

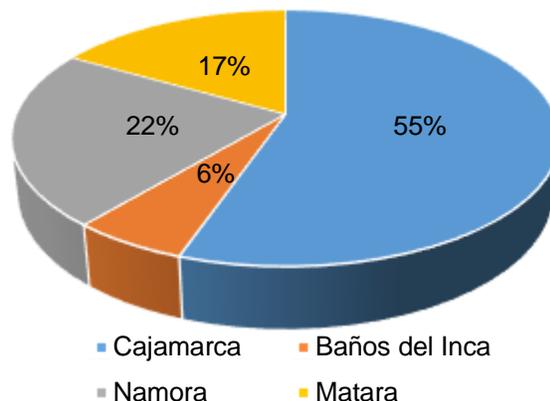
Distritos	Inicial	Primaria	Secundaria	Total
Cajamarca	3071	14472	0	17543
Baños del Inca	580	1264	0	1844
Namora	1721	5337	0	7058
Matara	1112	2676	1509	5297
<b>Total</b>	<b>6484</b>	<b>23749</b>	<b>1509</b>	<b>31742</b>

La tabla muestra el total de beneficiarios atendidos en las IIEE asignadas a la ruta 19, siendo 23749 el número de estudiantes del nivel primario, 6484 de inicial y 1509 del nivel secundario, como se aprecia la mayor

cantidad de beneficiarios fue en la jurisdicción del distrito de Cajamarca, y Namora.

Figura 13

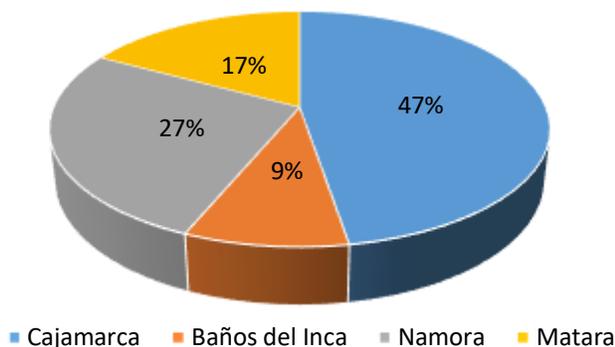
*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 en los distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022*



En la figura 13 se evidencia que el 55% de escolares beneficiarios son de la jurisdicción de Cajamarca, el 22% son de Namora, el 17% corresponden a Matara y el 6% pertenecen a Los Baños del Inca. Cajamarca tienen mayor cantidad de beneficiarios debido a la densidad poblacional además de ser capital de la provincia concentra mayor población como resultado de la migración en busca de mejores oportunidades una de ellas es la educación.

Figura 14

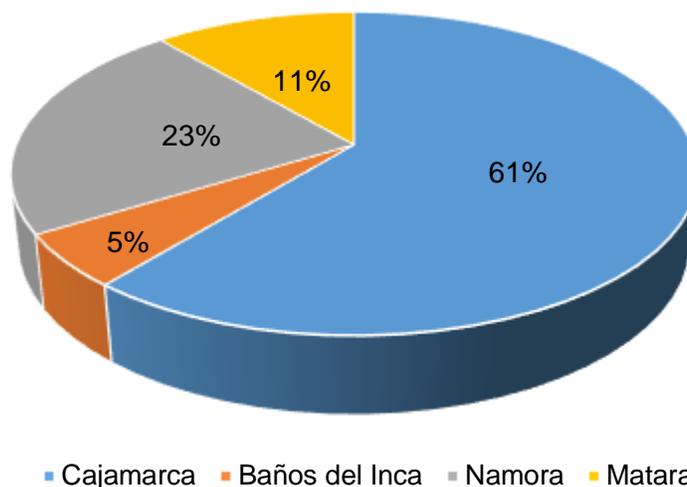
*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo inicial en los distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022*



La figura 14 muestra la mayor cantidad de estudiantes del nivel inicial se encuentran en el distrito de Cajamarca que corresponde el 47%, 27% en Namora, 17% en Matara y 9 en Los Baños del Inca.

Figura 15

*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel primario en distritos de Cajamarca, Los Baños del Inca, Namora y Matara del 2017 al 2022*



En la figura 15 se observa que el 61 % son estudiantes del distrito de Cajamarca, el 23 % de Namora, el 11 % de Matara y el 5 % de Los Baños del Inca.

Tabla 8

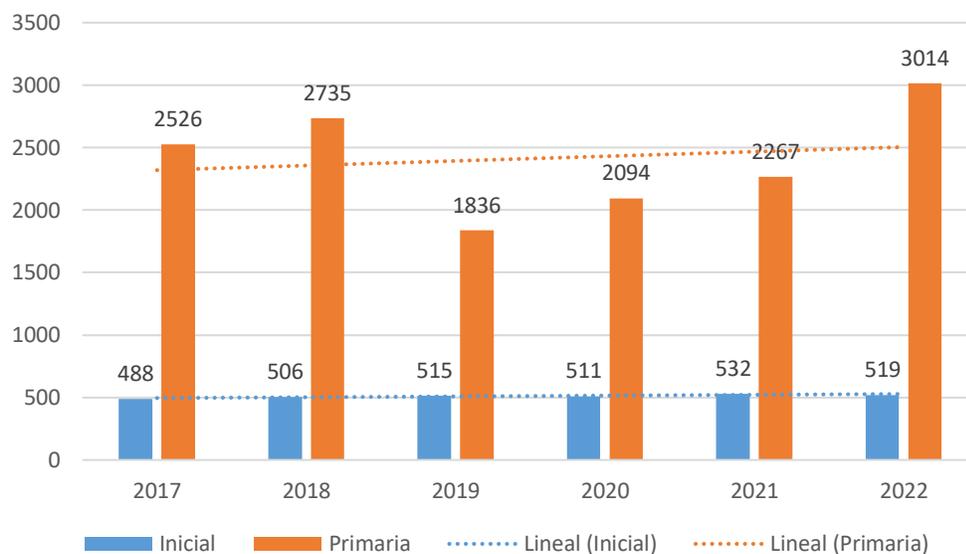
*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito Cajamarca periodo 2017 al 2022*

<b>Nivel / Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Inicial	488	506	515	511	532	519	3071
Primaria	2526	2735	1836	2094	2267	3014	14472
<b>Total</b>	<b>3014</b>	<b>3241</b>	<b>2351</b>	<b>2605</b>	<b>2799</b>	<b>3533</b>	<b>17543</b>

En el distrito de Cajamarca se atendieron un total de 17543 beneficiarios, de los cuales 14472 pertenecen al nivel primario y 3071 son de nivel inicial.

Figura 16

*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito Cajamarca periodo 2017 al 2022*



La figura 16 muestra los beneficiarios con el SAE del PNAEQW en las instituciones educativas en el distrito de Cajamarca distribuidos de la siguiente manera: año 2017 se atendió a 3014, el 2018 a 3241, el 2019, a 2351, el 2020 a 2605, el 2021 a 2799 y 2022 se atendió a 3533 estudiantes de los niveles inicial y primario, hay variaciones en los beneficiarios del nivel primario, en el 2018 hay un incremento ,en cambio en el 2019 hay una disminución de estudiantes beneficiarios debido a que una IE solicito que se le atendiera con el SAE para la mitad de sus estudiantes y como se ve de ahí en adelante fue solicitando que se le atendiera progresivamente hasta llegar al año 2022 donde nuevamente se atendió en su totalidad con el SAE a los estudiantes de dicha IE siendo el principal factor que afecto la cantidad de estudiantes en las IIEE de Cajamarca. Otro factor para la disminución de estudiantes fue atravesar por la pandemia del Covid 19 donde las familias que migraron al distrito de Cajamarca volvieron a sus lugares de origen. En el nivel inicial la cantidad de beneficiarios no habido mucha variación.

Tabla 9

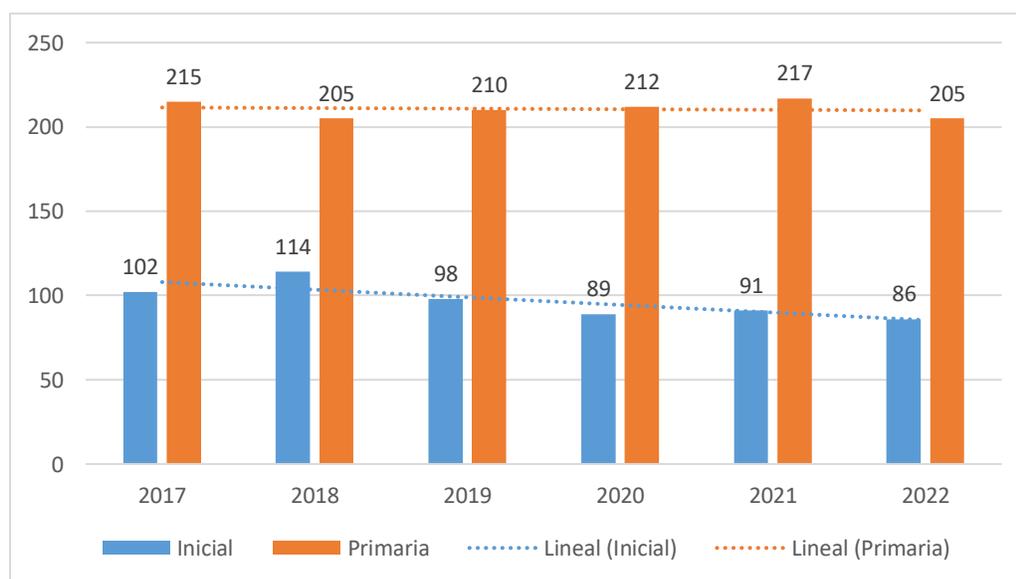
*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito Baños del Inca periodo 2017 al 2022*

<b>Nivel/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Inicial	102	114	98	89	91	86	580
Primaria	215	205	210	212	217	205	1264
<b>Total</b>	<b>317</b>	<b>319</b>	<b>308</b>	<b>301</b>	<b>308</b>	<b>291</b>	<b>1844</b>

Los beneficiarios que se han atendido con el servicio alimentario escolar en el distrito de Los Baños del Inca fueron 1844, de los cuales se observa que 1264 son del nivel primario y 580 al nivel inicial.

Figura 17

*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito Baños del Inca periodo 2017 al 2022*



La distribución de los beneficiarios con el SAE del PNAEQW en las instituciones educativas del distrito de Los Baños del Inca Según figura 17 fue de la siguiente manera en el año 2017 se atendió a 317, el 2018 a 319,

el 2019, a 308, el 2020 a 301, el 2021 a 308 y 291 en el 2022 tanto en el nivel inicial y primaria, como se aprecia la variación de estudiantes beneficiarios por años en el nivel primario no asido significativa en cambio en el nivel inicial se observa una disminución progresiva probablemente debido a que las familias actualmente ya no tienen muchos hijos.

Tabla 10

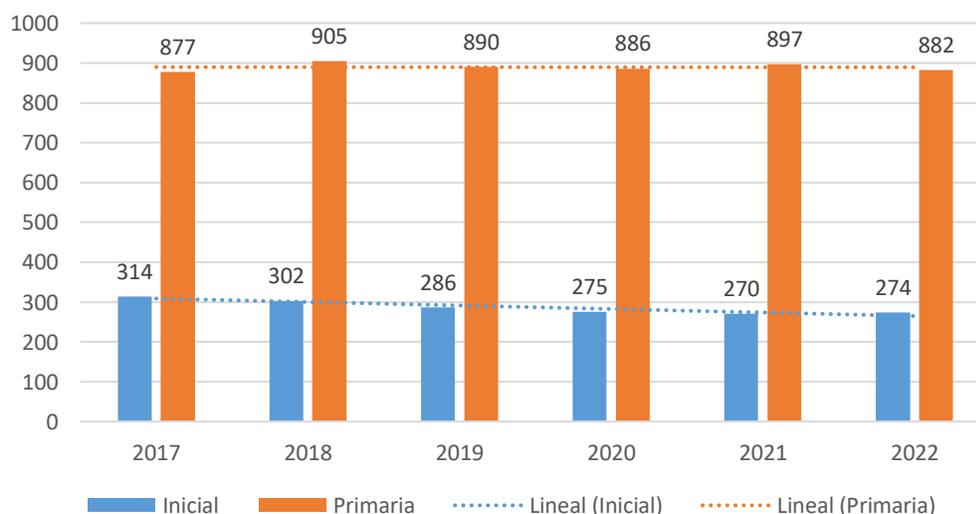
*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito de Namora periodo 2017 al 2022*

<b>Nivel/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Inicial	314	302	286	275	270	274	1721
Primaria	877	905	890	886	897	882	5337
<b>Total</b>	<b>1191</b>	<b>1207</b>	<b>1176</b>	<b>1161</b>	<b>1167</b>	<b>1156</b>	<b>7058</b>

La cantidad de beneficiarios atendidos con el servicio alimentario en las IIEE del distrito de Namora siendo 7058 los beneficiarios, de los cuales 5337 son del nivel primario y 1721 al nivel inicial.

Figura 18

*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito de Namora periodo 2017 al 2022*



La figura 18 muestra los beneficiarios con el SAE del PNAEQW en las instituciones educativas en el distrito de Namora estaban distribuidos de

la siguiente forma durante el año 2017 se atendió a 1191, el 2018 a 1207, el 2019, a 1176, el 2020 a 1161, el 2021 a 1167 y 2022 se atendió a 1156 estudiantes de los niveles inicial y primario, se aprecia una población constante en el nivel primario, en cambio en el nivel inicial los estudiantes beneficiarios desde el 2017 al 2022 han disminuido.

Tabla 11

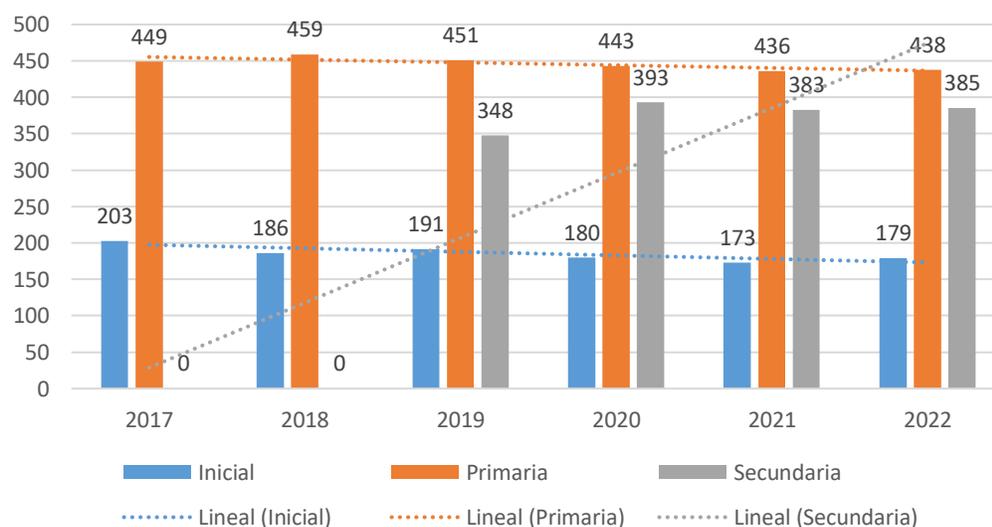
*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito de Matara periodo 2017 al 2022*

<b>Nivel/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Inicial	203	186	191	180	173	179	1112
Primaria	449	459	451	443	436	438	2676
Secundaria	0	0	348	393	383	385	1509
<b>Total</b>	<b>652</b>	<b>645</b>	<b>990</b>	<b>1016</b>	<b>992</b>	<b>1002</b>	<b>5297</b>

Los beneficiarios en la jurisdicción de Matara fueron 5297 de los cuales 2676 son del nivel primario, 1112 del nivel inicial y 1509 del nivel secundario.

Figura 19

*Beneficiarios del PNAEQW Ruta 19 según nivel educativo distrito de Matara periodo 2017 al 2022*



Según la figura 19, los beneficiarios en el distrito de Matara estaban distribuidos de la siguiente manera en el año 2017 se atendió a 1652, el 2018 a 1645, el 2019, a 990, el 2020 a 1016, el 2021 a 992 y 2022 se atendió a 1002 estudiantes tanto de inicial, primaria y secundaria; la tendencia tanto en el nivel inicial como primario se ha mantenido desde el 2017 hasta el 2022, en relación al nivel secundario es desde el año 2019 que se han considerado los beneficiarios en esta jurisdicción no presentando mucha variación de beneficiarios.

## **CAPÍTULO IV**

### **Metodología**

El presente informe plasma información recolectada de las actividades realizadas durante el trabajo como monitor de gestión local, por lo que se puede afirmar que es observacional, cuantitativo de corte transversal y diseño no experimental.

Población. Conformada por el total de estudiantes beneficiarios del PNAEQW ruta 19 durante los años 2017 a 2022, integrantes del CAE de las IIEE y actores sociales.

Para recolectar la información se empleó los siguientes instrumentos: Ficha de supervisión a la prestación del servicio alimentario escolar modalidad productos tipo 1 y tipo 2. Ficha de satisfacción, capacitación a integrantes CAE, capacitación a actores sociales, sesiones demostrativas. Su aplicación tiene un tiempo de duración variables según instrumento o actividad realizada.

La frecuencia de recolección de información se realizó para la ficha tipo 1 dos veces por año, ficha 2 una vez al año, capacitación a integrantes CAE 2 veces por año, actores sociales 1 vez al año, fichas de satisfacción una vez al año. Sesiones demostrativas según necesidad y pertinencia de cada IIEE.

## **CAPÍTULO V**

### **Desarrollo de la actividad profesional**

#### **4.1 Cargo y funciones**

##### **4.1.1. Cargo desempeñado.**

A nivel de la Unidad Territorial de Cajamarca 1, he desempeñado el cargo de Monitor de Gestión Local teniendo bajo responsabilidad instituciones educativas del distrito de Cajamarca, Los Baños del Inca, Matara y Namora.

Las actividades desarrolladas tienen la finalidad de asegurar la calidad e inocuidad del servicio alimentario a través de la supervisión, monitoreo y evaluación en las instituciones educativas y al mismo tiempo brindando capacitación y asistencia técnica a los integrantes CAE y otros actores involucrados en la prestación del servicio en las instituciones educativas de la ruta asignada garantizando así que los alimentos consumidos por los niños y niñas sean inocuos y de calidad.

##### **4.1.2. Funciones:**

Entre las principales actividades realizadas, son las siguientes:

- a. Elaborar la hoja de ruta y cronograma de verificación de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas, en coordinación con el equipo técnico de la Unidad Territorial para operativizar los procesos en los que se participa.
- b. Ejecutar la verificación de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas, de acuerdo a la programación registrada en el Sistema de Gestión Operativa (SIGO), y en estricto cumplimiento de los lineamientos de desplazamiento establecidos por el PNAEQW.

- c. Ejecutar el plan de asistencia técnica al CAE para la gestión del servicio de alimentación, en el marco del modelo de cogestión establecida por el PNAEQW.
- d. Fortalecer las redes sociales a través del trabajo conjunto con los gobiernos locales e instituciones sociales, a fin de contribuir a la mejora en la gestión de la prestación del servicio alimentario.
- e. Reportar información haciendo uso de los aplicativos informáticos en la web del programa.
- f. Implementar acciones inmediatas y realizar el seguimiento ante la presentación de alertas y quejas respecto a la prestación del servicio de acuerdo a los procedimientos establecidos por el programa, previa coordinación con el Jefe de la Unidad Territorial o quien éste designe como responsable.
- g. Identificar, y brindar asistencia técnica a vigilantes sociales sobre mecanismos de participación para la vigilancia social.
- h. Realizar las actividades de seguimiento y promoción de la participación en vigilancia social.
- i. Participar en las acciones para la conformación de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en el ámbito asignado.
- j. Remitir semanalmente el reporte del avance del trabajo de supervisión y monitoreo en campo del ámbito asignada.
- k. Elaborar informes solicitados por el Jefe de la Unidad Territorial o quien éste designe como responsable.
- l. Otras funciones que en el ámbito de su competencia le asigne o delegue el Jefe de la Unidad Territorial o quien éste designe como responsable.

## **4.2 Inicio y término de la actividad profesional**

Mis actividades en el programa iniciaron el 01/10/2014 hasta la actualidad

## **4.3 Actividades realizadas**

- Supervisar las etapas del servicio alimentario en las IIEE de los distritos de jurisdicción asignada en situación regular y en estado de emergencia.
- Monitorear y evaluar las etapas del servicio alimentario.
- Capacitar y brindar asistencia técnica a los integrantes CAE.
- Sensibilizar a familias, actores sociales, autoridades de la zona
- Participar en reuniones, organizadas por de la IAL mesa de Concertación, Municipalidad, UGEL, DRE, CLIAS, Agencia Agraria
- Sesiones demostrativas
- Participación en ferias, concursos de CAES
- Programar y registrar actividades del área de USME y CE en el SIGO.
- Redactar informes mensuales de actividades, alertas, quejas y reclamos según corresponda
- Solucionar problemas que se presenta durante la prestación del servicio alimentario
- Comunicación con los integrantes CAE.
- Seguimiento remoto a la prestación del servicio alimentario
- Aplicación de fichas de percepción gusto y consumo de los alimentos a los usuarios del PNAE QW
- Verificación y acompañamiento de rutas al proveedor
- Pasantías.
- Huertos escolares

## Capacitaciones a integrantes CAE

Tabla 12

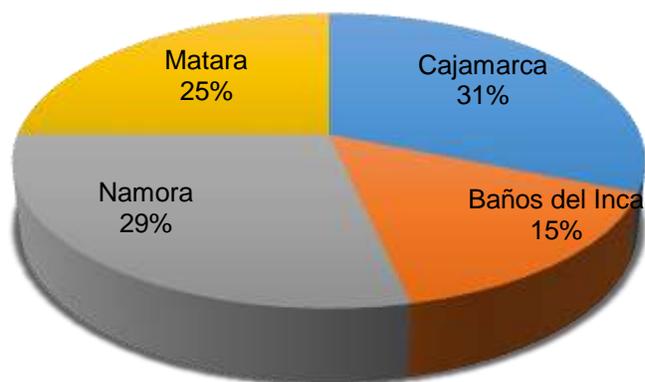
*Capacitaciones a los integrantes de los CAE en IIEE de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2022*

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Total
Cajamarca	35	49	57	70	96	96	559
Baños del Inca	15	23	32	33	48	47	273
Namora	30	43	61	66	84	84	511
Matara	24	35	66	56	72	67	446
<b>Total</b>	<b>104</b>	<b>150</b>	<b>216</b>	<b>225</b>	<b>300</b>	<b>294</b>	<b>1789</b>

Los integrantes CAE en IIEE de la Ruta 19 capacitados fueron de 1789 de los cuales 559 son de Cajamarca, 511 de Namora, 446 Matara y 273 de la jurisdicción de Los Baños del Inca

Figura 20

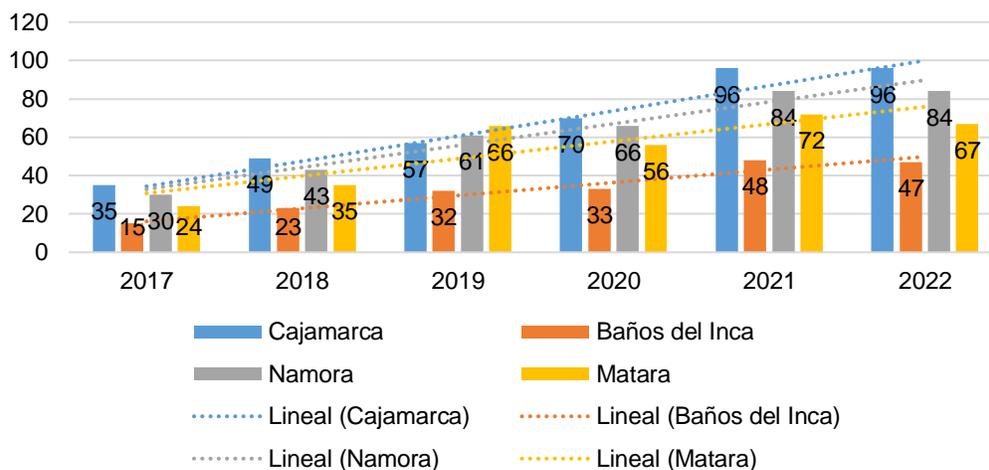
Capacitaciones a los integrantes de los CAE en IIEE de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2022



En la figura 20, el 31 % de integrantes de los CAE capacitados son de Cajamarca, el 29% de Namora, el 25% Matara y 15% son de Baños del Inca, el porcentaje de capacitación es mayor en los distritos de Cajamarca y Namora debido a que en éstos hay más IIEE en relación a los demás distritos.

Figura 21

Capacitaciones a los integrantes de los CAE en IIEE según distrito de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2022



En la figura 21 se observa la capacitación realizada a los integrantes CAE según distrito, las líneas de tendencias muestran un incremento progresivo lo que refleja un mayor involucramiento en este tipo de programas sociales además del cumplimiento del protocolo de fortalecimiento de capacidades a los integrantes CAE donde se establece que estas deben capacitar dos veces al año a los integrantes CAE. Las acciones de capacitación desarrolladas mediante supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario brindado fueron muy importantes para ir mejorando los conocimientos y empoderamiento de los integrantes CAE sobre el servicio alimentario brindado.

Los temas considerados en la capacitación fueron sobre normativa con la cual trabaja y se brinda la prestación del servicio alimentario, práctica de acciones relacionadas con BPM, BPH, BPA, dosificaciones y combinaciones, alimentación saludable, balanceada inocua y segura, estilos de vida saludable además de fomentar la práctica de huertos escolares.

## Capacitaciones y sensibilización a los actores sociales

Tabla 13

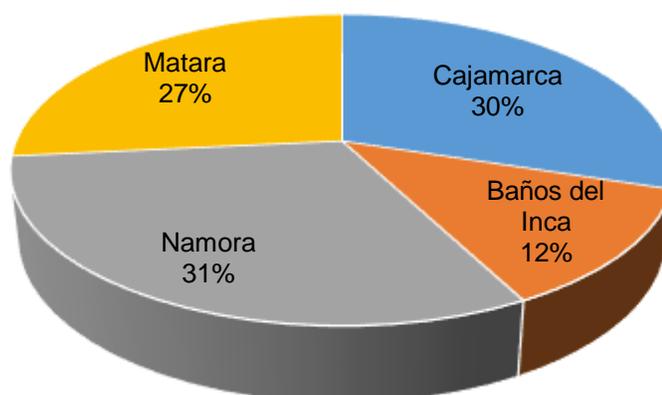
*Capacitaciones y sensibilización a los actores sociales en IIEE de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2022*

Distrito/Año	201						Total
	7	2018	2019	2020	2021	2022	
Cajamarca	10	20	32	25	29	34	296
Baños del Inca	5	8	10	12	12	14	123
Namora	14	31	38	21	21	23	308
Matara	8	26	37	21	18	20	263
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>85</b>	<b>117</b>	<b>79</b>	<b>80</b>	<b>91</b>	<b>989</b>

Se capacitó a 989 actores sociales que se desempeñaban cumpliendo funciones como teniente gobernador, subprefecto, promotores de salud, APAFAS, padres, docentes, personal de salud, juez de paz, de los cuales 308 fueron de Namora, 296 de Cajamarca, 263 Matara y 123 de los Baños del Inca. Se capacitó en temas relacionados con vigilancia social, normativa del SAE, BPM, BPH, alimentación saludable, balanceada inocua y segura. También sobre dosificaciones y combinaciones de las raciones según los protocolos establecidos por el programa.

Figura 22

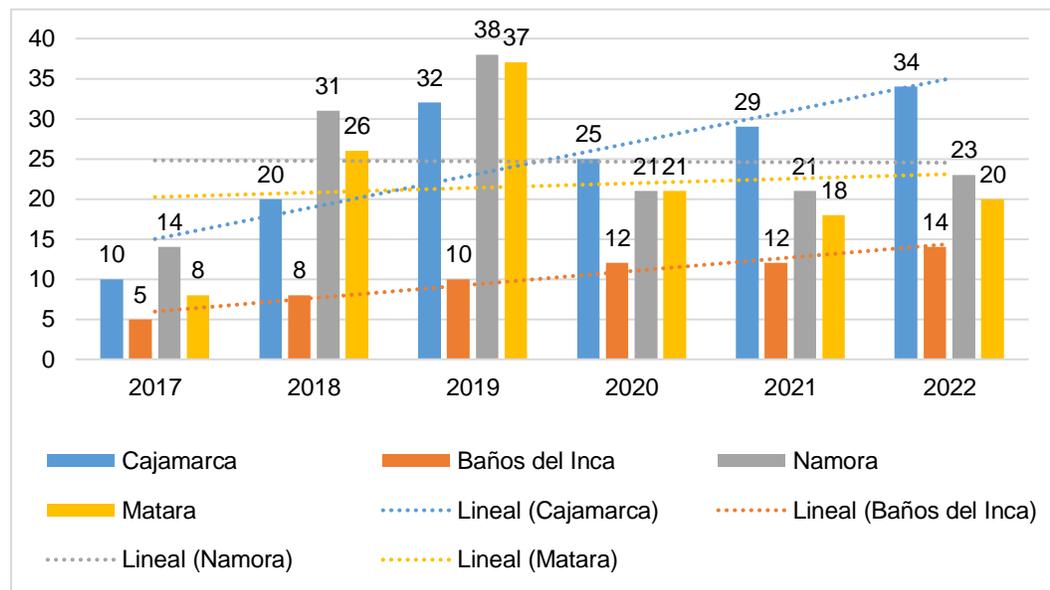
*Capacitación y sensibilización a los actores sociales en IIEE de la ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2022*



La figura 22 muestra mayor participación de los actores sociales fue del distrito de Namora que representan el 31 %, seguido de Cajamarca con 30%, Matara con 27% Matara y Los Baños del Inca con 12% del total de capacitados, ello refleja la responsabilidad y el involucramiento de los actores sociales en el cumplimiento de acciones para mejora de la salud de la población constituyendo nuestro aliado en las diferentes IIEE de los distritos en los que se ha realizado el trabajo.

Figura 23

*Capacitaciones a los actores sociales en IIEE de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2022*



En la figura 23 podemos apreciar la tendencia de participación en las capacitaciones por parte de los actores sociales en los eventos realizadas en las diferentes instituciones educativas hasta el 2019 hubo una mayor participación de los actores sociales a partir del año 2020 hasta el 2022 disminuyo debido a que no se podía reunir a muchas personar por encontrarnos en estado de emergencia por la pandemia del Covid 19. Pero igual se evidencia un incremento progresivo de la participación en este tipo de actividades en todos los distritos. Las capacitaciones brindadas fueron muy importantes para que ellos realicen la veeduría del servicio alimentario en sus diferentes ámbitos de intervención en bienestar de su

comunidad educativa, estos actores sociales realizan la veeduría de manera gratuita y voluntaria.

### Sesiones demostrativas

Tabla 14

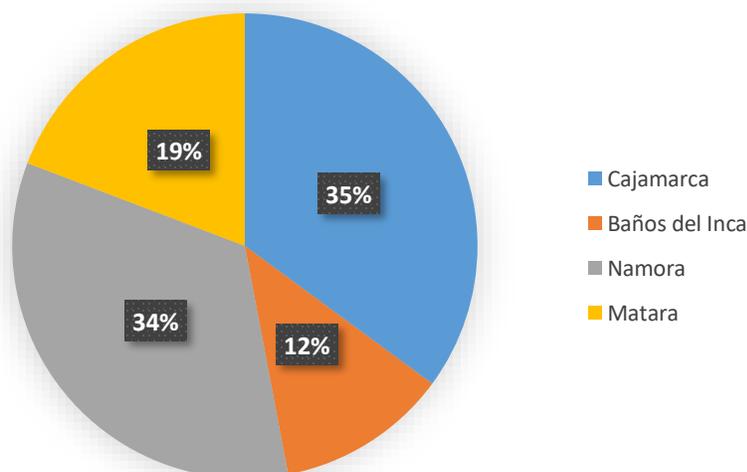
*Sesiones demostrativas en IIEE de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2019*

<b>Distrito/Años</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>Total</b>
Cajamarca	15	20	18	53
Baños del Inca	4	6	8	18
Namora	12	18	21	51
Matara	8	10	11	29
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>54</b>	<b>48</b>	<b>151</b>

Apreciamos que la cantidad de sesiones demostrativas a los integrantes CAE en las IIEE Asignadas a la ruta 19, que fueron un total de 151 sesiones demostrativas de los cuales 53 se realizaron el Cajamarca, 51 en Namora, 29 Matara y 18 en Baños del Inca.

Figura 24

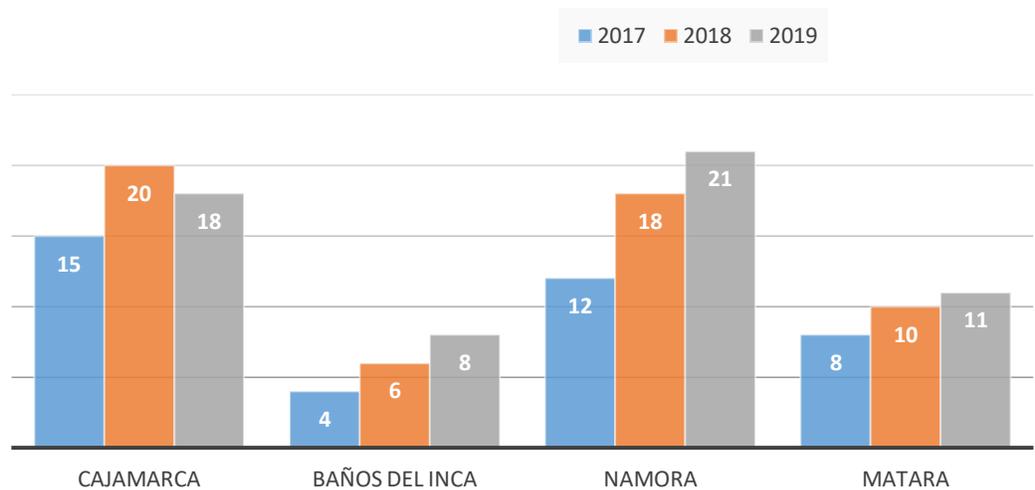
*Sesiones demostrativas en IIEE de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2019*



En la figura 24 se observa que la mayor participación se concentró en los distritos de Cajamarca 35%, de Namora 34%, Matara 19% y el 12% en Los Baños del Inca. En Cajamarca y Namora se realizaron más de sesiones demostrativas debido mayor número de IIEE.

Figura 25

*Sesiones demostrativas en IIEE de la Ruta 19 PNAEQW periodo 2017 al 2019*



La figura 25 muestra que en la jurisdicción de Cajamarca y Namora se realizaron la mayor cantidad de sesiones demostrativas durante los años 2017 al 2019 estas sesiones demostrativas han permitido enseñar a los integrantes CAE y familias las diversas formas de preparar los alimentos entregados a las IIEE para el servicio alimentario y el 2020, 2021 y 2022 no se realizaron sesiones demostrativas por motivo que nos encontramos en estado de emergencia por la pandemia del Covid 19.

## Supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario en las IIEE de la ruta 19.

Tabla 15

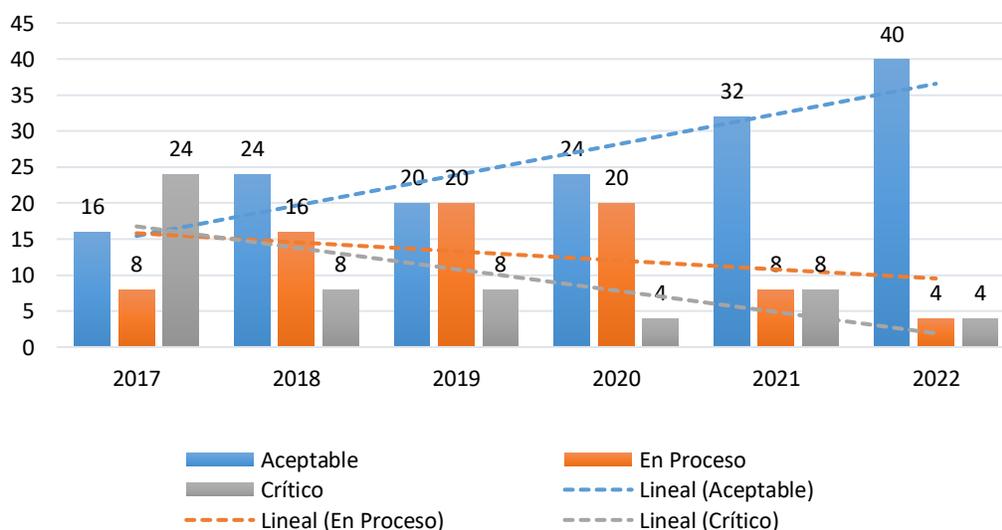
Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Cajamarca periodo 2017 al 2022

Criterio/ Año	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Tot al
Aceptable	16	24	20	24	32	40	156
En Proceso	8	16	20	20	8	4	76
Crítico	24	8	8	4	8	4	56
<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>288</b>

Se aplicó un total de 288 fichas tipo 1 de las cuales 156 fichas reportan estado aceptable, 76 en proceso y 56 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 26

Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Cajamarca periodo 2017 al 2022



La figura 26 muestra los resultados de las supervisiones, monitoreo y evaluación del tipo 1 apreciamos líneas la tendencia de incremento en el resultado aceptable y disminución progresiva tanto en proceso como crítico lo que evidencia una intervención con resultados favorables por parte de los involucrados, además gracias al constante monitoreo ,evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE realizadas a las IIEE así como al compromiso por parte de los integrantes del CAE ,también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado y constante con la comunidad educativa y los actores sociales.

Tabla 16

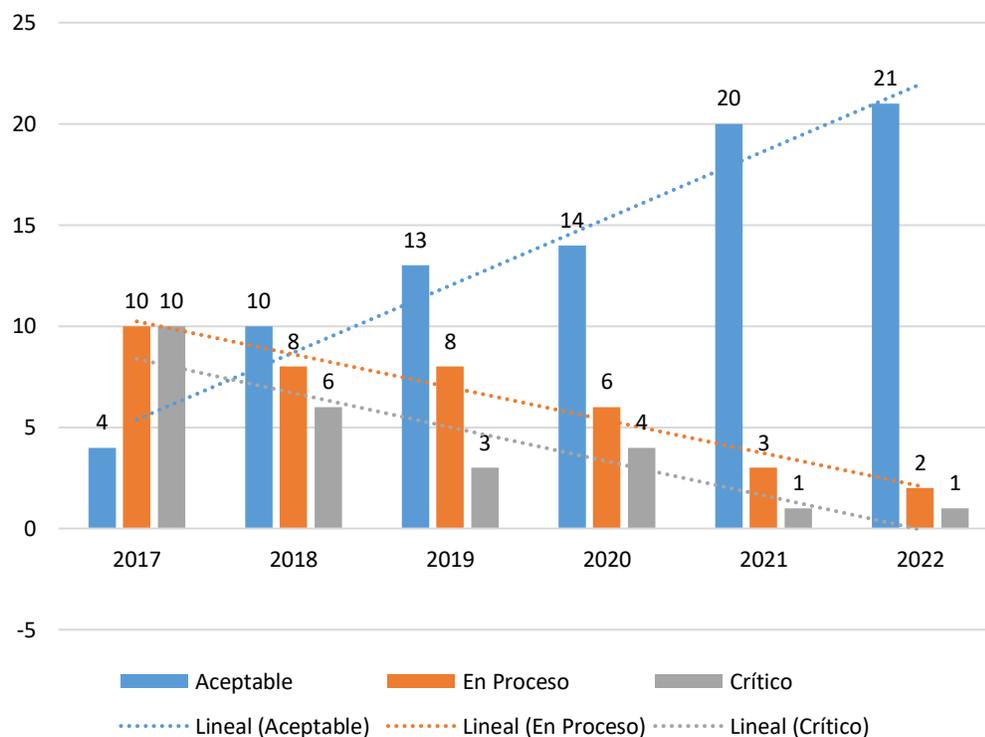
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Cajamarca periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	4	10	13	14	20	21	82
En Proceso	10	8	8	6	3	2	37
Crítico	10	6	3	4	1	1	25
<b>Total</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>144</b>

La supervisión, monitoreo y evaluación tipo 2 del servicio alimentario realizado a las IIEE del distrito de Cajamarca fueron de 144 teniendo como resultado 82 fichas en estado aceptable, 37 en proceso y 25 en crítico, as supervisiones tipo 2 estas se realizan 1 sola vez al año y consiste en realizar la supervisión, monitoreo y evaluación de todas las etapas del servicio alimentario de manera obligatoria.

Figura 27

Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Cajamarca periodo 2017 al 2022



La figura 27 describe los resultados muestran una tendencia de incremento en los resultados de aceptable y disminución en los de proceso y estado crítico. estos resultados se obtuvieron gracias al constante monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE además del compromiso de los integrantes CAE y también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado con la comunidad educativa y los actores sociales.

Tabla 17

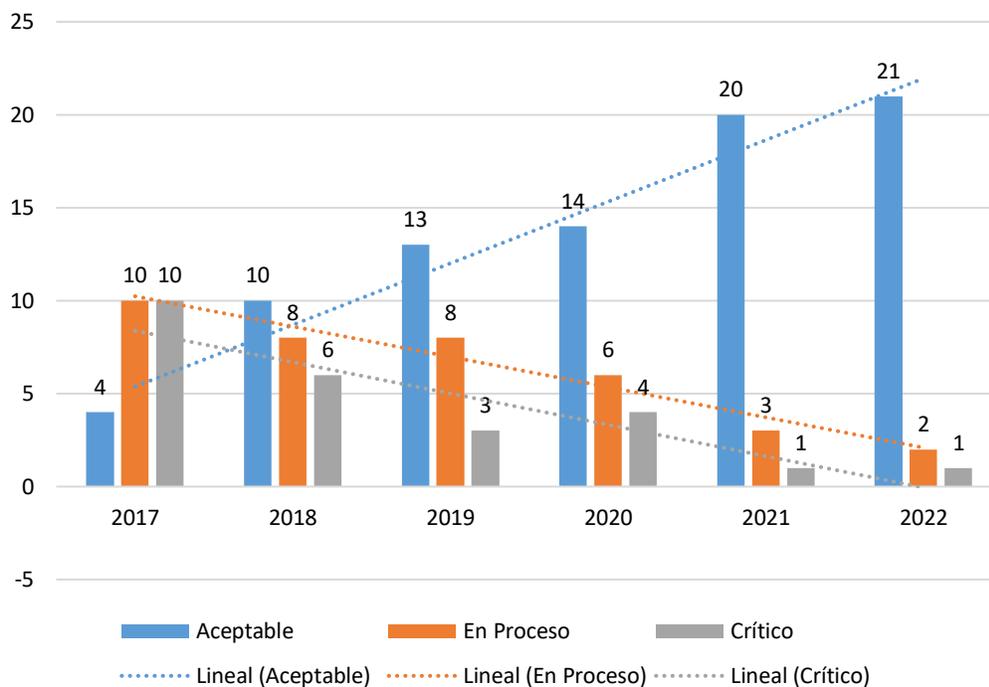
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Los Baños del Inca periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	8	12	10	12	16	20	78
En Proceso	4	8	10	10	4	2	38
Crítico	12	4	4	2	4	2	28
<b>Total</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>144</b>

Se muestra los resultados de la supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 1 realizado a las IIEE del distrito de Baños del Inca haciendo un total de 144 fichas de las cuales 78 reportan estado aceptable, 38 en proceso y 28 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 28

*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Los Baños del Inca periodo 2017 al 2022*



En la figura 28 se aprecia los resultados de las supervisiones, monitoreo y evaluación del tipo 1 apreciamos la tendencia de incremento en el resultado aceptable y disminución progresiva tanto en proceso como crítico lo que evidencia una intervención con resultados favorables por parte de los involucrados, además gracias al constante monitoreo ,evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE realizadas a las IIEE así como al compromiso por parte delos integrante del CAE ,también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado y constante con la comunidad educativa y los actores sociales. Pero también se tuvo como limitante la falta de predisposición para participar por algunos integrantes del CAE.

Tabla 18

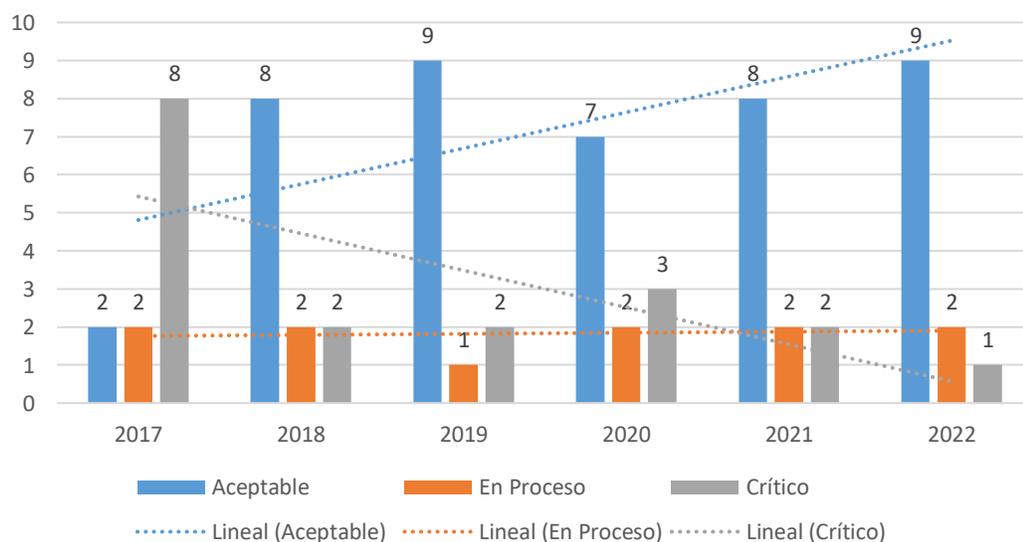
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Los Baños del Inca periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	2	8	9	7	8	9	43
En Proceso	2	2	1	2	2	2	11
Crítico	8	2	2	3	2	1	18
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>72</b>

Se muestra los resultados de la supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 1 realizado a las IIEE del distrito de Baños del Inca haciendo un total de 72 fichas de las cuales 43 reportan estado aceptable, 11 en proceso y 18 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 29

*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Los Baños del Inca periodo 2017 al 2022*



La figura 29 muestra los resultados muestran una tendencia de incremento en los resultados de aceptable mientras que en los de proceso y estado crítico. estos resultados se han mantenido constantes a pesar de las acciones de monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE además del compromiso de los integrantes CAE y también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado con la comunidad educativa y los actores sociales, ello debido a que en algunos casos los integrantes del CAE no ayudan a realizar las mejores en la gestión del SAE ya que no tiene la predisposición y actitud de hacer mejoras en su IE y por ende esto repercute en el SAE.

Tabla 19

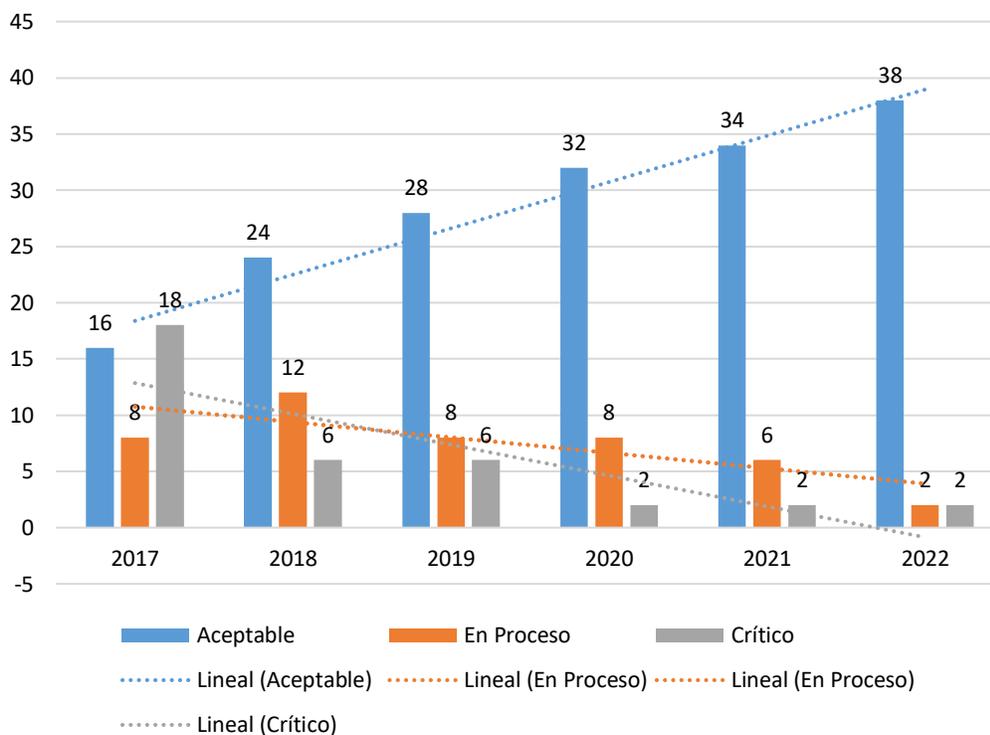
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Namora periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	16	24	28	32	34	38	172
En Proceso	8	12	8	8	6	2	44
Crítico	18	6	6	2	2	2	36
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>252</b>

Se muestra los resultados de la supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 1 realizado a las IIEE del distrito de Baños del Inca haciendo un total de 252 fichas de las cuales 172 reportan estado aceptable, 44 en proceso y 36 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 30

*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Namora periodo 2017 al 2022*



En la figura 30 se aprecia los resultados de las supervisiones, monitoreo y evaluación del tipo 1 apreciamos la tendencia de incremento en el resultado aceptable y disminución progresiva tanto en proceso como crítico lo que evidencia una intervención con resultados favorables por parte de los involucrados, además gracias al constante monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE realizadas a las IIEE así como al compromiso por parte delos integrante del CAE ,también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado y constante con la comunidad educativa y los actores sociales.

Tabla 20

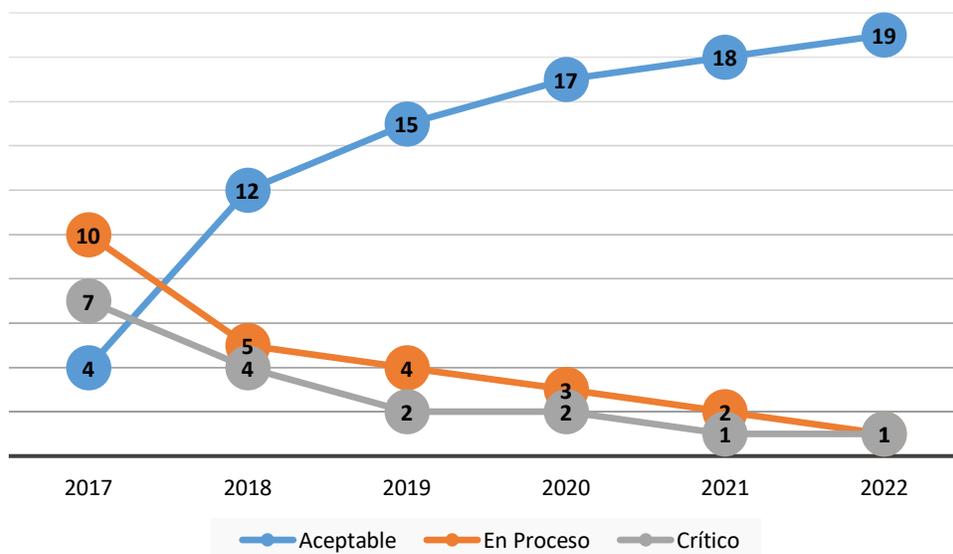
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Namora periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/ Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	4	12	15	17	18	19	84
En Proceso	10	5	4	3	2	1	25
Crítico	7	4	2	2	1	1	17
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>126</b>

Se muestra los resultados de la supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 1 realizado a las IIEE del distrito de Baños del Inca haciendo un total de 126 fichas de las cuales 84 reportan estado aceptable, 25 en proceso y 17 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 31

*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Namora periodo 2017 al 2022*



La figura 31 describe los resultados de monitoreo, supervisión y evaluación muestran una tendencia de incremento en los resultados de aceptable mientras que en los de proceso y estado crítico se aprecia una disminución progresiva como resultados de las acciones de monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE además del compromiso de los integrantes CAE y también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado con la comunidad educativa y los actores sociales.

Tabla 21

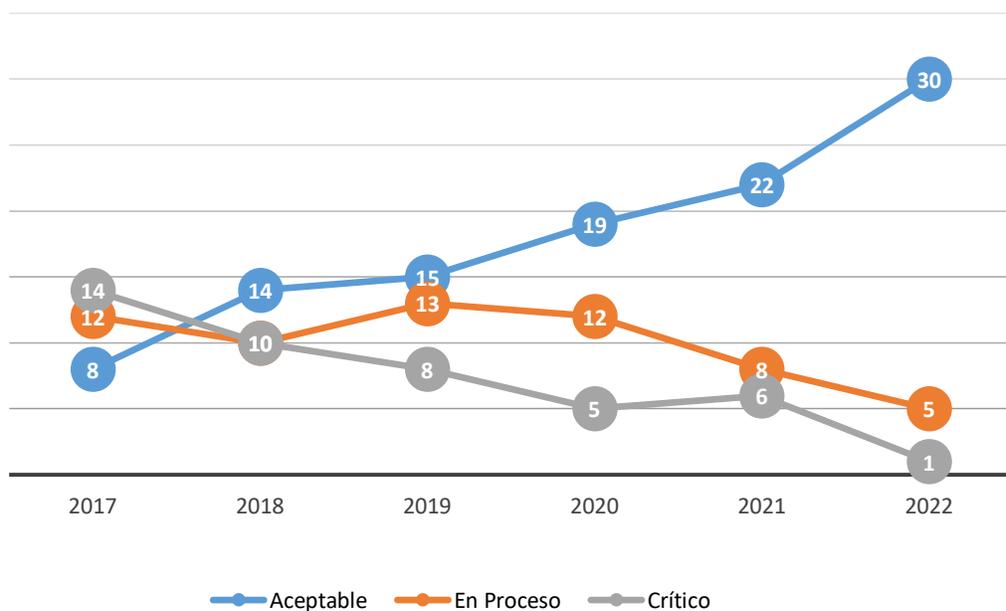
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Matara periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	8	14	15	19	22	30	108
En Proceso	12	10	13	12	8	5	60
Crítico	14	10	8	5	6	1	44
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>212</b>

Se muestra los resultados de la supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 1 realizado a las IIEE del distrito de Baños del Inca haciendo un total de 252 fichas de las cuales 212 reportan estado aceptable, 108 en proceso y 44 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 32

*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Matara periodo 2017 al 2022*



La figura 32 muestra los resultados de las supervisiones, monitoreo y evaluación del tipo 1 apreciamos la tendencia de incremento en el resultado aceptable y disminución progresiva tanto en proceso como crítico lo que evidencia una intervención con resultados favorables por parte de los involucrados, además gracias al constante monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE realizadas a las IIEE así como al compromiso por parte de los integrantes del CAE, también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado y constante con la comunidad educativa y los actores sociales.

Tabla 22

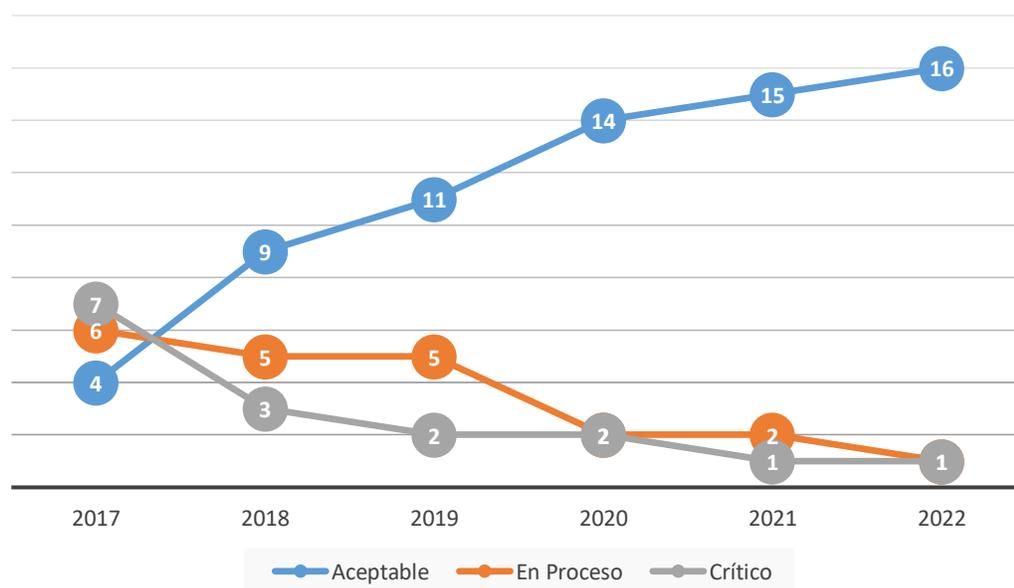
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Matara periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	4	9	11	14	15	16	69
En Proceso	6	5	5	2	2	1	21
Crítico	7	3	2	2	1	1	16
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>106</b>

Se muestra los resultados de la supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 2 realizado a las IIEE del distrito de Baños del Inca haciendo un total de 106 fichas de las cuales 69 reportan estado aceptable, 21 en proceso y 16 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 33

*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW distrito Matara periodo 2017 al 2022*



En la figura 33 se evidencia los resultados de las supervisiones, monitoreo y evaluación del tipo 1 apreciamos la tendencia de incremento en el resultado aceptable y disminución progresiva tanto en proceso como crítico lo que evidencia una intervención con resultados favorables por parte de los involucrados, además gracias al constante monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE realizadas a las IIEE así como al compromiso por parte de los integrantes del CAE, también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado y constante con la comunidad educativa y los actores sociales.

Tabla 23

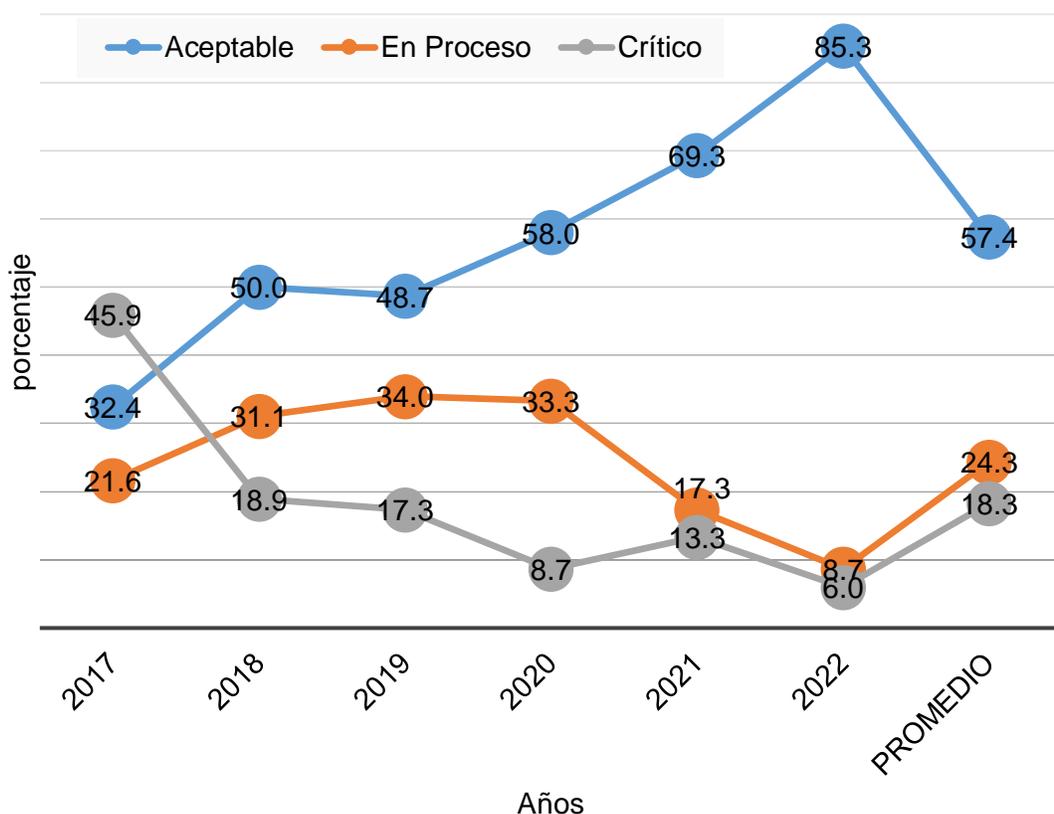
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW Ruta 19 Distritos Cajamarca, Los baños del Inca, Namora y Matara periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio / Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	48	74	73	87	104	128	514
En Proceso	32	46	51	50	26	13	218
Crítico	68	28	26	13	20	9	164
<b>Total</b>	<b>148</b>	<b>148</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>896</b>

Se muestra los resultados de supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 1 realizado a IIEE de la jurisdicción de la ruta 19 haciendo un total de 869 fichas de las cuales 514 reportan estado aceptable, 218 en proceso y 164 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 34

Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 1 realizadas en IIEE del PNAEQW Ruta 19 Distritos Cajamarca, Los baños del Inca, Namora y Matara periodo 2017 al 2022



En la figura 34 se detalla la tendencia de incremento en los resultados obtenidos en los últimos años en comparación a los del 2017. Inicialmente se tenía 45.9% de fichas con calificativo estado crítico, 32.4% aceptable y 21.6 % en proceso, como se observa en la figura estos datos han ido disminuyendo y aumentando los estados aceptable y proceso y en el año 2022 se tuvieron 85.3 % de fichas con calificativo aceptable, 24.3% en proceso y 18.3 % en estado crítico, y el promedio de dichos calificativos durante el periodo de trabajo en las IIEE fue de 57.3% de fichas con calificativo aceptable, 24.3% en proceso y 18.3 % en estado crítico. Como se puede observar se tiene 24.3% en proceso y 18.3 % en critico esto se

debe a que en algunos casos no hay predisposición y actitud de hacer mejoras en su IE por parte de los integrantes CAE en cuanto a la infraestructura, y gestión de mejoras y por ende esto repercute en el SAE. En el caso del 57.3% este resultado se obtuvieron gracias al constante monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE realizadas a las IIEE así como al compromiso por parte de algunos de los integrante del CAE, también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado y constante con la comunidad educativa y los actores sociales para realizar la mejora del servicio alimentario en beneficio de los estudiantes .

Tabla 24

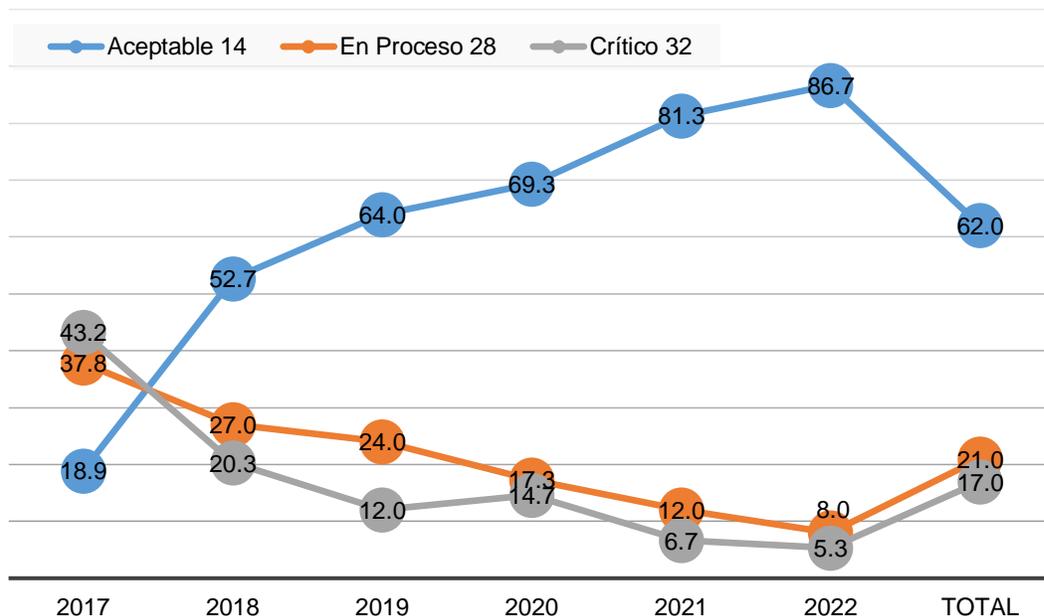
*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW Ruta 19 Distritos Cajamarca, Los baños del Inca, Namora y Matara periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Aceptable	14	39	48	52	61	65	278
En Proceso	28	20	18	13	9	6	94
Crítico	32	15	9	11	5	4	76
<b>Total</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>448</b>

Se muestra los resultados de supervisión, monitoreo y evaluación del servicio alimentario aplicando la ficha tipo 2 realizado a IIEE de la jurisdicción de la ruta G-19 haciendo un total de 448 fichas de las cuales 278 reportan estado aceptable, 94 en proceso y 76 en estado crítico, las supervisiones tipo 1 se realizan 2 veces al año y consiste en verificar como mínimo 2 etapas del servicio alimentario de manera obligatoria el almacenamiento más otra etapa de las que comprende el SAE.

Figura 35

*Resultados de supervisión, monitoreo y evaluación según fichas de tipo 2 realizadas en IIEE del PNAEQW Ruta 19 Distritos Cajamarca, Los baños del Inca, Namora y Matara periodo 2017 al 2022*



La figura 35 describe los resultados del consolidado de las supervisiones, monitoreo y evaluación del tipo 2 muestran una tendencia de mejora en comparación a los de iniciados las actividades en el año 2017 donde se tenía 43.2% de fichas con calificativo estado crítico, 37.8% proceso y 18.9 % en aceptable, como se observa en la figura estos datos han ido disminuyendo y aumentando los estados aceptable y proceso y en el año 2022 se tuvieron 86.7.3 % de fichas con calificativo aceptable, 8.0 % en proceso y 5.3 % en estado crítico, y el promedio de dichos calificativos durante el periodo de trabajo fue de 62.1% de fichas con calificativo aceptable, 21.0 % en proceso y 17.0 % en estado crítico. esto se debe a que en algunos casos no hay predisposición y actitud de hacer mejoras en su IE por parte de los integrantes CAE en cuanto a la infraestructura, y gestión de mejoras y por ende que esto repercute en el SAE. En el caso del 62.1% este resultado se obtuvieron gracias al constante monitoreo, evaluación, asistencias técnicas brindadas durante la supervisión del servicio alimentario realizado in situ en las diferentes etapas del SAE

realizadas a las IIEE así como al compromiso por parte de algunos de los integrante del CAE, también es el resultado de las capacitaciones, sesiones demostrativas y el trabajo articulado y constante con la comunidad educativa y los actores sociales para realizar la mejora del servicio alimentario en beneficio de los estudiantes.

### **Satisfacción de los usuarios beneficiados**

Tabla 25

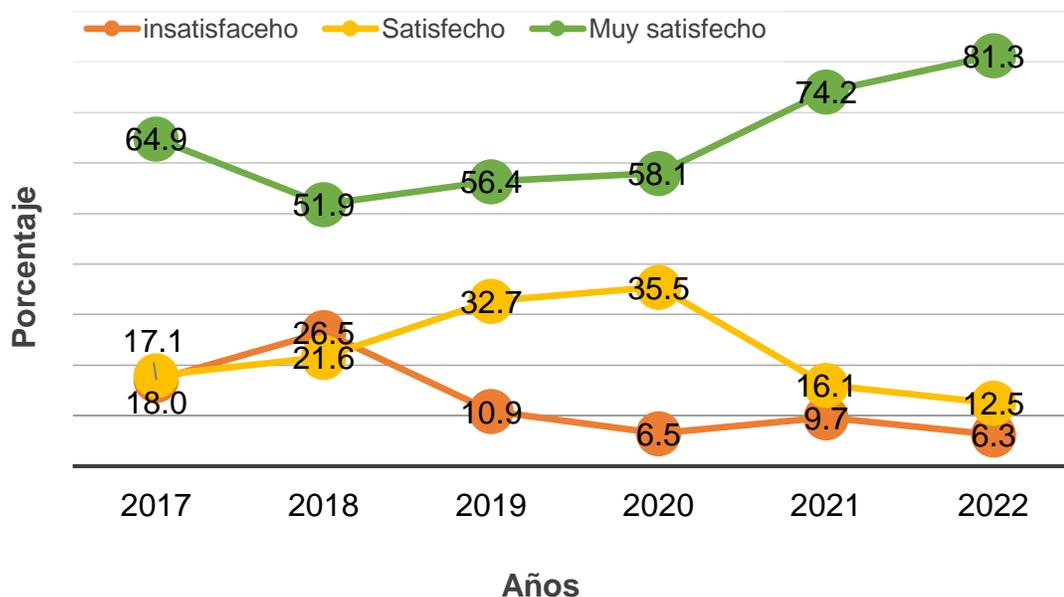
*Satisfacción de escolares beneficiarios del servicio alimentario del PNAEQW Ruta 19 periodo 2017 al 2022*

<b>Criterio/Año</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>total</b>
Insatisfecho	19	43	6	2	3	1	74
Satisfecho	20	35	18	11	5	2	91
Muy satisfecho	72	84	31	18	23	13	241
<b>Total</b>	<b>111</b>	<b>162</b>	<b>55</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>16</b>	<b>406</b>

La tabla muestra el grado de satisfacción de los beneficiarios respecto al servicio alimentario escolar en las IIEE Asignadas a la ruta 19, en el periodo 2017 y 2022, se aplicaron un total de 406 fichas de satisfacción, en el año 2017 y 2018 se aplicó la mayor cantidad de fichas de satisfacción en los años 2019 al 2022 se ha disminuida la aplicación de estas fichas teniendo como resultado 241 estudiantes están muy satisfecho, 91, satisfecho y el 74 insatisfecho con el SAE.

Figura 36

*Satisfacción de escolares beneficiarios del servicio alimentario del PNAEQW Ruta 19 periodo 2017 al 2022*



La figura 36 detalla que en el año 2017 el 64.9% de escolares se encontraban muy satisfecho, 17.1% satisfecho y el 18.0 % insatisfecho estos datos han ido cambiando según las líneas de tendencia que se observan un incremento hasta el 81.3 % de beneficiarios muy satisfechos, 12.5 % satisfecho mientras que el porcentaje de insatisfechos disminuyo de 17.1 a 6.3%, estos datos han ido mejorando debido a que los alimentos entregados a las IIEE para ser preparados en las mismas instituciones han sido muy variados por lo que los alientos tuvieron muy buena aceptación por los estudiantes además los padres de familia complementan con algunos productos de la zona y con los condimentos así mismo las IIEE complementan el servicio alimentario escolar con las verduras y hortalizas que se obtienen del huerto Escolar.



#### **4.1.1. Actividades de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.**

Las instituciones educativas bajo mi responsabilidad para supervisión han sido organizadas por la Unidad Territorial Cajamarca 1 en la ruta 19 que están distribuidas según distritos como se detalla: Cajamarca 24, Los baños del Inca 12, Namora 21 y Matara 18 haciendo un total de 75 centros educativos en las cuales se realizó actividades como se detallan.

- Antes de salir a realizar trabajo de campo se realiza la programación de supervisión correspondiente en base al grupo de centros educativos asignados, la que es validada por el responsable de la coordinación territorial y aprobada por jefatura de la Unidad Territorial todo ello a través del aplicativo SIGO y posteriormente gestionar la documentación de salida pertinente (papeleta) y el traslado según corresponda.
- Las supervisiones a las instituciones educativa a mi cargo para la aplicación de la ficha 1, 2 y la de control se realizaron de manera inopinada que inicia con el registro obligatorio de la información en los equipos móviles autorizados por el programa en los cuales se debe mantener activado el GPS del equipo mediante el cual se permita garantizar el geoposicionamiento, posteriormente se realiza la toma fotográfica en la que aparezca el responsable de la supervisión con la fachada de la IE y se aprecie el nombre de la misma realizando así la georreferencia.

Figura 38

*Llegada a la institución educativa asignada - georreferencia*



- Seguidamente me presentó ante el responsable de la IE, los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y/o responsables de la preparación y/o recepción de alimentos, a quienes hago saber el objetivo de la visita, y el procedimiento a seguir en sus diferentes etapas realizando la toma fotográfica de cada etapa además de las actas de entrega y recepción de los productos.
- Estas actividades debe ser registradas en el aplicativo móvil “QW IIEE” que se tiene instalado en el equipo celular, y en el acta de supervisión que constituye evidencia física del desarrollo de la actividad planificada y posteriormente se ingresa en el aplicativo informático instalado en el equipo celular, luego de terminar el registro se deja una copia del acta con los acuerdos y compromisos asumidos por el CAE en la IIEE, otras queda en poder del responsable de la actividad y el original es presentada a la unidad territorial debidamente firmadas y selladas según corresponda.

Figura 39

*Aplicativo informático SIGO – Dispositivo móvil*

The screenshot shows a mobile application interface with a blue header bar containing the text "QW IIEE". Below the header, there are three main sections of data:

- DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA**:
  - CÓDIGO DE COLEGIO: 35096
  - MODULAR / ANEXO: 1356807/0
  - NOMBRE IE: R2215
  - NIVEL: INICIAL
  - DIRECCIÓN: LA LAGUNA DE SANTA URSULA
  - MODALIDAD: PRODUCTOS
  - TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO + ALMUERZO
- DATOS DE LA SUPERVISIÓN**:
  - FECHA: 2022-03-16
  - HORA: 07:36
- REPRESENTANTE DEL PNAEQW**:
  - DNI: 42068599
  - APELLIDOS Y NOMBRES: HERNANDEZ FERNANDEZ, ELIZABETH
  - CARGO: MONITOR DE GESTION LOCAL

At the bottom of the form is a blue button labeled "SIGUIENTE". The mobile status bar at the very bottom shows the time 7:36 and various system icons.

- Cuando se realiza supervisión del transporte del producto alimentario se verifica la limpieza del vehículo, uso de indumentaria por el proveedor y de los integrantes CAE quienes son los encargados de recepcionar, verificar es estados los productos en la IE, a fin de garantizar la integridad de los envases.
- En relación con el ambiente donde se realiza la recepción de los productos debe estar limpio, ordenado seguro y con mecanismos que eviten el contacto con el piso, verificar la cantidad, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, que los productos sean los mismos que constan en el acta de entrega y recepción y luego una vez que todo esté de manera correcta de acuerdo al protocolo de supervisión se da el visto bueno firmando el acta en señal de conformidad.

Figura 40  
*Supervisión etapa de recepción*



- Respeto a los ambientes de almacenamiento se realiza la verificación que debe estar limpio, desinfectado, ordenado, sin productos químicos, iluminado, ventilado, hermético, los productos deben estar en parihuelas, mesas estantes se debe manejar el KARDEX, también se debe aplicar el sistema PEPS, uso de indumentaria y aplicación de las BPAL por parte del responsable de dicha etapa.

Figura 41  
*Supervisión etapa almacenamiento*



- Cuando se supervisa la etapa de preparación se realiza la verificación, monitoreo y evaluación de la aplicación de las BPM de manipulación de los productos y BPH por parte del personal encargado de su preparación con el fin de evitar y minimizar los riesgos de contaminación cruzada buscando garantizar la calidad e inocuidad, así mismo se debe verificar el cumplimiento de las dosificaciones y combinaciones y cantidades de las raciones programadas de acuerdo a los estudiantes según corresponda. En esta etapa también se considera la limpieza y desinfección de ambientes, utensilios y menaje éstos deben estar protegidos hasta su nuevo uso.

Figura 42

*Supervisión etapa de preparación*



- En la etapa de servido se tiene que probar los alimentos antes de realizar la distribución de las cantidades de acuerdo a las tablas de servido para desayuno y almuerzo según grupo etario que corresponda. Además, se debe verificar que el ambiente donde los estudiantes ingieren sus alimentos debe estar limpio y ordenado sin sustancia químicas, los utensilios deben estar limpios y desinfectados cumpliendo con las BPM / BPH.

Figura 43  
*Supervisión etapa de servido*



- La distribución de las raciones servidas se debe realizar cumpliendo con las BPM y BPH, los ambientes deben estar limpios, desinfectados y ordenados.

Figura 44  
*Supervisión etapa de distribución*



- Consumo de los alimentos, en esta etapa se realiza la verificación de la ingesta de los alimentos previo a ello los usuarios deben realizar el lavado de manos, los docentes incentivan el consumo de los alimentos una vez terminada la ingesta se realiza la higiene bucal.

Figura 45

*Cumplimiento de hábitos de higiene*



Figura 46

*Supervisión de la etapa de consumo*



Figura 47  
*Vigilancia cumplimiento hábitos higiene bucal*



- Sobre el manejo de los residuos sólidos posterior al consumo de los alimentos son acciones de responsabilidad del comité de alimentación escolar para asegurar un adecuado manejo que comprende la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal con el fin de contribuir en el aprovechamiento de los residuos sólidos para posteriormente ser entregados a las empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas o a las municipalidades que presten el servicio.

Figura 48  
*Manejo de residuos sólidos*



- Terminada la actividad programada se procede a brindar la asistencia técnica según corresponda de acuerdo a las falencias y debilidades que se observe durante la supervisión buscando mejorar la prestación del servicio alimentario así como contribuir en el logro de la calidad en la prestación del servicio alimentario aplicando las BPM, BPH Y BPAL que garantice fortalecimiento de capacidades y empoderamiento a los actores vinculados en la prestación del servicio alimentario para lograr la inocuidad de los productos.
- Finalmente se sincroniza las fichas de supervisión en forma inmediata y verifica la información registrada en el SIGO (sub módulo “Sup. IIEE”). En caso de no contar con señal de internet para la sincronización, ésta se realiza cuando se cuente con señal.

### **5.1.2. Actividades de Capacitación**

Están dirigidas a los diferentes actores involucrados en la prestación del servicio alimentario con el propósito de fortalecer sus capacidades para un mejor empoderamiento en la prestación del servicio alimentario se realizan dos capacitaciones durante el año. Previa a su desarrollo se coordina y realiza la convocatoria buscando asegurar el mayor número de participantes, éstas pueden ser virtual o presencial. Para ello se preparan los recursos y materiales educativos que se van a utilizar teniendo en cuenta el Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del PNAEQW. Finalizada la actividad se realiza el registro en el aplicativo SIGO de los integrantes de CAE en los plazos establecidos por la Unidad de Organización de las Prestaciones (UOP) y finalmente se elabora el informe respectivo de capacitación a integrantes de CAE de forma oportuna dirigido el cual está dirigido al JUT mediante el aplicativo SGD.

Figura 49  
*Actividades de capacitación*



**a. Capacitación y sensibilización a las familias de los usuarios**

Previa coordinación con el presidente del CAE respecto a las actividades de fortalecimiento de capacidades programadas para las familias de los usuarios para difundir la convocatoria a las familias y así lograr una mayor concurrencia. Se prepara los recursos y materiales educativos luego se ejecuta el fortalecimiento de capacidades a las familias de los usuarios, de acuerdo a lo programado según “Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del PNAEQW y de acuerdo al guion metodológico seleccionado.

Terminada la actividad se procede a realizar el registro de la información en el SIGO en los plazos establecidos por la UOP. Posteriormente se elabora el informe correspondiente que será presentado al jefe de unidad territorial.

**b. Capacitación y sensibilización a cocineras/os y manipuladores**

Luego de elaborar la programación de estas actividades se realizan las coordinaciones con los responsables de CAE para su difusión y convocatoria para su ejecución y asistencia de los responsables de la

preparación y manipulación de los productos asignados para la prestación del servicio alimentario. Previo a ello se debe elaborar el material educativo de acuerdo al guion metodológico. Terminada la actividad se procede a realizar el registro de la información en el SIGO y finalmente se elabora el informe correspondiente para su presentación oportuna.

### **5.1.3. Desarrollo de pasantías**

Activador que se realiza para permitir el intercambio de experiencias y a la vez generar un espacio de enseñanza aprendizaje entre los integrantes del CAE que desarrollan buenas prácticas del servicio alimentario y los pasantes; se pretende que ellos puedan identificar e incorporar las prácticas más adecuadas que les permita tener una mejor gestión del servicio alimentario en sus centros educativos en beneficio de sus menores hijos. Para ello observan in situ y conocen más de cerca de los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos, las buenas prácticas de manipulación, de higiene haciendo énfasis en el lavado de manos, tratamiento de residuos sólidos y el cultivo de verduras y hortalizas en los biohuertos escolares.

Al finalizar la actividad los CAE pasantes asumen compromisos como: realizar la réplica e implementar estrategias de mejoras en sus IIEE que permitan fortalecer el proceso de gestión y prestación del SA en sus respectivas instituciones educativas.

### **5.1.4. Participación en concurso y Encuentros regionales de CAE**

El PNAEQW promueve realizar el encuentro regional de CAEs en la unidad territorial Cajamarca 1, buscando destacar la labor de sus integrantes y la comunidad educativa que brindan un servicio alimentario

de calidad.

Este espacio permite la socialización e intercambio de experiencias entre los participantes que han cumplido con un óptimo desempeño de acuerdo a lo establecido en el protocolo de la prestación del servicio alimentario a nivel de la unidad territorial a través del relato de sus experiencias. En esta actividad se permitirá seleccionar a un representante por unidad territorial para participar en el encuentro nacional.

Se pretende que este intercambio de experiencias permita mejorar el servicio alimentario y al mismo tiempo sea una fuente de motivación para lograr mejor calidad en la prestación del servicio.

Figura 50  
*Concurso de CAE*



#### **4.1.5. Participación en CLIAS**

En el marco del modelo de cogestión el PNAEQW promueve el trabajo articulado con las diferentes instituciones que integran el CLIAS con la finalidad de brindar un mejor servicio alimentario con la iniciativa aprende saludable en bienestar de nuestros usuarios.

Figura 51  
*Trabajo articulado CLIAS de aprender saludable*



#### **5.1.6. Conformación de CAE**

Se brinda la asesoría necesaria a los docentes para conformar los comités de alimentación escolar en cada una de las instituciones educativas de la jurisdicción asignada. Está constituido por un mínimo de tres y un máximo cinco integrantes en las unidades unidocentes lo conforman el director y los padres de familia mientras que en las polis docentes también forman parte los docentes; la constancia de la elección debe ser registrada de forma física y virtual para luego remitir y registrarla en el SIGO.

#### **5.1.7. Capacitación a actores sociales.**

El gestor local realiza actividades de capacitación dirigida a los diferentes actores sociales con la finalidad de informar y capacitar en relación a los ámbitos de trabajo que se desarrollaran en las instituciones educativas buscando además su compromiso para realizar acciones de verificación

para una mejor prestación del servicio educativo a través de material educativo pertinente teniendo en cuenta el guion metodológico establecido por el programa. Luego de concluida la actividad se debe realizar el registro en el programa SIGO y finalmente se elaborará el informe pertinente.

Figura 52  
*Capacitaciones agentes sociales*



#### **5.1.8. Sesiones demostrativas.**

Acciones que tienen el propósito de enseñar a través de la práctica a los participantes de cómo se realizan las preparaciones, dosificaciones y combinaciones de los alimentos, así como las diversificaciones de las recetas a base de los productos entregados por el programa para la prestación del servicio alimentario según corresponda.

Figura 53  
*Sesiones demostrativas*



#### **5.1.9. Reuniones de coordinación.**

Mediante estas actividades se realizan coordinaciones con los representantes de los gobiernos locales, instituciones públicas o privadas representativas de la comunidad local, buscando realizar un trabajo de manera articulada en el que las entidades públicas y privadas apoyen en la prestación del servicio alimentario contribuyendo para un mejor trabajo.

Figura 54  
*Reuniones de coordinación*



#### **5.1.10. Biohuertos escolares**

Esta actividad se realiza en coordinación con la Agencia Agraria buscando realizar la implementación de huertos escolares en las instituciones educativas, éstos se implementan con fines pedagógicos y complementarios para la prestación del servicio alimentario en los diferentes ámbitos de intervención.

Figura 55  
*Implantación de biohuertos*



#### **5.1.11. Participación en ferias**

Esta actividad tiene por finalidad dar a conocer a la población acerca del programa y qué papel desempeña en el servicio alimentario en los centros educativos además de brindar información sobre los alimentos que se entrega también permite trabajar articuladamente con otras instituciones en beneficio de nuestros escolares.

Figura 56  
*Participación en ferias*



#### **5.1.12. Elaboración de informes**

La elaboración de informes se realiza con la finalidad de conocer e informar los avances y el consolidado de todas las actividades realizadas sobre las supervisiones, monitoreo y evaluación de la prestación del servicio alimentario, así mismo las asistencias técnicas, capacitaciones, sensibilizaciones, reuniones ,coordinaciones la jurisdicción de trabajo con las entidades públicas y privadas, en algunas ocasiones también se elaboran informes sobre quejas y alertas del servicio alimentario, también se elaboran informe sobre las capacitaciones a los integrantes CAE los cuales están dirigidos al jefe de la unidad territorial mediante el sistema de gestión documentaria (SGD).

#### **5.1.13. Inconvenientes para el desarrollo de las actividades**

- ✓ Desconocimiento de las buenas prácticas de manipulación, higiene, almacenamiento

- ✓ Desconocimiento de las dosificaciones y combinaciones de los alimentos para la preparación de los desayunos y almuerzos
- ✓ Falta de costumbre en cuanto al consumo de ciertos alimentos
- ✓ Quejas, reclamo por parte de los padres de familia, docentes en cuanto a las cantidades, mal olor de las conservas, no preparación de los alimentos, alimentos en mal estado, rechazo de algunos productos.
- ✓ Falta de compromiso de los padres de familia e integrantes CAE
- ✓ Poca participación de las autoridades locales
- ✓ Falta de buenos hábitos de alimentación e higiene
- ✓ Horarios diferentes a sus costumbres para recibir el desayuno y almuerzo
- ✓ Falta de movilidad para trasladarse a las diferentes IIEE

#### **5.1.14. Propuestas de Solución**

Frente a estos inconvenientes encontrados durante la supervisión que se realizó a las diferentes IIEE en la ruta G- 19 se desarrollaron diferentes estrategias de trabajo entre las que se detallan:

- a. Se realizó la capacitación a los integrantes CAE en los temas de buenas prácticas de manipulación, higiene, almacenamiento durante las supervisiones in situ realizadas a las IIEE, también se brindó asistencia técnica y capacitaciones en los diferentes talleres centralizados realizados a los integrantes CAE y padres de familia.
- b. Respeto al desconocimiento de las dosificaciones y combinaciones de los alimentos para la preparación de los desayunos y almuerzos en este tema se brindó capacitación y sesiones demostrativas a los integrantes CAE, personal

responsable de realizar las reparaciones de los desayunos y almuerzos en las IIEE.

- c. Ante la falta de hábitos y costumbres en cuanto al consumo de ciertos alimentos se realizó sensibilización, capacitación y asistencia técnica en cuanto al valor nutricional de estados alimentos y la importancia de la alimentación diaria que debe tener nuestros niños.
- d. En cuanto a las quejas y reclamos por parte de los padres de familia, docentes en cuanto a las cantidades se brindó información referente a las cantidades de alimentos que deben consumir los niños de acuerdo a sus edades.
- e. Alimentos en mal estado cuando hubo estas alertas se procede según protocolo para ello se realiza el muestreo para ver las características de los productos reportados, ya que estos pueden haber estado en mal estado por la mala manipulación, almacenamiento, traslado o preparación.
- f. Alimentos con materias extrañas se procede según protocolo para ello se realiza el muestreo para ver las características de los productos reportados, para determinar en qué etapa se pudo haber dado ya que puede ser durante el proceso de producción, durante preparación o condiciones de infraestructura de las IIEE.
- g. Falta de compromiso de los padres de familia e integrantes CAE en estos casos se realizó la sensibilización y sesiones demostrativas a los padres y madres de familia en importancia de la alimentación de sus niños en edad escolar.

- h. Poca participación de las autoridades locales en estos casos se realizó la identificación, sensibilización y capacitación a las autoridades de las zonas de intervención para hacer ver la importancia y el rol que desempeñan en su comunidad realizado la vigilancia social del servicio alimentario en las IIEE.
- i. Falta de hábitos de higiene se realizó sesiones demostrativas de lavado de manos, higiene bucal con el personal de salud.
- j. Horarios para brindar el desayuno y almuerzo al inició se tuvo muchos inconvenientes con los horarios, luego se fue trabajando y explicando la importancia de dar el desayuno y almuerzo según establecido en la RVM 083 de MINEDU
- k. Falta de movilidad y acceso para trasladarse a las diferentes IIEE debido a las zonas geográficas algunas IIEE no tienen acceso a movilidad y no hay movilidad disponible todos los días a los diferentes caseríos de la ruta 19 asignada.
- l. Posterior a estos inconvenientes o dificultades se ha ido trabajando de manera articulada con las diferentes instituciones como sector salud, educación, gobiernos locales, agencia agraria, comunidad educativa, CLIAS y CRIAS, IAL.
- m. Se realizó el informe correspondiente al jefe inmediato para conocimiento y acciones pertinentes a fin de evitar futuros incidentes similares en los cuales siempre se adjuntó propuestas de solución a fin de encontrar la solución más adecuada.

#### **4.5 Contribución en la solución de situaciones problemáticas.**

El desarrollo de las actividades encomendadas permite identificar algunas deficiencias, y/o situaciones problemas en la prestación del servicio alimentario a partir de las cuales se diseñó e implementó acciones orientadas a corregir y subsanarlas de tal manera que la prestación del servicio alimentario se brinde de la mejor manera y cumpliendo los protocolos institucionales establecidos. A continuación, se detallan las principales intervenciones realizadas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que se entregarán a los estudiantes:

- Sesiones demostrativas sobre las preparaciones, servido de los alimentos en las instituciones educativas del ámbito de trabajo.
- Sesiones demostrativas en lavado de manos, higiene bucal, limpieza y desinfección de ambientes y utensilios.
- Asistencia técnica constante y personalizada a los diferentes integrantes de los CAE de acuerdo con las evidencias y/o falencias encontradas durante la supervisión, monitoreo y evaluación de la prestación del servicio alimentario.
- Capacitaciones en BPM, BPH, BPAL a los integrantes del CAE, responsables de la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.
- En las instituciones educativas con los calificativos de nivel crítico se tuvo que realizar un monitoreo más constante además de capacitaciones y asistencia técnica con mayor frecuencia para mejorar la prestación del servicio según sea necesario y corresponda.

- Intervención y reuniones oportunas con los involucrados para dar solución a las quejas y/o reclamos. Las mismas que fueron resueltas de la forma más adecuada
- Sensibilización a las familias en BPM, BPH, BPAL, para la preparación de los alimentos en su hogar y en las IIEE respecto al servicio alimentario, así como alimentación saludable y estilos de vida para mejorar su calidad de vida.
- Trabajo articulado de acuerdo al modelo de cogestión del programa con las diferentes instituciones de los ámbitos de trabajo para mejorar la prestación del servicio alimentario en las IIEE del ámbito de trabajo.

#### **4.6 Reflexión crítica de su experiencia**

El desarrollo de actividades como responsable de monitoreo de gestión local ha permitido poner en práctica capacidades y competencias adquiridas durante mi formación profesional además de actitudes y valores personales ya que las acciones desarrolladas están comprendidas en las actividades que un ingeniero de industrias alimentarias debe realizar tales como procesamiento, conservación de los alimentos complementados con acciones educativas que permitan garantizar un producto de calidad e inocuidad para los consumidores.

El ejercicio profesional del ingeniero en alimentos ocupa diversas competencias relacionadas con la cadena de producción de los alimentos, que van desde la cosecha (en la industria agraria) hasta la instalación y aplicación de tecnologías que permitan modernizar y optimizar la producción de distintos tipos de alimentos. También acciones relacionadas con el manejo, almacenamiento y transformación de los mismos.

Como parte del trabajo es fundamental el desarrollo de actividades de coordinación para que los involucrados en el servicio, así como los recursos materiales y tecnológicos junto con la aplicación de distintos métodos con los diferentes actores sociales acciones permitirán, lograr las metas trazadas por la empresa.

Implementar sistemas de calidad en el servicio alimentario en los diferentes centros educativos según sea pertinente. además de brindar la asesoría pertinente en los diferentes procesos para la entrega de un mejor producto alimentario garantizando su seguridad y conservación.

Realizar la evaluación de los alimentos ofrecidos según parámetros estandarizados empleando técnicas adecuadas además de emplear atributos sensoriales que permitan estimar la calidad del producto

Rol activo y de liderazgo en las actividades desarrolladas como monitor de gestión local, desarrollando acciones que fortalezcan el trabajo en equipo teniendo como prioridad asegurar la seguridad alimentaria y calidad e inocuidad de los productos entregados.

Implementación no solamente de la práctica de buenos hábitos alimentarios tanto en los escolares como en sus padres; sino también con el cumplimiento de los protocolos establecidos en relación con las buenas prácticas de higiene, almacenamiento y manipulación de alimentos, con la aplicación de los sistemas de inocuidad y calidad de alimentos por ello en el trabajo se intensifica las medidas de seguridad en la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas

Cierta limitación para la implementación de algunas acciones previstas en el programa muchas veces debido a falta de información y comunicación sobre los alcances del programa y el rol participativo que deben tener los beneficiarios y sus padres de familia para lograr mejores resultados.

Las actividades fueron desarrolladas coordinadamente una comunicación abierta, continua y efectiva con los miembros de CAE y la sociedad civil, los cuales son muy importantes debido a que aportan de manera positiva en el desarrollo, articulación y concertación del trabajo realizado, tratando los temas seguridad alimentaria y alimentación saludable.

Todas estas actividades ha contribuido y enriquecido mis saberes como profesional en industrias alimentarias ya que ha permitido involucrarme en temas relacionados a programas sociales, los cuales tienen un gran impacto en la población y han aportado de gran manera en fortalecer mi liderazgo y la voluntad para asumir riesgos confiando en las competencias profesionales adquiridas durante la formación profesional y logrando fortalecer el trabajo en equipo y la integración como profesional de la carrera de Ingeniería En Industrias Alimentarias, brindando el aporte necesario al equipo técnico como profesional, para el cumplimiento de los objetivos y metas del programa. A continuación, se detallan las principales actividades desarrolladas.

## CAPÍTULO VI

### Conclusiones

- ✓ El resultado de la supervisión, monitoreo y evaluación de la prestación del servicio alimentario según ficha tipo 1 en la jurisdicción de los distritos de Namora, Matara, Los Baños del Inca y Cajamarca, fue aceptable en el 57.4%, en proceso 24.3% y crítico en el 18.3% del total las instituciones educativas de la ruta asignada en el periodo 2017-2022.
- ✓ El resultado de la supervisión, monitoreo y evaluación de la prestación del servicio alimentario según ficha tipo 2 en la jurisdicción de los distritos de Namora, Matara, Los Baños del Inca y Cajamarca periodo 2017-2022. Fue aceptable en el 62.0%, en proceso 21.0% y crítico en el 17.0% del total las instituciones educativas de la ruta asignada
- ✓ En relación con la satisfacción con la entrega del servicio alimentario el 81.2% de los estudiantes se encuentran muy satisfechos, 12.5% satisfechos y 6.3% insatisfechos.
- ✓ De las sesiones demostrativas el 35.0% fueron en IIEE del distrito Cajamarca, 34% en Namora, 19% en Matara y 12% en Los Baños del Inca
- ✓ El 100% de los integrantes CAE recibieron capacitación sobre la normativa con la cual trabaja y se brinda la prestación del servicio alimentario práctica de acciones relacionadas con BPM, BPH, BPA, dosificaciones y combinaciones, alimentación saludable, balanceada inocua y segura además de fomentar la práctica de huertos escolares
- ✓ Se realizó capacitación y sensibilización a los diferentes actores sociales, principalmente a los padres y madres de familia respecto a la práctica de

acciones relacionadas con BPM, BPH, alimentación saludable, balanceada inocua y segura. También sobre dosificaciones y combinaciones de las raciones para brindar alimentos de acuerdo con los protocolos establecidos por el programa.

- ✓ Este programa social no solo entrega alimentos a escolares de diferentes centros educativos públicos, sino también brinda educación en la seguridad alimentaria, hábitos de alimentación y alimentación saludable para mejorar su calidad de vida además de información para que conozcan sobre la calidad e inocuidad de los alimentos a consumir.
- ✓ El ejercicio de la función de monitor local me ha permitido lograr experiencias además de poner en práctica los conocimientos adquiridos en formación académica para beneficio de los diferentes actores involucrados contribuyendo para lograr una prestación de calidad del servicio alimentario en las instituciones educativas de la ruta a mi cargo.
- ✓ El trabajo de campo me permitió identificar inicialmente la existencia de ciertas limitaciones y deficiencias que posteriormente con el desarrollo de actividades de asistencia técnica, capacitación, sensibilización y trabajo articulado con a los diferentes actores involucrados hasta lograr el cumplimiento de los protocolos establecidos por el programa

## Recomendaciones

- Seguir con las actividades de supervisión, monitoreo y evaluación del servicio brindado por los programas sociales para garantizar que se cumpla con la finalidad del programa además del cumplimiento con la entrega del servicio alimentario de acuerdo con los protocolos establecidos por el programa.
- Que el programa continúe fomentando la implementación de huertos escolares y familiares de tal forma que las familias pueda ingerir alimentos balanceados además de promover la agricultura familiar y participación de todos los integrantes de la familia en el cuidado de la salud.
- Seguir promoviendo el trabajo articulado con las instituciones públicas y privadas para mejorar la prestación del servicio de alimentación escolar.

## CAPITULO VII

### Referencias Bibliográficas

- Alegría C, Rozas C. (2020). *Efecto de los desayunos escolares sobre los aprendizajes*. [Trabajo de suficiencia profesional] Facultad de Economía y Finanzas. Universidad del Pacífico.
- Banco Mundial. (2011). *La evaluación de impacto en la práctica*. En P. J. Gertler, S. Martínez.
- Basurco, L. K. (2022). *Gestión de proceso de compras y prestación del servicio alimentario del programa QALIWARMA, comité de compras 4, Lima 2019*. [Tesis Post Grado]. Universidad César Vallejo.
- Bundy, D., Burbano, C., Grosh, M., Gelli, A., Jukes, M., & Drake, L. (2009). *Estado nutricional y hábitos alimentarios de escolares en la gobernación de Beni-Suef, Egipto*. Rethinking School.
- Carazas Hurtado, E. W. (2016). *Estrategia para mejorar la Gestión en el Control de Calidad y Consumo de las raciones del alimento complementario escolar del Municipio de la Paz, acorde a la Metodología del Marco Lógico*. [Tesis Post Grado]. Universidad Mayor de San Andrés de la Paz. Bolivia.
- Chávez, RE. (2021). *Calidad de servicio en la satisfacción de padres de familia del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma Lima*. [Tesis Post Grado]. Universidad César Vallejo
- FAO, (15 de marzo de 2018). *Educación en Alimentación y Nutrición para la enseñanza básica*. <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s.pdf>.
- FAO, (2020). *Necesidades nutricionales*. <https://www.fao.org/4/am401s/am401s03.pdf>.
- Guimaray LG (2017). *Análisis de las características de gestión e implementación del Programa de Qali Warma y su contribución en el estado de salud y aprendizaje de los escolares de la Institución Educativa N° 86289 "Virgen de Natividad" del distrito de Amashca*. [Tesis Post Grado]. Pontificia Universidad Católica del Perú.

- Huarac SV. (2021). *El Programa de alimentación escolar QALIWARMA y su influencia en el rendimiento académico de los niños de la institución educativa inicial N°70 – Carhuaz - Ancash*. [Tesis Post Grado] Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2018). *Encuesta Demográfica y de Salud Familiar*: [Conjunto de datos]. Informe principal. Perú. Disponible en [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1656/index1.html](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1656/index1.html).
- Ley N° 28044, *Ley de Educación*. (29 de julio 2003). Normas Legales. Diario Oficial el peruano.
- Melo, D. y Cerdas, Y. (2020) Análisis narrativo del programa de alimentación escolar: Un balance institucional de la operación descentralizada. Universidad Externado de Colombia.
- MEF - Ministerio de Economía y Finanzas. (13 de enero de 2020). *Transparencia Económica Perú*. Obtenido de Consulta Amigable: <http://apps5.mineco.gob.pe/transparencia/mensual/>.
- MIDIS – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2012). *Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, DS N° 008-2012-MIDIS*. Lima, Perú.
- MIDIS - Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, (2016). *Evaluación del proceso de provisión del servicio alimentario en Instituciones Educativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Informe de evaluación. Elaborado por AC Pública S.A.C., Lima, Perú.
- MIDIS – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, (2017). *Resolución Ministerial N° 283-2017. Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*
- MIDIS – Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, (2019). *PNAEQW – Programa de Alimentación Escolar Qali Warma, Resolución de Dirección Ejecutiva N° 329-2019-MIDIS/PNAEQW-DE*, Aprobación del Listado de 85 Instituciones Educativas Públicas a ser Atendidas por el PNAEQW.
- MIDIS - Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, (2020). *Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. Obtenido de Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – Programa Nacional de*

Alimentación Escolar Qali Warma: <https://www.qaliwarma.gob.pe/que-ofrecemos/componente-alimentario/>

Ministerio de Educación Chile. (2022) Programa de alimentación escolar. (Ministerio de Educación Chile, 2022). Recuperado de <https://www.ayudamineduc.cl/ficha/programa-de-alimentacion-escolar-pae>

OMS- Organización Mundial de la Salud (12 de enero de 2021). *La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos*. Ginebra, Suiza. <https://www.who.int/es/news/item/12-01-2021-whourges-governments-to-promote-healthy-food-in-public-facilities>

ONU - Organización de las Naciones Unidas (2020) *Objetivos del desarrollo sostenible*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>

Parodi, C. (2005). *Economía de las políticas sociales*. Lima: Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico.

Qali Warma Programa de Alimentación Escolar. (15 de marzo de 2018). *Componente Educativo*. <https://www.qaliwarma.gob.pe/queofrecemos/componente-educativo/>

Qali Warma Programa de Alimentación Escolar. (15 de marzo de 2018). *Quiénes Somos*. <http://www.qaliwarma.gob.pe/quienes-somos/>

Qali Warma Programa de Alimentación Escolar. (15 de marzo de 2018). *Cogestión*. <https://www.qaliwarma.gob.pe/como-lo-hacemos/cogestion/>

Qali Warma Programa de Alimentación Escolar. (15 de marzo de 2018). *Componente Alimentario*. Obtenido de <https://www.qaliwarma.gob.pe/queofrecemos/componente-alimentario/>

Qali Warma Programa de Alimentación Escolar (19 de marzo de 2021). *Descripción del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. Plataforma digital única del Estado Peruano*. <https://www.gob.pe/591-programa-de-alimentacion-escolar-qali-warma>.

Tobar, T. (2015). *Investigación en Gerencia Social*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.

UNICEF- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (2019). *Niños, alimentos y nutrición: Crecer bien en un mundo de transformación. Estado mundial de la infancia 2019*. Edit. SAMANTHA WAUCHOPE. Nueva York, EE.UU. <https://www.unicef.org/media/62486/file/Estado-mundial-de-la-infancia-2019.pdf>.

# CAPITULO VIII

## Anexos

Anexo 01: PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-001, Ficha de supervisión de la prestación del servicio alimentario modalidad productos tipo 01

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PRT-002-PNAEQW-USME

### ANEXO N° 01:

	<b>PERU</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Vice-Ministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-001</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 01</b>				Pág. 1 de 4

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOB
	0 1 2	

#### A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des.	Des. y Min.	Des. Abs. y cena	3. MONITOREO DE GESTIÓN LOCAL							
	1	2	3	DRI	APellidos y Nombres						
2. FECHA Y HORA DE INICIO				4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO							
DÍA	MES	HORA		1	2	3	4	5 Otro	Especifique	6	7

1/ No hubo clase, 2/ Se acabaron los productos, 3/ Proveedor no entregó productos, 4/ Cambio de alimentación (cambio de responsable para atención del aula, abolición), 5/ Otro: (E no existe, si cerrada por autoridad educativa, si reubicada, etc., 6/ Ausencia (Firma), 7/ No aplica (Puede omitirse)

#### B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque/Registre en los recuadros correspondientes.

**1.1 El día de hoy se verificó:**

1	DESAYUNO	2	ALMUERZO	3	CENA
---	----------	---	----------	---	------

**1.3 Registre el desayuno o almuerzo o cena preparado el día de hoy**

Bebida	Si	No
Complemento sólido	Si	No
Segundo	Si	No

**1.2. Etapas del servicio alimentario supervisadas**

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Códigos: (1) Preparación, (2) Servicio, (3) Distribución, (4) Consumo, (5) Almacenamiento, (6) Recepción, (7) Manejo de las residuos sólidos (8) Todas las etapas.

Marcar al menos dos etapas, siendo obligatoria la 5, en caso marque la etapa 7 serán tres etapas como mínimo.

**1.4** La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones y dosificaciones programadas por Qali Warma. SI NO

**1.5** La IE cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la recepción y/o preparación y/o distribución y/o consumo y/o almacén de los alimentos. SI NO

**1.6** Las personas encargadas de la atención del servicio alimentario cumplen con las BPM y BPH (tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, cuentan con la indumentaria adecuada: mandil, gorro y mascarilla). SI NO

**1.7** Hora de inicio del consumo de los alimentos

**1.8** Las/las usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. SI NO

**1.9** El Comité de Alimentación Escolar y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/las usuarias/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE. SI NO

**1.10** El Comité de Alimentación Escolar cuenta con el documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión. SI NO

**1.11** Evidencia la existencia de sobre stock de productos en el almacén. Si marcó NO, pase a 2.1 SI NO

**1.12** Identifique los productos con sobre stock

Producto 1	Cant	Producto 2	Cant	Producto 3	Cant	Producto 4	Cant
------------	------	------------	------	------------	------	------------	------

#### C. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del Comité de Alimentación Escolar para la prestación del servicio alimentario. SI NO

**2.1** Observación IE: Hora de inicio de las labores escolares  No se observó hora inicio

**2.2** La IE tiene Comité de Alimentación Escolar conformado para el presente año y se evidencia Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE. SI NO

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-001</b>
Versión N°: 08		<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 01</b>			Pág. 2 de 4

2.3	Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar que figuran en el Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE, se encuentran en funciones actualmente.	SI	NO		
2.4	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos", con la fecha de recepción, hora y firma de la/del presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. <b>Tomar foto de las Actas</b> (posteriores a la última supervisión de la/del MGL). <b>Si es NO pase a 2.6</b>	SI	NO		
2.5	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega).	SI	NO		
2.6	El Comité de Alimentación Escolar mantiene en un lugar visible de la IE el Afiche de la Línea Gratuita 0800 20 600	SI	NO		
2.7	El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de QW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento. <b>Si es NO pase a 2.9.</b>	SI	NO		
2.8	El Comité de Alimentación Escolar pone en práctica durante la prestación del servicio alimentario BPH y Manipulación de Alimentos.	SI	NO		
2.9	Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la IE son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa).	SI	NO		
2.10	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, según lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos.	SI	NO		
2.11	El Comité de Alimentación Escolar cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	NO		
2.12	El Comité de Alimentación Escolar y/o comunidad educativa realizan la segregación de los RRSS generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO		
2.13	El Comité de Alimentación Escolar y/o comunidad educativa hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de los RRSS generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO		
2.14	El/la proveedor/a cumple con la acción complementaria establecida en su "Compromiso de acciones para el manejo de RRSS generados a consecuencia de la entrega de productos" (verificar acta de entrega y recepción de alimentos, u otros).	SI	NO		
2.15	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos según lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar que el acta de entrega y recepción de alimentos se encuentre sin observaciones que indiquen que la IE recibió una cantidad menor de productos).	SI	NO		
2.16	El Comité de Alimentación Escolar implementó un punto de acopio temporal para la segregación de RRSS, con contenedores diferenciados según tipo de RRSS, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.	SI	NO		
2.17	El/la director/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU, porque <b>recibe menos o más productos</b> de los que corresponde: (1) SI, (2) NO, (3) <b>No necesita actualizar</b> , (4) <b>No dispone de información (Director/a/promotor/a ausente)</b>	1	2	3	4
2.18	El/la proveedor/a efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) <b>No aplica</b> . (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).	1	2	3	
2.19	Si los alimentos <b>no se consumen</b> en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/PPFF retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) CAE/PPFF preparan 1 ración al día, cuando corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario de consumo por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro	1	2	3	4

**D. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:

<b>3.1 Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada durante la supervisión por el/la Monitor/a de Gestión Local</b>																	
(1) Conformación y actualización de integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE), (2) BPM/BPH, (3) BPAL, (4) ETA, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo de los RRSS, (9) Actualización de usuarias/os según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) Veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18) Otro.																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Descripción de Otros																	





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PRT-002-PNAEQW-USME

 <b>PERU</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar <b>QALI WARMA</b>	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-001</b>
		Versión N°: <b>08</b> <b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 01</b>

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CÓDIGO TECNOLÓGICO DE LA I.E.		ÁMBITO N°		Fecha de Verificación: / /		N° de Usuarios Programados: /									
N° Año de Entrega - Recepción de la última entrega: / /				Fecha de entrega de productos según sea: / /											
I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA															
PRODUCTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
CANTIDAD LIBERADA	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
FABRICANTE	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
MARCA	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
PRESENTACIÓN UNITARIA (kg / gr o L / ml)	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
N°LOTE	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
FECHA DE PRODUCCIÓN	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
FECHA DE VENCIMIENTO	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
DEFECTOS EXTERIORES DE LOS ENVASES	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC	CANC		
CANTIDAD ENCONTRADA EN LA I.E. Unidades															
CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO*															
*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA I.E.: SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN *CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLGAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NÚMEROS SIGUIENTES: Alimentos conformes (1), Alimentos infectados (2), Alimentos Contaminados (3), Alimentos Vencidos (4), Envases Defectuosos/dañados (5), Alimento sobre el peso (6), Alimento sin código o etiqueta (7), Alimento sin envase adecuado (8), Otro (9).															
II. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS															
PRODUCTO															
CANTIDAD Unidades															
FABRICANTE															
MARCA															
PRESENTACIÓN UNITARIA (kg / gr o L / ml)															
FECHA DE VENCIMIENTO															
FECHA DE PRODUCCIÓN															
CÓDIGO DE LOTE															
CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO															
EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?												SI		NO	
En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente															
PRODUCTO															
CANTIDAD TOTAL en kg/gr o L															

RESULTADO

III. ¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario)

SI NO



Firmado digitalmente por:  
 NATHALIA REYES OTTEGGER  
 Analista Técnica PAU  
 2020154985-soft  
 Inicio: Day 1/8/21  
 Fecha: 28/10/2022 09:00:15 -05:00

Anexo 02: PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-003, Ficha de supervisión de la prestación del servicio alimentario modalidad productos tipo 02

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PRT-002-PNAEQW-USME

ANEXO N°02:

 <b>PERU</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
	0 1 2	

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN											
1. TIPO DE SERVICIO			3. MONITOR/A DE GESTIÓN LOCAL								
1	2	3	DNI				APELLIDOS Y NOMBRES				
2. FECHA Y HORA DE INICIO			4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO								
DÍA	MES	HORA	1	2	3	4	5	Otro	Especifique	6	7

(1) No hubo clones; (2) Se acabaron los productos; (3) Proveedor no entregó productos; (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del serv. alimentario; (5) Otro: IE no existe; IE cerrada por quiebra/educativa; IE reubicada; etc.; (6) Asistencia Técnica; (7) No aplica (Habo observación)

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO		
Marque/Registre en el recuadro correspondiente.		
1. El día de hoy se verificó el desayuno:		2. Registre el desayuno preparado el día de hoy
SI	NO	Bebible <input type="checkbox"/> No preparó Componente adicional <input type="checkbox"/> Si preparó

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)							
Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.							
1.1	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	1.2	La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.				
SI	NO	SI, contine con 1.3	NO, contine con 1.4				
		1.3	Lo Usa?				
		SI, pose a 1.6	NO, contine con 1.4				
1.4	La preparación de alimentos se realiza en: (1) Vivienda de un integrante del comité de Alimentación Escolar; (2) Vivienda de padre de familia no miembro del Comité de Alimentación Escolar; (3) Local comunal; (4) Otro lugar.	1	2	3	4	Especifique	
1.5	El motivo por el cual la preparación de alimentos no se realiza en la IE es: (1) IE no tiene local propio; (2) IE sin servicio de agua; (3) PFFF no desean preparar alimentos; (4) Ambiente en refacción/mejora; (5) Otro	1	2	3	4	5	Motivo
Si no se preparan los alimentos en la IE, pase a la Sección "Servicio de Alimentos" (pregunta 2.1)							
1.6	Hora de inicio preparación del desayuno	:	:				
1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	NO				
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO				
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma	SI	NO				
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma	SI	NO				
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	SI	NO				
1.12	Condiciones de limpieza del lugar destinado a la preparación de los alimentos:						
a.	Se encuentra libre de tierra (polvo)	SI	NO				
b.	Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO				
c.	Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO				
1.13	Condiciones de limpieza (antes de su uso) de los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos:						
a.	Los utensilios y envases se encuentran libres de tierra (polvo).	SI	NO				
b.	Los utensilios y envases se encuentran libres de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO				

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>
Versión N°: 08		<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>			Pág. 2 de 16

c. Los utensilios y envases se encuentran protegidos (boca abajo y/o cubiertos por un mantel, plástico u otro que los proteja del polvo y de contacto de insectos, roedores u otro animal), antes de su uso.	SI	NO
<b>1.14</b> Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM/ BPH:		
a. Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
b. Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
c. Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	SI	NO
d. Usan mandil limpio	SI	NO
e. Usan protector de cabello	SI	NO
f. Usan mascarilla	SI	NO

**II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)**

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos. Foto

**2.1**  :  **Hora de inicio**

**2.2** El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal. SI NO

**2.3** El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos. SI NO

**2.4** Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. SI NO

**2.5** El servido de los alimentos es directo desde el recipiente de preparación a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os. Si marcó "SI" continúe con 2.6. Si marcó "NO", pase a 2.7. SI NO

**2.6** Condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en la cocina) para el servido (directo) de los alimentos a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os: (Pase a 2.8)

a. Se encuentra libre de tierra (polvo). SI NO

b. Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa. SI NO

c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos. SI NO

**2.7** El servido de los alimentos se realiza en envases como: baldes, ollas, o similares, para su posterior servido en las aulas: a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os. Indique las condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en el aula) para el servido de los alimentos:

a. Se encuentra libre de tierra (polvo). SI NO

b. Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa. SI NO

c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos. SI NO

**2.8** Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de su uso:

a. Se encuentran libre de tierra (polvo). SI NO

b. Se encuentran libre de residuos de alimentos. SI NO

c. Se encuentran protegido (dentro de contenedores, tinas con tapa o cubiertos con mantel, plástico similar) SI NO

**2.9** Todas las personas encargadas del servido de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:

a. Tienen uñas cortas y limpias SI NO

b. Se encuentran sin adornos personales SI NO

c. Se lavan las manos con agua a chorro y jabón SI NO

d. Usan mandil limpio SI NO

e. Usan protector de cabello (desechable o de tela) SI NO

f. Usan mascarilla SI NO

**III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos. Foto

**3.1**  :  **Hora de inicio**

**3.2** Todas las personas encargadas de la **distribución** de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:

a. Tienen uñas cortas y limpias SI NO

b. Se encuentran sin adornos personales SI NO

c. Se lavan las manos con agua a chorro y jabón SI NO

d. Usan mandil limpio SI NO



	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>																																									
Versión N°: 07		<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>			Pág. 3 de 16																																									
e. Usan protector de cabello					SI NO																																									
f. Usan mascarilla					SI NO																																									
IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)																																														
<p>Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos. <span style="float: right;">Foto</span></p> <p>4.1 <input type="text"/> : <input type="text"/> <i>Hora de inicio del consumo</i></p> <p>4.2 La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.</p> <p>4.3 La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de los alimentos.</p> <p>4.4 El consumo de los alimentos se realiza en: (1) El patio o loza deportiva de la IE, (2) En el campo / al aire libre, (3) Local comunal, (4) Otro lugar. <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <i>Especifique</i></p> <p><i>Si marcó (1) o (2) pase a 4.7. Si marcó (3) o (4), pase a la siguiente sección.</i></p> <table border="1"> <tr> <td>4.5 El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4.6 El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4.7 Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4.8 El Comité de Alimentación Escolar y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/los usuarias/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE.</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4.9 Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4.10 Finalizado el horario de consumo el Comité de Alimentación Escolar ha servido y distribuido a las/los usuarias/os, todo el alimento preparado.</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4.11 La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. <i>Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.12. Si marcó (NO), pase a la pregunta 4.13</i></td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td colspan="3">4.12 Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de los alimentos:</td> </tr> <tr> <td>a. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de tierra (polvo).</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>b. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>c. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4.13 Si respondió "NO" en 4.10, Indique por qué quedó alimento sobrante: (1) Inasistencia de niños matriculados, (2) QW entrega productos para un número mayor de usuarias/os que los matriculados consignados en el SIAGIE en la IE, (3) Otro</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><i>Especifique</i></td> </tr> </table>						4.5 El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO	4.6 El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	SI	NO	4.7 Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	SI	NO	4.8 El Comité de Alimentación Escolar y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/los usuarias/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE.	SI	NO	4.9 Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	NO	4.10 Finalizado el horario de consumo el Comité de Alimentación Escolar ha servido y distribuido a las/los usuarias/os, todo el alimento preparado.	SI	NO	4.11 La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. <i>Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.12. Si marcó (NO), pase a la pregunta 4.13</i>	SI	NO	4.12 Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de los alimentos:			a. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO	b. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO	c. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos	SI	NO	4.13 Si respondió "NO" en 4.10, Indique por qué quedó alimento sobrante: (1) Inasistencia de niños matriculados, (2) QW entrega productos para un número mayor de usuarias/os que los matriculados consignados en el SIAGIE en la IE, (3) Otro	1	2	3	<i>Especifique</i>			
4.5 El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO																																												
4.6 El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	SI	NO																																												
4.7 Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	SI	NO																																												
4.8 El Comité de Alimentación Escolar y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/los usuarias/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE.	SI	NO																																												
4.9 Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	NO																																												
4.10 Finalizado el horario de consumo el Comité de Alimentación Escolar ha servido y distribuido a las/los usuarias/os, todo el alimento preparado.	SI	NO																																												
4.11 La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. <i>Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.12. Si marcó (NO), pase a la pregunta 4.13</i>	SI	NO																																												
4.12 Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de los alimentos:																																														
a. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO																																												
b. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO																																												
c. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos	SI	NO																																												
4.13 Si respondió "NO" en 4.10, Indique por qué quedó alimento sobrante: (1) Inasistencia de niños matriculados, (2) QW entrega productos para un número mayor de usuarias/os que los matriculados consignados en el SIAGIE en la IE, (3) Otro	1	2	3																																											
<i>Especifique</i>																																														

 <b>PERU</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>

**C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO**

Marque/Registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el almuerzo:  SI  NO

2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy:

**I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Almuerzo)**

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1. La IE cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.  SI  NO Si, pase a 1.3 NO, continúe con 1.2

1.2. La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.  SI  NO Si, continúe con 1.3 NO, pase a 1.4

1.3. ¿Lo Usa?  SI  NO Si, pase a 1.6 No, continúe con 1.4

1.4. La preparación de alimentos se realiza en: (1) Vivienda de un integrante del Comité de Alimentación Escolar, (2) Vivienda de padre de familia no miembro del Comité de Alimentación Escolar, (3) Local comunal, (4) Otro lugar.     Especifique

1.5. El motivo por el cual la preparación de alimentos no se realiza en la IE es: (1) IE no tiene local propio, (2) IE sin servicio de agua, (3) PFFF no desean preparar alimentos, (4) Ambiente en relación/mejora, (5) Otro.      Motivo

Si no se preparan los alimentos en la IE, pase a la Sección "Servicio de Alimentos" (pregunta 1.1).

1.6. Hora de inicio preparación del almuerzo:  :

1.7. El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.  SI  NO

1.8. El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.  SI  NO

1.9. La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.  SI  NO

1.10. La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.  SI  NO

1.11. Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).  SI  NO

1.12. Condiciones de limpieza del lugar destinado a la preparación de los alimentos:

a. Se encuentra libre de tierra (polvo).  SI  NO

b. Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.  SI  NO

c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.  SI  NO

1.13. Condiciones de limpieza (antes de su uso) de los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos:

a. Los utensilios y envases se encuentran libres de tierra (polvo).  SI  NO

b. Los utensilios y envases se encuentran libres de residuos de alimentos y grasa.  SI  NO

c. Los utensilios y envases se encuentran protegidos (boca abajo y/o cubiertos por un mantel, plástico u otro que los proteja del polvo y de contacto de insectos, roedores u otro animal), antes de su uso.  SI  NO

1.14. Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM/ BPH:

a. Tienen uñas cortas y limpias.  SI  NO

b. Se encuentran sin adornos personales.  SI  NO

c. Se lavan las manos con agua a chorro y jabón.  SI  NO

d. Usan mandil limpio.  SI  NO

e. Usan protector de cabello.  SI  NO

f. Usan mascarilla.  SI  NO



 <b>PERU</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Vicepresidencia de Políticas Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>

**II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)**

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servicio de los alimentos.

Foto

2.1 Hora de inicio

2.2 El espacio dispuesto para el servicio de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal.	SI	NO
2.3 El espacio dispuesto para el servicio de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
2.4 Los responsables del servicio prueban los alimentos antes de su distribución.	SI	NO
2.5 El servicio de los alimentos es directo desde el recipiente de preparación a las tazas o platos para el consumo de los/los usuarias/os. Si marcó "SI" continúe con 2.6. Si marcó "NO", pase a 2.7.	SI	NO
2.6 Condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en la cocina) para el servicio (directo) de los alimentos a las tazas o platos para el consumo de los/los usuarias/os. (Pase a 2.8)		
a. Se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO
b. Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO
2.7 El servicio de los alimentos se realiza en envases como: baldes, ollas, o similares, para su posterior servicio en las aulas a las tazas o platos para el consumo de los/los usuarias/os. Indique las condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en el aula) para el servicio de los alimentos:		
a. Se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO
b. Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO
2.8 Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de su uso:		
a. Se encuentran libre de tierra (polvo), antes de su uso	SI	NO
b. Se encuentran libre de residuos de alimentos, antes de su uso	SI	NO
c. Se encuentran protegido (dentro de contenedores, tinas con tapa o cubiertos con mantel, plástico o similar) antes de su uso.	SI	NO
2.9 Todas las personas encargadas del servicio de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:		
a. Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
b. Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
c. Se lavan las manos con agua a tibia y jabón	SI	NO
d. Usan mandil limpio	SI	NO
e. Usan protector de cabello (desechable o de tela)	SI	NO
f. Usan mascarilla	SI	NO

**III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos.

Foto

3.1 Hora de inicio

3.2 Todas las personas encargadas de la distribución de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:		
a. Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
b. Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
c. Se lavan las manos con agua a tibia y jabón	SI	NO
d. Usan mandil limpio	SI	NO
e. Usan protector de cabello	SI	NO
f. Usan mascarilla	SI	NO



	<b>PERU</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Superintendencia de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>			Pág. 6 de 16	

**IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos. Foto

**4.1** Hora de inicio del consumo

**4.2** La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos. **4.3** La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de los alimentos.

SI  NO SI, pase a 4.5  
NO, continúe con 4.3  SI  NO SI, pase a 4.5  
NO, continúe con 4.4

**4.4** El consumo de los alimentos se realiza en: (1) El patio o loza deportiva de la IE, (2) En el campo / al aire libre, (3) Local comunal, (4) Otro lugar.  1  2  3  4 Especifique

*Si marcó (1) o (2) pase a 4.7. Si marcó (3) o (4), pase a la siguiente sección.*

<b>4.5</b> El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.6</b> El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.7</b> Las/las usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.8</b> El CAE y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/las usuarias/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.9</b> Las/las usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.10</b> Finalizado el horario de consumo el Comité de Alimentación Escolar ha servido y distribuido a las/las usuarias/os, todo el alimento preparado.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.11</b> La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. <i>Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.12. Si marcó (NO), pase a la pregunta 4.13.</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.12. Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de los alimentos:</b>	
a. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de tierra (polvo).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
b. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
c. La carpeta o mesa dispuesta para el servicio de los alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>4.13</b> Si respondió "NO" en 4.10, Indique por qué quedó alimento sobrante: (1) Inasistencia de niños matriculados, (2) QW entrega productos para un número mayor de niños que los matriculados consignados en el SIAGIE en la IE, (3) Otro	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <span style="margin-left: 20px;">Especifique</span>



	<b>PERU</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>
Versión N°: 08		<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>			Pág. 7 de 16

**D. DATOS DE LA PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA**

Marque/Registre en el recuadro correspondiente.

<b>1. El día de hoy se verificó la cena:</b>	<b>2. Registre la cena preparada el día de hoy</b>
SI NO	Segunda

**I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Cena)**

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

<b>1.1</b>	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	<b>1.2</b>	La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.	<b>1.3</b>	<b>Lo Usa?</b>	SI NO	
SI NO	SI, pase a 1.7 NO, continúe con 1.2	SI NO	SI, continúe con 1.3 NO, pase a 1.4	SI, pase a 1.6 No, continúe con 1.4	SI NO		
<b>1.4</b>	La preparación de alimentos se realiza en: (1) Vivienda de un integrante del Comité de Alimentación Escolar, (2) Vivienda de padre de familia no integrante del Comité de Alimentación Escolar, (3) Local comunal, (4) Otro lugar.	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	Especifique	
<b>1.5</b>	El motivo por el cual la preparación de alimentos no se realiza en la IE es: (1) IE no tiene local propio, (2) IE sin servicio de agua, (3) PFFF no desean preparar alimentos, (4) Ambiente en refacción/mejora, (5) Otro	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	Motivo
<b>1.6</b>	: Hora de inicio preparación de la cena						
<b>1.7</b>	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	NO				
<b>1.8</b>	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO				
<b>1.9</b>	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma	SI	NO				
<b>1.10</b>	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma	SI	NO				
<b>1.11</b>	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	SI	NO				
<b>1.12</b>	Condiciones de limpieza del lugar destinado a la preparación de los alimentos:						
a.	Se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO				
b.	Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO				
c.	Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO				
<b>1.13</b>	Condiciones de limpieza (antes de su uso) de los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos:						
a.	Los utensilios y envases se encuentran libres de tierra (polvo)	SI	NO				
b.	Los utensilios y envases se encuentran libres de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO				
c.	Los utensilios y envases se encuentran protegidos (boca abajo y/o cubiertos por un mantel, plástico u otro que los proteja del polvo y de contacto de insectos, roedores u otro animal), antes de su uso.	SI	NO				
<b>1.14</b>	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM/ BPH:						
a.	Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO				
b.	Se encuentran sin adornos personales	SI	NO				
c.	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	SI	NO				
d.	Usan mandil limpio	SI	NO				
e.	Usan protector de cabello	SI	NO				
f.	Usan mascarilla	SI	NO				



	<b>PERU</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>
Versión N°: 08		<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>			Pág. 8 de 16

**II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Cena)**

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos. Foto

**2.1**  :  **Hora de inicio**

<b>2.2</b> El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal.	SI	NO
<b>2.3</b> El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
<b>2.4</b> Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución	SI	NO
<b>2.5</b> El servido de los alimentos es directo desde el recipiente de preparación a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os. <i>Si marcó "SI" continúe con 2.6. Si marcó "NO", pase a 2.7</i>	SI	NO
<b>2.6</b> Condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en la cocina) para el servido (directo) de los alimentos a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os: <i>(Pase a 2.8)</i>		
<b>a.</b> Se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO
<b>b.</b> Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
<b>c.</b> Se encuentra libre de residuos inorgánicos	SI	NO
<b>2.7</b> El servido de los alimentos se realiza en envases como: baldes, ollas, o similares, para su posterior servido en las aulas: a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os. Indique las condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en el aula) para el servido de los alimentos:		
<b>a.</b> Se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO
<b>b.</b> Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
<b>c.</b> Se encuentra libre de residuos inorgánicos	SI	NO
<b>2.8</b> Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de su uso:		
<b>a.</b> Se encuentran libre de tierra (polvo), antes de su uso	SI	NO
<b>b.</b> Se encuentran libre de residuos de alimentos y grasa, antes de su uso	SI	NO
<b>c.</b> Se encuentran protegidos (dentro de contenedores, tinas con tapá o cubiertos con mantel, plástico o similar) antes de su uso.	SI	NO
<b>2.9</b> Todas las personas encargadas del servido de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:		
<b>a.</b> Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
<b>b.</b> Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
<b>c.</b> Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	SI	NO
<b>d.</b> Usan mandil limpio	SI	NO
<b>e.</b> Usan protector de cabello (desechable o de tela)	SI	NO
<b>f.</b> Usan mascarilla	SI	NO

**III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Cena)**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos. Foto

**3.1**  :  **Hora de inicio**

**3.2** Todas las personas encargadas de la **distribución** de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:

<b>a.</b> Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
<b>b.</b> Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
<b>c.</b> Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	SI	NO
<b>d.</b> Usan mandil limpio	SI	NO
<b>e.</b> Usan protector de cabello	SI	NO
<b>f.</b> Usan mascarilla	SI	NO

	<b>PERU</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>				Pág. 9 de 16

**IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Cena)**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos.

Foto

4.1  :  **Hora de inicio del consumo**

4.2 La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.  SI  NO *SI, pase a 4.5  
NO, continúe con 4.3*

4.3 La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de los alimentos.  SI  NO *SI, pase a 4.5  
NO, continúe con 4.4*

4.4 El consumo de los alimentos se realiza en: (1) El patio o loza deportiva de la IE, (2) En el campo / al aire libre, (3) Local comunal, (4) Otro lugar.  1  2  3  4  Especifique

**Si marcó (1) o (2) pase a 4.7. Si marcó (3) o (4), pase a la siguiente sección.**

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos	SI	NO	
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura	SI	NO	
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos	SI	NO	
4.8	El CAE y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/los usuarias/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE.	SI	NO	
4.9	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	NO	
4.10	Finalizado el horario de consumo el CAE ha servido y distribuido a las/los usuarias/os, todo el alimento preparado.	SI	NO	
4.11	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. <b>Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.12. Si marcó (NO), pase a la pregunta 4.13</b>	SI	NO	
4.12	Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de los alimentos:			
a.	La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO	
b.	La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO	
c.	La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos	SI	NO	
4.13	Si respondió "NO" en 4.10, Indique por qué quedó alimento sobrante: (1) Inasistencia de niños matriculados, (2) QW entrega productos para un número mayor de usuarias/os que los matriculados consignados en el SIAGIE en la IE, (3) Otro	1	2	3
		Especifique		

**E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

Foto

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas según lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos.	SI	NO
5.2	El/la proveedor/a cumple con la acción complementaria establecida en su "Compromiso de acciones para el manejo de residuos sólidos generados a consecuencia de la entrega de productos" (verificar acta de entrega y recepción de alimentos u otros)	SI	NO
5.3	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO
5.4	El Comité de Alimentación Escolar hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de los residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario	SI	NO
5.5	El Comité de Alimentación Escolar cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de RRS.	SI	NO



 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>

**F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

Marque en el recuadro correspondiente según la verificación realizada con el acta de entrega y recepción de alimentos. Foto

6.0 La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos?, si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	NO	
6.1 La recepción de los alimentos se realiza en: (1) Institución Educativa, (2) Otro	1	2	Especifique
6.2 El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza	SI	NO	
6.3 El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos, roedores u otro animal.	SI	NO	
6.4 El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	SI	NO	
6.5 El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos. ).	SI	NO	
6.6 Los productos entregados por el/la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras laterales y/o tapas íntegras (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). Verificado por el MGL.	SI	NO	
6.7 El número de lote, registro sanitario/autorización sanitaria de los productos entregados por el/la proveedor/a corresponden al lote liberado (verificado por la/el MGL)	SI	NO	
6.8 Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada (mascarilla, mandil limpio, gorro, entre otros.)	SI	NO	
6.9 Las personas encargadas de la recepción de alimentos presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	SI	NO	
6.10 El personal del/de la proveedor/a, encargado de la entrega de los alimentos cuenta con la indumentaria adecuada (mascarilla, gorro, uniforme, entre otros).	SI	NO	
6.11 El personal del/de la proveedor/a, encargado de la entrega de los alimentos presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	SI	NO	

**G. ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS**

Marque/Registre en los recuadros correspondientes; según lo observado en el almacenamiento de productos. Foto

7.1 La IE cuenta con un ambiente <u>exclusivo</u> para el almacenamiento de los productos. <i>Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.2</i>	SI	NO				
7.2 La IE cuenta con un ambiente de uso compartido destinado para el almacenamiento de los productos. <i>Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.3</i>	SI	NO				
7.3 El almacenamiento de los productos se realiza en: (1) Almacén / Aula/ Ambiente de otra IE, (2) Vivienda de un integrante del Comité de Alimentación Escolar, (3) Local comunal o municipal, (4) Al interior de un armario/dentro de recipientes con tapa (baldes, tachos u otros) (5) Otro lugar	1	2	3	4	5	Otro lugar
Si los productos NO se almacenan en el local escolar, pase a la Sección "Gestión y Organización" (pregunta 8.1). Si los productos se "almacenan" dentro de armarios o envases/recipientes con tapa dentro de la IE, pase a 7.15						
7.4 La/el MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento. <i>Si marcó SI continúe con 7.5. De lo contrario, pase a 8.1</i>	SI	NO				
7.5 El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	SI	NO				
7.6 El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.	SI	NO				
7.7 El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire.	SI	NO				
7.8 El lugar de almacenamiento cuenta con iluminación de luz natural y/o artificial.	SI	NO				
7.9 El lugar de almacenamiento cuenta con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO				

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>				Pág. 11 de 16

7.10 El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, <b>Si marcó NO continúe con 7.13. De lo contrario, pase a 7.11.</b>	SI	NO
7.11 Los estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, son de fácil limpieza.	SI	NO
7.12 Los estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, se encuentran en buen estado de conservación.	SI	NO
7.13 Los productos se encuentran dispuestos de manera que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO
7.14 El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
7.15 El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.	SI	NO

#### H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del Comité de Alimentación Escolar para la prestación del servicio alimentario.

8.1	Observación IE:	<b>Hora de inicio de las labores escolares</b>	<b>Foto</b>	Acto de Recepción de Alimentos												
8.2	La IE tiene Comité de Alimentación Escolar conformado para el presente año y se evidencia el Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE.	SI	NO													
8.3	El Comité de Alimentación Escolar ha actualizado a sus integrantes y se evidencia en el "Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE"	SI	NO													
8.4	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos", con la fecha de recepción, hora y firma de la/del Presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. <b>Tomar foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la/el MGL).</b>	SI	NO													
8.5	El Comité de Alimentación Escolar mantiene en un lugar visible de la IE el Afiche de la Línea Gratuita 0800 20 600	SI	NO													
8.6	El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de QW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento. <b>Si es NO pase a 8.9</b>	SI	NO													
8.7	El Comité de Alimentación Escolar pone en práctica durante la prestación del servicio alimentario las BPHy Manipulación de Alimentos.	SI	NO													
8.8	El Comité de Alimentación Escolar ha informado a la comunidad educativa sobre la gestión del servicio alimentario, las BPH y Manipulación de los alimentos. (Marque SI, cuando se evidencie con el Acta de reunión o Cuaderno de ocurrencias o con el registro de la actividad que obre en el punto 4 de la "Guía para la organización documental del CAE".	SI	NO													
8.9	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	SI	NO													
8.10	En el año anterior o el presente, el Comité de Alimentación Escolar ha implementado mejoras en la prestación del servicio alimentario con el apoyo del gobierno regional o local, ONG, empresa privada, iglesia, etc., tales como: (1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra, (6) Ninguna mejora se implementó. <i>(Acepte más de 1 opción del 1 al 5)</i>	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Otro motivo</td> </tr> </table>			1	2	3	4	5	6	Otro motivo					
1	2	3	4	5	6											
Otro motivo																
8.11	El/la director/a realizó la actualización del N° de usuarios/os en la base de datos del SIAGE del MINEDU, porque recibe menos o más productos de los que corresponde: (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a/promotor/a ausente)	1	2	3	4											

#### I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1	Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la IE son permanentes (marque NO si las encargadas de la preparación cocinan de forma rotativa)	SI	NO
9.2	La IE cuenta con huerto escolar. <i>Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3</i>	SI	NO





 <b>PERU</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA

CÓDIGO MODULAR DE S.A.E.	ANEXO N°	Fecha de Verificación: ____/____/____	N° de Usuarios Programados: ____										
0 1 2	0 1 2	N° Acta de Entrega - Recupérese la última entrega: ____	Fecha de entrega de productos según acta: ____/____/____										
I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA													
PRODUCTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
CANTIDAD LIBERADA	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
FABRICANTE	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
MARCA	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
PRESENTACIÓN UNITARIA (kg / gr o Lt / ml)	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
LOTES	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
FECHA DE PRODUCCIÓN	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
FECHA DE VENCIMIENTO	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
HEBIBRE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC	CNC
CANTIDAD ENCONTRADA EN LA E* Unidades													
CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO**													
*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA DEL. SI REGISTRARA LA CANTIDAD VERIFICADA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN. **CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES: Alimentos salubres (1) - Alimentos infectado (2) - Alimentos contaminado (3) - Alimentos Vencido (4) - Envasa Deteriorado/abultado (5) - Alimentos sobre el piso (6) - Alimentos sin rotulo o etiqueta (7) - Alimentos en envasa expuesto (8) - otro (9)													
II. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS													
PRODUCTO													
CANTIDAD - Unidades													
FABRICANTE													
MARCA													
PRESENTACIÓN UNITARIA (kg / gr o Lt / ml)													
FECHA DE VENCIMIENTO													
FECHA DE PRODUCCIÓN													
CODIGO DE LOTE													
CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO													
EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN? <input type="button" value="SI"/> <input type="button" value="NO"/>													
En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente													
PRODUCTO													
CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt / ml													

RESULTADO

III. ¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario)



 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02</b>			Pág. 15 de 16

**VERIFICACIÓN DE EQUIPAMIENTO: KIT DE COCINA, MOBILIARIO Y MENAJE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO**

**A. EQUIPAMIENTO Y/O MENAJE ENTREGADO POR PNAEQW**

Registre la información de acuerdo a lo informado por la/el presidenta/e del CAE.

1. La IE recibió del PNAEQW, Kit de:  1 B. Menaje  2 C. Cocina  3 D. Mobiliario  4 NO RECIBIÓ

**B. DATOS DEL KIT DE MENAJE**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes.

B1. Equipamiento de Menaje	B2. La IE tiene el kit de Menaje (utensilios) actualmente? (Si B2 es NO, pase a C)		B3. Estado actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			B4. La IE usa el Kit de menaje para el servicio de QW (Si es SI, pase a C)		B5. Indique el motivo por el que no se usa el kit de menaje (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Kit de Menaje (Utensilios)	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir

**C. DATOS DEL KIT DE COCINA**

Marque / Registre en los recuadros correspondientes.

C1. Equipamiento de Cocina	C2. La IE tiene el equipo actualmente? (Si C2 es NO, pase a siguiente línea)		C3. Estado Actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			C4. La IE usa el equipamiento para el servicio de QW (Si es SI, pase a la siguiente línea)		C5. Indique el motivo por el que no se usa el equipo (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Cocina Semi Industrial a Gas de 3 Hornillas	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
2. Cocina Semi Industrial a Gas de 2 Hornillas	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
3. Cocina de mesa GLP	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
4. Kit regular con Válvula premium	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
5. Kit regular con Válvula estándar	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
6. Balón de gas de 10 Kg	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
7. Cocina mejorada portátil N° 36	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
8. Cocina mejorada portátil N° 40	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir

**D. DATOS DEL MOBILIARIO DE ALMACÉN Y/O COCINA**

D1. Mobiliario de Almacén y/o Cocina	D2. La IE tiene el mobiliario actualmente? (Si D2 es NO, pase a siguiente línea)		D3. Estado Actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			D4. La IE usa el mobiliario para el servicio de QW (Si es SI, pase a la siguiente línea)		D5. Indique el motivo por el que no se usa el mobiliario (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Pancheta	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
2. Estanco	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir
3. Mesa de acero inoxidable	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	Describir

**Descripción del estado actual del equipamiento y mobiliario (\*)**

Equipo	Código	Estado actual	Equipo	Código	Estado actual
Cocina GLP	1	Óptimo	Estanco de acero	1	Óptimo
	2	Aceptable		2	Aceptable
	3	Malo		3	Malo
Muebles de aluminio	1	Óptimo	Pancheta	1	Óptimo
	2	Aceptable		2	Aceptable
	3	Malo		3	Malo

 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-003</b>

**DATOS DE INFRAESTRUCTURA DE LAS IE**

**I. SERVICIOS BÁSICOS DE LOS QUE DISPONE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA**

Registre información correspondiente a los servicios básicos con los que cuenta la institución educativa:

SERVICIOS BÁSICOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Red Pública	Pitón de uso público	Camión Cisterna	Pozo	Rio, acequia manantial o similar	Otro		
1. El abastecimiento de agua es por	1	2	3	4	5	6	Especifique	
2. El servicio higiénico es conectado a:	Red Pública	Pozo Séptico	Letrina	Pozo ciego o negro	Rio, acequia o canal	No tiene		
	1	2	3	4	5	6		
3. El alumbrado proviene de	Red Pública	Generador o motor de municipio	Generador o motor de comunidad	Generador o motor de la IE	Vela	Panel solar	Otro	No tiene
	1	2	3	4	5	6	7	8
							Especifique	

**II. MATERIAL PREDOMINANTE EN LA INFRAESTRUCTURA DEL ALMACÉN, COCINA Y COMEDOR DE LA IE**

1. El material predominante en el piso del almacén/cocina/comedor de uso exclusivo/compartido es:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN			COCINA			COMEDOR		
	Código			Código			Código		
Parquet o madera pulida	1			1			1		
Vinílico, pispapak o similar	2			2			2		
Loseta, cerámico o similar	3			3			3		
Cemento	4			4			4		
Madera (entablado)	5			5			5		
Tierra	6			6			6		
Otro material? (Especifique)	7	Especifique		7	Especifique		7	Especifique	

2. El material predominante en las paredes del almacén/cocina/comedor de exclusivo/compartido es:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN			COCINA			COMEDOR		
	Código			Código			Código		
Ladrillo o concreto armado	1			1			1		
Piedra o sillar con cal o cemento	2			2			2		
Fibra de cemento o Eternit	3			3			3		
Adobe o tapal	4			4			4		
Quincha	5			5			5		
Piedra con barro	6			6			6		
Madera	7			7			7		
Estera	8			8			8		
Otro material? (Especifique)	9	Especifique		9	Especifique		9	Especifique	
<b>NO TIENE PAREDES</b>	<b>10</b>			<b>10</b>			<b>10</b>		

3. El material predominante en el techo del almacén/cocina/comedor de exclusivo/compartido es:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN			COCINA			COMEDOR		
	Código			Código			Código		
Concreto armado	1			1			1		
Madera	2			2			2		
Tejas	3			3			3		
Fibra de cemento o Eternit	4			4			4		
Calamina	5			5			5		
Cofo o carrizo con barro	6			6			6		
Estera	7			7			7		
Paja, hojas de palmera, etc.	8			8			8		
Otro material? (Especifique)	9	Especifique		9	Especifique		9	Especifique	
<b>NO TIENE TECHO</b>	<b>10</b>			<b>10</b>			<b>10</b>		

Anexo 03: PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-005 Ficha de supervisión presencial de la prestación del servicio alimentario en situación de emergencia o caso fortuito o fuerza mayor

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PRT-002-PNAEQW-USME

ANEXO N°03

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-005</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN PRESENCIAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR</b>				Pág. 1 de 6

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
	0 1 2	

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

FORMA DE ENTREGA		3. MONITOR/A DE GESTIÓN LOCAL			
Distribución de alimentos para la preparación y consumo en el hogar	Preparación de alimentos y distribución (experto) en las IEE	DNI		APELLIDOS Y NOMBRES	
1	2				
4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO					
1	2	3	4	5 Otro	6 Especifique

(1) El/la proveedor/a no entregó productos, (2) Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizó para la distribución de los alimentos, (3) Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizó para la prestación del servicio alimentario, (4) Sin stock de productos, (5) Otro (R) No aplica (Haga anotación)

ETAPAS				
RECEPCIÓN	ALMACENAMIENTO	PREPARACIÓN Y SERVIDO (Solo para forma de entrega 2)	DISTRIBUCIÓN	MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS (Solo para forma de entrega 2) Realizar una etapa adicional
1	2	3	4	5

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque/Registre en el recuadro correspondiente.  
(Solo para forma 2 y etapas 3 y 4)

1. El día de hoy se verificó la preparación/se preparó

SI	NO
----	----

2. Marque las preparaciones del día de hoy

Primero	No preparó
Comensales adicional	No preparó
Segundo	No preparó

I. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque el recuadro correspondiente, según lo observado en la recepción de alimentos. Foto

1.1	La recepción de los alimentos se realiza en: (1) Institución Educativa, (2) Otro	1	2	Especifique
Si marco (1) pase a la pregunta 1.3, si marco (2) pase a la pregunta 1.2				
1.2	La entrega de los alimentos fuera de la IE fue coordinado previamente con el CAE.	SI	NO	
1.3	El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza.	SI	NO	
1.4	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio y ordenado y libre de insectos, roedores u otro animal	SI	NO	
1.5	El Comité de Alimentación Escolar verifica si la entrega de alimentos se realiza dentro del periodo establecido según el acta de entrega y recepción.	SI	NO	
1.6	El Comité de Alimentación Escolar verifica que los alimentos recibidos correspondan a lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos.	SI	NO	
1.7	El Comité de Alimentación Escolar verifica que los alimentos se encuentran, libres de infestación, materias extrañas.	SI	NO	
1.8	Los productos entregados por el/la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberadas: mantienen las costuras laterales y/o tapas íntegras (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). Verificado por la/el MGL	SI	NO	
1.9	Los productos entregados por el/la proveedor/a mantienen las características con las que fueron liberadas:			
a.	El número de lote del alimento corresponde al lote liberado.	SI	NO	
b.	El registro sanitario/autorización sanitaria corresponde al lote liberado.	SI	NO	

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-005</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN PRESENCIAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR</b>				Pág. 2 de 6

1.10	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada (mascarilla, mandil claro y limpio, gorro, entre otros.)	SI	NO
1.11	Las personas encargadas de la recepción de alimentos presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	SI	NO
1.12	El personal del/de la proveedor/a, encargado de la entrega de los alimentos cuenta con la indumentaria adecuada (mascarilla, gorro, uniforme, entre otros).	SI	NO
1.13	El personal del/de la proveedor/a, encargado de la entrega de los alimentos presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	SI	NO
1.14	Las personas encargadas de la recepción y entrega cumplen con mantener una distancia mínima de 1.0 metro, entre personas.	SI	NO

**II. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

Marque el recuadro que corresponda, según lo observado en el almacenamiento de los alimentos.

2.1	La IE cuenta con ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos.	SI	NO	
2.2	Las instalaciones del ambiente de almacenamiento (piso, pared, techo, puerta, ventana/s y otros.) se encuentran en buen estado de conservación.	SI	NO	
2.3	El ambiente de almacenamiento cuenta con ventanas que permiten la circulación del aire.	SI	NO	
2.4	El ambiente de almacenamiento cuenta con iluminación suficiente para el desarrollo de la actividad.	SI	NO	
2.5	El ambiente de almacenamiento cuenta con mecanismos de protección (mallas mosquiteros u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO	
2.6	Los alimentos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	
2.7	El ambiente de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio ordenado y sin rastros e indicios de roedores e insectos como cucarachas, etc.	SI	NO	
2.8	El ambiente de almacenamiento de alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO	
2.9	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de entrada y salida de alimentos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión. (1) SI, (2) NO, (3) Solo para la forma de entrega 2	1	2	3
2.10	La rotación de alimentos se realizan mediante el método PEPS (primeras en entrar primeras en salir). (1) SI, (2) NO, (3) Solo para la forma de entrega 2	1	2	3
2.11	Dentro del almacén existe un espacio para alimentos observados.	SI	NO	
2.12	La IE cuenta con sobre stock de alimentos de entregas anteriores. (1) SI, (2) NO, (3) No aplica.	1	2	3
2.13	La IE cuenta con alimentos faltantes según acta de entrega y recepción y Kardex. (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. Solo para la forma de entrega 2	1	2	3
2.14	Las personas encargadas del almacenamiento cumplen tener una distancia mínima de 1.0 metro entre personas	SI	NO	
2.15	Las personas encargadas del almacén presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	SI	NO	
2.16	Las personas encargadas del almacenamiento de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada:			
	a) Mascarilla	SI	NO	
	b) Mandil limpio/uniforme limpio	SI	NO	
	c) Gorro o protector de cabello	SI	NO	

**III. PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS**

Marque el recuadro que corresponda, según lo observado en la preparación y servido de los alimentos.

**Solo para la forma de entrega 2**

3.1	La preparación y servido de los alimentos se realiza en un ambiente exclusivo.	SI	NO
3.2	Los ambientes destinados para la preparación y servido de alimentos se encuentra limpio y ordenado.	SI	NO
3.3	El ambiente destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, sin rastros e indicios, ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	NO
3.4	El ambiente donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros similares, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
3.5	El ambiente destinado a la preparación de alimentos se encuentra alejadas de fuentes de contaminación como: Letrinas, basural u otros	SI	NO

	<b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-005</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN PRESENCIAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR</b>			Pág. 3 de 6

<b>3.6</b>	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo con las combinaciones establecidas por PNAEQW.	SI	NO
<b>3.7</b>	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo con las dosificaciones establecidas por PNAEQW.	SI	NO
<b>3.8</b>	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas, los mismos que se encuentran limpios y cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.).	SI	NO
<b>3.9</b>	Los utensilios utilizados en la preparación y servido de alimentos se encuentran limpios, desinfectados y en buen estado de conservación.	SI	NO
<b>3.10</b>	Los recipientes de los padres de familia o apoderados utilizados para el recojo de los alimentos preparados se encuentra limpios, en buen estado de conservación y son de uso exclusivo para alimentos.	SI	NO
<b>3.11</b>	Las personas encargadas de la preparación y servido de los alimentos presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	SI	NO
<b>3.12</b>	Las personas encargadas de la preparación y servido cumplen con mantener una distancia mínima de 1.0 metro entre personas.	SI	NO
<b>3.13</b>	Todas las personas encargadas de la preparación y servido de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:		
<b>a.</b>	Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
<b>b.</b>	Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
<b>c.</b>	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	SI	NO
<b>d.</b>	Usan mandil limpio/uniforme limpio	SI	NO
<b>e.</b>	Usan protector de cabello	SI	NO
<b>f.</b>	Usan mascarilla.	SI	NO

**IV. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Foto

Marque el recuadro que corresponda, según lo observado en la distribución de los alimentos.

<b>4.1</b>	Todas las personas encargadas de la distribución de los alimentos cumplen con las BPM/ BPH:		
<b>a.</b>	Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
<b>b.</b>	Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
<b>c.</b>	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	SI	NO
<b>d.</b>	Usan mandil limpio/uniforme limpio	SI	NO
<b>e.</b>	Usan protector de cabello	SI	NO
<b>f.</b>	Usan mascarilla.	SI	NO
<b>4.2</b>	Respecto a las personas que van a recoger los alimentos:		
<b>a.</b>	Cumplen con el distanciamiento mínimo de 1,0 m.	SI	NO
<b>b.</b>	Las madres o padres de familia utilizan mascarilla	SI	NO
<b>c.</b>	Las madres o padres de familia se lavan las manos con agua a chorro y jabón y/o se desinfectan las manos con alcohol.	SI	NO
<b>4.3</b>	Respecto a las condiciones del ambiente de distribución de alimentos		
<b>a.</b>	El ambiente destinado para la distribución de los alimentos se encuentra limpio, ordenado, ventilado e iluminado.	SI	NO
<b>b.</b>	El ambiente destinado para la distribución de los alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	SI	NO
<b>c.</b>	Las mesas u otros mobiliarios utilizados durante la distribución de alimentos, se encuentran limpios, desinfectados y ordenados.	SI	NO



El presente documento es propiedad de la DREDA.  
Análisis técnico PAU  
23/03/2022 09:58 am  
Módulo: Dev V 87  
Fecha: 23. 03. 2022 09:58:45 am

Versión N°: 08	 <b>PERU</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-005</b>  Pág. 4 de 6
	<b>FICHA DE SUPERVISIÓN PRESENCIAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR</b> <b>V. MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS</b>	

Foto

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de alimentos, aplica solo para forma de entrega 2.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas según lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos.	SI	NO
5.2	El/la proveedor/a cumple con la acción complementaria establecida en su "Compromiso de acciones para el manejo de residuos sólidos generados a consecuencia de la entrega de alimentos" (verificar acta de entrega y recepción de alimentos u otros)	SI	NO
5.3	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO
5.4	El Comité de Alimentación Escolar hace uso de las bolsas entregadas por el /la proveedor/a para la segregación de los residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO
5.5	El Comité de Alimentación Escolar cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	NO

### C. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

Marque el recuadro correspondiente:

6.1	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con la copia del "Acta de Entrega y Recepción de alimentos", de todas las entregas anteriores, con la fecha de recepción, hora y firma del/de la presidente/a o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Tomar foto.	SI	NO
6.2	El Comité de Alimentación Escolar acondicionó un lugar para el lavado de manos, dotados con agua, jabón y/o desinfección con alcohol, para uso de las madres, padres o apoderados que acuden a la IE para el recojo de los alimentos. (1) SI, (2) NO,	SI	NO
6.3	El Comité de Alimentación Escolar realizó el armado de paquetes de alimentos según el número de usuarios/os matriculados, según la base del SIAGIE del MINEDU. (1) SI, (2) NO, (3) No aplica.	1	2 3
6.4	El Comité de Alimentación Escolar mantiene en un lugar visible de la IE el afiche de la Línea Gratuita 0800 20 600.	SI	NO
6.5	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	SI	NO
6.6	El Comité de Alimentación Escolar verifica que las madres, padres o apoderados a quienes se distribuye los alimentos, portan su DNI y el DNI del o las/los usuarios/os. (1) SI, (2) NO	SI	NO
6.7	Concluido el cronograma de entrega: ¿quedaron alimentos y/o canastas de alimentos en el almacén de la IE por entregar? (1) SI, (2) NO, (3) No aplica.	1	2 3
6.8	El Comité de Alimentación Escolar registra la distribución de los alimentos en el "Padrón de entrega y recepción de alimentos" a las/los usuarias/os del PNAEQW: (1) SI, (2) NO	SI	NO
6.9	El/la director/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU, porque recibe menos o más alimentos y/o canastas de alimentos de los que corresponde: (1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a/promotor/a ausente).	1	2 3 4
6.10	El/la proveedor/a efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o del PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).	1	2 3
6.11	De existir alimentos correspondientes a entregas anteriores, que no fueron recogidos por las/los madres/padres de familia, se encuentran con fechas de vencimiento vigente y en buen estado de conservación. (1) SI, (2) NO, (3) No aplica.	1	2 3

### D. VEEDURÍA

Marque/registre en los recuadros que corresponda:

7.1	En la verificación hubo participación de las/los veedoras/es u otros actora/es sociales.	SI	NO
7.2	La IE ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la supervisión realizada el día de hoy. Si marcó "No", pase a la sección "E"	SI	NO



Proyecto digitalizado por  
 INATIVIDAD MINISTROTOROZA  
 Arequipa, Perú  
 20220 18:00:00  
 Método: Day V 1.8  
 Fecha: 28.10.2022 09:08:31 -05:00



 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-005</b>

**VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS**  
*(Solo para la modalidad productos y etapa de almacenamiento)*

CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA

--	--	--	--	--	--	--	--

CÓDIGO NUMÉRICO DE LA E:      ANEXO N°:      Fecha de Verificación:    /    /    N° de Usuarios Programados:   

N° Acta de Entrega - Recepción de la última entrega:      Fecha de entrega de productos según acta:    /    /   

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA													
PRODUCTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
CANTIDAD LIBERADA	CNC												
FABRICANTE	CNC												
MARCA	CNC												
PRESENTACIÓN UNITARIA (kg / gr o litro)	CNC												
PLOTE	CNC												
FECHA DE PRODUCCIÓN	CNC												
FECHA DE VENCIMIENTO	CNC												
ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	CNC												
INGERE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CNC												
CANTIDAD ENCONTRADA EN LA B* Unidades													
CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO**													

\*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA B\*. Si registrara la cantidad verificada el día de la supervisión.  
 \*\*CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:  
 Alimento en perfecto (1), Alimento infectado (2), Alimento contaminado (3), Alimento vencido (4), Estado deteriorado/dañado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rotulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), otro (9).

II. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS													
PRODUCTO													
CANTIDAD Unidades													
FABRICANTE													
MARCA													
PRESENTACIÓN UNITARIA (kg / gr o litro)													
FECHA DE VENCIMIENTO													
FECHA DE PRODUCCIÓN													
CODIGO DE LOTE													
CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO													

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN?       SI       NO

En caso haber marcado "si" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO													
CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Litro													

**RESULTADO**

III. ¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (Integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario)

SI       NO

Anexo 04: PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-006, Ficha de seguimiento remoto de la prestación del servicio alimentario en situación de emergencia o caso fortuito o fuerza mayor.

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PRT-002-PNAEQW-USME

ANEXO N°04:

 <b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-006</b>

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
	0 1 2	

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

<b>FORMA DE ENTREGA</b> Distribución de alimentos para la preparación y consumo en el hogar: <b>1</b> Preparación de alimentos y distribución (partes) en la IEE: <b>2</b>		<b>3. MONITOR/A DE GESTIÓN LOCAL</b> DNI: _____ APELLIDOS Y NOMBRES: _____		
<b>2. FECHA Y HORA DE INICIO</b> DÍA: _____ MES: _____ HORA: _____		<b>4. DATOS DE LA/DEL INFORMANTE</b> 4.1 Cargo (1. Presidenta/e Comité de Alimentación Escolar, 2. Secretaria/o Comité de Alimentación Escolar, 3. Vocal Comité de Alimentación Escolar, 5. Vendedor/a, 6. Otro) _____ 4.2 Teléfono: _____		
<b>ETAPAS</b>				
RECEPCIÓN (1.1. a 1.7)	ALMACENAMIENTO (1.7. a 1.13)	PREPARACIÓN Y SERVIDO (Solo para forma de entrega 2)	DISTRIBUCIÓN	MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS (Solo para forma de entrega 2) Realizar una etapa adicional

B. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Marque el recuadro correspondiente, según la información brindada por el Comité de Alimentación Escolar en la recepción y almacenamiento de los alimentos

1.1	La recepción de los alimentos se realizó en: (1) Institución Educativa, (2) Otro Si marco (1) pase a la pregunta 1.3, si marco (2) pase a la pregunta 1.2	1	2	Especifique			
1.2	La entrega de los alimentos fuera de la IE fue coordinado previamente con el Comité de Alimentación Escolar.	SI	NO				
1.3	Los alimentos recepcionados fueron almacenado en un ambiente limpio y ordenado	SI	NO				
1.4	El/la proveedor/a entregó los alimentos de acuerdo a lo detallado en el acta de entrega y recepción de alimentos.	SI	NO				
1.5	El personal del/de la proveedor/a, encargado de la entrega de los alimentos cuenta con la indumentaria adecuada (mascarilla, gorro, uniforme, entre otros).	SI	NO				
1.6	Las personas encargadas de la recepción de alimentos presentan signos o síntomas de malestar general, gripe, tos, fiebre, entre otros.	SI	NO				
1.7	Las personas encargadas de la recepción y almacenamiento cumplen con mantener una distancia mínima de 1.0 metro entre personas.	SI	NO				
1.8	El almacenamiento de los alimentos se realiza en: (1) Dentro de la IE: Almacén, Aula, al interior de un armario o en recipientes con tapa (balde, tachos u otros), (2) En otra IE, (3) vivienda de un integrante del Comité de Alimentación Escolar, (4) Local comunal o municipal, (5) Otro lugar.	1	2	3	4	5	Especifique
1.9	Los alimentos son almacenados en un ambiente limpio y ordenado.	SI	NO				
1.10	Los alimentos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO				
1.11	El lugar de almacenamiento cuenta con mecanismos de protección (mallis, mosquiteros u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO				
1.12	Los alimentos se encuentran íntegros, sin abolladuras, libres de infestación, etc.	SI	NO				
1.13	Existen sobre stock de alimentos de entrega anteriores.	SI	NO				

C. PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS

Marque el recuadro correspondiente, según la información brindada por el Comité de Alimentación Escolar en la preparación y servido de los alimentos (Solo para forma de entrega 2)

2.1	Los utensilios utilizados para la preparación y servido de los alimentos se encuentran limpios y en buen estado de conservación.	SI	NO
2.2	Los recipientes para el recojo de los alimentos se encuentran limpios, en buen estado de conservación y son de uso exclusivo para alimentos.	SI	NO
2.3	El ambiente destinado a la preparación de alimentos se encuentra alejado de fuentes de contaminación como letrina, basural u otros.	SI	NO
2.4	La preparación de los alimentos se realiza de acuerdo a la dosificación establecida por el PNAEQW.	SI	NO

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-006</b>
Versión N°: 08	<b>FICHA DE SEGUIMIENTO REMOTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.</b>				Pág. 2 de 3

2.5	La preparación de los alimentos se realiza de acuerdo a la combinación establecida por el PNAEQW	SI	NO
2.6	Las personas encargadas de la preparación y servido de los alimentos presentan signos o síntomas de malestar general: gripe, tos, fiebre entre otros.	SI	NO
2.7	Las personas encargadas de la preparación y servido cumplen con mantener una distancia mínima de 1.0 metros entre personas.	SI	NO
2.8	Todas las personas encargadas de la preparación y servido cumplen con la aplicación de las BPM y BPH (lavado de manos, mascarilla, protector de cabello, mandil y otros).	SI	NO

#### D. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Marque el recuadro correspondiente, según la información brindada por el Comité de Alimentación Escolar en la distribución de los alimentos:

3.1	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con la aplicación de las BPM/ BPH (mascarilla, protector de cabello, mandil y otros).	SI	NO
3.2	El ambiente destinado para la distribución de los alimentos se encuentran limpio y ordenado.	SI	NO
3.3	El Comité de Alimentación Escolar realizó la distribución de los alimentos según el número de usuarios/os matriculados.	SI	NO
3.4	Las mesas, equipos u otros mobiliarios utilizados durante la distribución de alimentos se encuentran limpios y ordenados.	SI	NO
3.5	El Comité de Alimentación Escolar acondicionó un lugar para el lavado de manos, dotados con agua, jabón y/o desinfección con alcohol, para uso de los padres o apoderados que acuden a la IE para el recojo de los alimentos.	SI	NO
3.6	Los padres o apoderados que reciben los alimentos cumplen con las medidas de protección y seguridad establecidas: (lavado de manos con agua a chorro y jabón y/o desinfección con alcohol, usan mascarilla).	SI	NO
3.7	Las personas que participan en la distribución cumplen con mantener una distancia mínima de 1.0 metros entre personas.	SI	NO
3.8	El Comité de Alimentación Escolar registra la distribución de alimentos en el padrón de entrega y recepción a las/los usuarias/os del PNAEQW.	SI	NO
3.9	El Comité de Alimentación Escolar realizó el registro en el acta de distribución de alimentos al término de dicha actividad.	SI	NO

#### E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de alimentos, aplica solo para forma de entrega 2.

4.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas según lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos.	SI	NO
4.2	El/la proveedor/a cumple con la acción complementaria establecida en su "Compromiso de acciones para el manejo de residuos sólidos generados a consecuencia de la entrega de alimentos" (verificar acta de entrega y recepción de alimentos u otros)	SI	NO
4.3	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO
4.4	El Comité de Alimentación Escolar hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de los residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO
4.5	El Comité de Alimentación Escolar cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de RRSS.	SI	NO

#### F. OTROS

Marque el recuadro correspondiente:

5.1	¿La IE durante el año ha recibido visitas de uno o más veedoras/es u otro actor/a social?	SI	NO	
5.2	¿Los datos del Comité de Alimentación Escolar se encuentran actualizado? (Dirigida al MGL)	SI	NO	
5.3	Concluido el cronograma de entrega: ¿quedaron alimentos en el almacén de la IE por entregar? <sup>(1)</sup> 1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Solo para la forma de entrega 1)	1	2	3



Anexo 05. PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-007, Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PRT-002-PNAEQW-USME

ANEXO N°05:

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-007</b>
Versión N°: 08		<b>ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>			Pág. 1 de 4

I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD	SUPERVISIÓN REGULAR	1
	0 1 2		SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA	2

1. DEPARTAMENTO	4. CENTRO POBLADO
2. PROVINCIA	5. NOMBRE DE LA IE
3. DISTRITO	6. DIRECCIÓN DE LA IE

CARGO	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI
Representante PNAEQW		
Representante del CAE		
Representante del CAE		
Autoridad Local / Inversores y u otro actor/a social		
Autoridad Local / Inversores y u otro actor/a social		

II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN		3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA		
DÍA	MES	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva	No se evaluó el Servicio Alimentario	Asistencia Técnica (Solo Supervisión Regular)
		:	:	1	2	3

A. SUPERVISIÓN REGULAR

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		5. La/el MGL Observó/Verificó la gestión del CAE durante	
PRODUCTOS	RACIONES	ETAPA	PRODUCTOS RACIONES
1. No hubo clases en la IE	1. Proveedor/a no entregó raciones	Recepción	3 1
2. Se acabaron los productos	2. No hubo clases en la IE	Preparación	2
3. El/la proveedor/a no entregó productos	3. Otro: Especifique	Servido	3
4. Comité de Alimentación Escolar no organizado para la prestación del servicio alimentario	4. Asistencia Técnica	Distribución	4 2
5. Otro: Especifique	5. No Aplica	Consumo	5 3
6. Asistencia Técnica		Almacenamiento	6
7. No Aplica		Manejo de los residuos sólidos	7 4

6. Hora de inicio de las labores escolares	7. Hora de recepción	8. El día de hoy se preparó (Solo productos)			9. Hora de inicio de la preparación de los alimentos (solo productos)			10. Hora de inicio de la distribución de los alimentos			11. Hora que las usuarias/os inician el consumo de los alimentos		
		Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena
Observado	:	1	2	3	:	:	:	:	:	:	:	:	:

B. SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA

1. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		2. La/el MGL Observó/ Verificó la gestión en:	
1. El/la proveedor/a no entregó productos		Recepción	1
2. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la distribución de alimentos		Preparación	2
3. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la prestación del servicio alimentario		Servido	3
4. Sin stock de productos		Distribución	4
5. Otro: Especifique		Almacenamiento	5
6. No Aplica		Manejo de los residuos sólidos	6



 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-007</b>
Versión N°: 08	<b>ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>			Pág. 2 de 4

**III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA**

Asistencia Técnica	Especificar la Asistencia Técnica
{1} Conformación y actualización de los/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar ( Acta de conformación/actualización y compromiso del CAE)	
{2} BPM/BPH	
{3}BPAL	
{4}ETA	
{5}Hábitos alimentarios saludables	
{6} Dosificación y combinación/consumo de raciones	
{7} Distribución adecuada de alimentos/Importancia del horario de consumo	
{8} Manejo de los RRSS	
{9} Actualización de usuarios/os según SIAGIE	
{10} Mejoras en la gestión del servicio alimentario	
{11} Recepción de productos y suscripción del acta/ u otros documentos.	
{12} Sobre stock de alimentos/ sobrante de raciones	
{13} Uso de la línea gratuita 0800 20 600	
{14} Veeduría	
{15} Servicios básicos (agua y desage)	
{16} Infraestructura de almacén y/o cocina y/o ambiente de recepción	
{17} Control de plagas	
{18} Medidas de prevención COVID-19	
{19} Otros	





 <b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALIWARMA	<b>PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-007</b>
Versión N°: 08	<b>ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>			Pág. 4 de 4

Participaron como representante(s) del Comité de Alimentación Escolar / Autoridad Local / Actor/a social que realizan la veeduría Sr. (s):

..... en calidad de ..... teléfono ..... y por el PNAE Qali Warma el(los) Sr. (s): .....

Siendo las ..... horas, se suscribe la presente acta en tres ejemplares una de las cuales es entregada al representante del CAE.

**REPRESENTANTE DEL PNAEQW**

Nombres y Apellidos: .....  
DNI: .....

**PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

Nombres y Apellidos: .....  
DNI: .....

**REPRESENTANTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR**

Nombres y Apellidos: .....  
DNI: .....

**AUTORIDAD LOCAL**

Nombres y Apellidos: .....  
DNI: .....

**ACTOR/A SOCIAL**

Nombres y Apellidos: .....  
DNI: .....

**ACTOR/A SOCIAL**

Nombres y Apellidos: .....  
DNI: .....



Firmado digitalmente por  
NATIVIDAD PEÑAFORTE  
Anexo: Firmado Full  
2022194020.pdf  
Método: Doc V1.81  
Fecha: 28.10.2022 00:16:00 -08:00

Anexo 06. Ficha de consumo de las preparaciones en la provisión del servicio alimentario.

	<b>FICHA DE CONSUMO DE LAS PREPARACIONES EN LA PROVISION DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>	Página 1 de 2
		Página 1

**ANEXO 06**

INFORMACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
CÓDIGO COLEGIO	
CÓDIGO MODULAR / ANEXO	
NOMBRE IE	
NIVEL EDUCATIVO	

UNIDAD TERRITORIAL	
DEPARTAMENTO	
PROVINCIA	
DISTRITO	
CENTRO POBLADO	
DIRECCIÓN	

MODALIDAD DE ATENCIÓN	
TIPO ATENCIÓN	

DATOS DE LA SUPERVISIÓN					
FECHA INICIO	HORA INICIO	FECHA FINAL	HORA FINAL	FECHA REGISTRO	HORA REGISTRO

MONITOR DE GESTIÓN LOCAL - PNAEQW	
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI

POBLACIÓN USUARIA Y RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN		
N° DE ENCUESTADOS DESAYUNO	N° DE ENCUESTADOS ALMUERZO	RESULTADO DE SUPERVISIÓN
		(1) Encuesta Efectiva

PREGUNTA	DETALLE	RESPUESTA
2.1	N° Secciones Activas	
2.2	Nivel	
2.3	Año o Grado seleccionado	
PREGUNTA	DETALLE	RESPUESTA
3.1	Desayuno	
3.2	Usuarios Asistentes	
3.3	Usuarios Encuestados	
3.4	Bebible	
3.4a	No se preparó bebiblé	
3.5	Componente sólido	
3.5a	No se preparó componente sólido	

	<b>FICHA DE CONSUMO DE LAS PREPARACIONES EN LA PROVISION DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>	Página 1 de 2
		Página 2

3.6	Almuerzo	
3.7	Usuarios Asistentes	
3.8	Usuarios Encuestados	
3.9	Segundo	

**MEDICIÓN DEL GUSTO Y CONSUMO DE LAS PREPARACIONES**

N°	EDAD	DESAYUNO				ALMUERZO	
		TE GUSTÓ EL		CONSUMIÓ EL		TE GUSTÓ EL	CONSUMIÓ EL
		BEBIBLE	SÓLIDO	BEBIBLE	SÓLIDO	SEGUNDO	SEGUNDO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

**OBSERVACIONES GENERALES**

--

INFORMACIÓN ADICIONAL				
USUARIO	VERSIÓN APP	LATITUD	LONGITUD	ALTITUD

## Procedimiento para la Identificación de la muestra de secciones y usuarios

### I. IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA DE SECCIONES

Cuando la IE tiene UNA sola sección aplique las indicaciones del punto a y b:

- **En el nivel inicial** a los usuarios del 3,4 y 5 años.
  - **En el nivel primaria** a los usuarios del 1er grado a 6to grado.
  - **En el nivel secundaria** a los usuarios del 1er al 5to año.
- a) Si la Institución Educativa elegida pertenece al área urbana y el total de usuarios es menor o igual a 15, se realizará la encuesta a TODOS los usuarios (según los grados que corresponde al nivel educativo). Si la IE tuviera más de 15 usuarios, se procede a seleccionar 15 usuarios para aplicarles la encuesta (según los grados que corresponde al nivel educativo).
- b) Si la Institución Educativa elegida pertenece al área rural y el total de usuarios es menor o igual a 10, se realizará la encuesta a TODOS los usuarios (según los grados que corresponde al nivel educativo). Si la IE tuviera más de 10 usuarios, se procede a seleccionar 10 usuarios para aplicarles la encuesta, (según los grados que corresponde al nivel educativo).

### II. IDENTIFICACIÓN DE LAS SECCIONES SELECCIONADAS

Para identificar a las secciones seleccionadas, la monitora o monitor de gestión local utilizará el "Formato auxiliar para la selección de las secciones para la aplicación de la ficha de consumo" y la "Tabla de Números Aleatorios".

**Primero:** En el "Formato auxiliar para la selección de las secciones para la aplicación de la ficha de satisfacción", la monitora o monitor de gestión local, procederá a listar ordenadamente a todas las secciones de la IE, desde el PRIMER grado al SEXTO grado, en las IIEE de nivel primaria y, del 1ER al 5to AÑO en las IIEE de nivel secundaria.

**Segundo:** Luego enumerará las secciones y seleccionará aquellas que coincidan con los números aleatorios que le corresponden según la "Tabla de Números Aleatorios".

FORMATO AUXILIAR PARA LA SELECCIÓN DE LAS SECCIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE CONSUMO DE LAS RACIONES Y PREPARACIONES

Nº	Nivel	Grado / Año	Nombre de la sección	Orden correlativo	Selección
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Es decir, cuando el número aleatorio de la sección coincida con la numeración de las secciones listadas en el "Formato auxiliar para la selección de las secciones para la aplicación de la ficha de satisfacción".

### III. IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA DE USUARIOS SELECCIONADOS EN IIEE con DOS (2) o más secciones.<sup>1</sup>

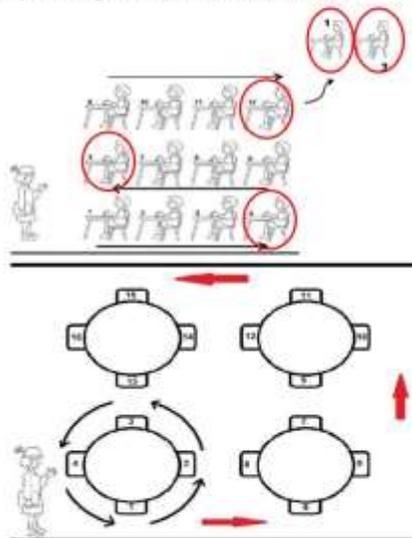
La selección de usuarios la realiza cada MGL responsable del recojo de datos de dicha sección, de acuerdo a la tabla de números aleatorios establecida y la fecha de aplicación

de la "Ficha de satisfacción del usuario del PNAEQW".

La identificación de los usuarios seleccionados para la entrevista, será como sigue: **el MGL procederá a realizar un conteo mediante serpentin para identificar la numeración de la muestra de usuarios de acuerdo a los números (arranque) aleatorio** de la "Tabla de Números Aleatorios-Usuarios", según el día que aplica la entrevista, entonces, cuando el número de selección coincida con el del conteo realizado aplicará la entrevista a dicho usuario.

Para identificar los usuarios seleccionados, el MGL procederá a realizar un conteo mediante serpentin para identificar la numeración de la muestra de usuarios según se muestra en la siguiente imagen, los usuarios seleccionados son los que se encuentran en el orden: 4, 8, 12, 16 y 20. El MGL realiza el

conteo para elegir a los niños seleccionado



ESCALA HEDÓNICA SATISFACCIÓN USUARIO



1

INSATISFECHO



2

SATISFECHO



3

MUY  
SATISFECHO

TABLA ALEATORIA PARA SELECCIÓN DE SECCIONES DE LA IE

Fecha Calendario (H)	Número de Secciones de la Institución Educativa																																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	
1	1	3	2	2	7	2	8	2	1	2	5	1	6	6	6	6	5	6	8	4	5	4	8	5	6	6	5	4	6	4	8	8	4	7	8	6	4	1	6	9	6	6	8	8			
2	2	2	5	8	4	8	5	2	4	2	3	4	5	3	6	5	4	8	4	8	5	5	3	4	4	7	6	8	5	8	6	8	9	7	8	5	4	8	4	5	4	5	8	5			
3	2	3	3	4	2	5	2	4	4	5	4	6	6	6	4	4	4	5	7	4	5	5	4	5	4	5	4	7	7	8	5	6	7	5	9	5	2	4	1	6	6	7	4	4			
4	1	3	3	5	2	3	5	2	1	2	4	3	4	3	6	3	5	4	7	7	5	4	6	4	7	5	4	4	4	7	8	4	5	7	9	6	0	7	6	1	5	8	4	7			
5	1	2	2	4	2	3	4	5	5	5	6	1	6	6	6	4	4	4	5	5	6	5	5	4	6	6	6	5	9	8	9	8	7	7	5	7	6	4	4	7	8	8	8	8			
6	1	3	2	2	7	3	8	2	2	5	3	6	4	6	4	5	3	6	6	7	7	7	4	4	7	4	4	5	6	5	4	9	5	5	5	8	8	5	6	8	4	9	5				
7	1	1	2	5	8	5	0	3	4	5	4	6	5	6	5	3	4	6	4	7	7	4	7	7	7	6	9	9	5	7	8	9	7	6	7	6	8	8	9	5	9						
8	2	3	3	5	5	4	3	5	2	4	2	5	5	6	0	5	4	3	7	4	5	3	4	5	7	0	0	4	6	5	5	4	8	0	7	7	7	5	8	5	8	4	7	4			
9	1	3	4	2	5	5	2	4	2	5	5	6	4	5	6	4	1	6	1	6	5	4	4	5	4	6	7	8	9	5	4	7	7	4	7	8	4	4	7	1	7	6	8	8			
10	1	3	2	5	3	2	3	2	4	3	4	4	5	5	6	1	5	7	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	7	9	8	8	1	0	6	0	6	6	5	5	5			
11	2	3	4	5	7	4	8	4	4	4	2	5	4	3	6	4	3	5	4	7	4	5	6	5	6	6	7	5	7	8	5	7	9	7	9	5	9	8	6	5	7	7	8	8			
12	2	2	3	5	5	4	8	5	3	2	8	6	4	5	3	5	6	3	4	7	7	7	6	4	4	6	4	5	5	8	5	7	6	8	8	9	4	8	8	8	5	5	0	4	6		
13	2	2	3	4	5	5	4	5	2	5	4	4	3	3	4	6	5	6	6	5	4	7	7	5	7	4	4	5	6	8	4	8	6	0	6	4	6	6	0	5	5	7	3	8			
14	2	2	4	5	3	8	5	2	4	3	3	1	4	6	5	5	6	4	7	6	7	7	4	5	5	6	7	4	7	8	9	4	8	8	4	8	8	4	8	8	4	8	4	7			
15	2	3	3	5	2	5	4	4	4	2	5	5	3	6	4	6	6	6	4	5	4	7	7	4	4	4	4	5	9	8	8	9	5	6	8	4	5	4	5	9	6	8	4	5	6		
16	2	3	6	5	3	8	2	3	3	2	6	5	6	4	5	5	5	1	7	4	5	7	4	6	4	6	7	4	5	7	5	6	8	5	7	9	6	4	4	6	4	4	9				
17	1	3	6	2	3	4	8	5	5	3	2	4	4	6	4	5	5	4	3	5	4	7	6	5	7	4	6	5	6	9	5	4	5	7	7	8	7	3	7	9	4	4	8				
18	1	2	4	5	3	5	2	4	1	5	3	5	4	4	4	8	5	6	5	4	5	7	6	6	4	5	3	6	4	5	5	5	9	5	9	3	4	2	5	6	6	4					
19	2	3	4	4	5	4	4	2	2	3	4	5	4	6	3	4	3	5	4	6	4	4	5	4	6	9	8	4	7	4	4	8	6	7	5	4	5	4	5	4	5	4	5	9	8		
20	2	2	3	4	4	3	3	2	5	7	3	6	6	6	3	3	4	3	6	5	4	4	5	6	4	6	6	5	9	8	8	0	6	4	8	9	8	8	9	5	4	5	8	6			
21	1	2	4	4	3	5	3	5	5	3	4	6	4	4	4	4	6	4	5	4	4	7	7	7	5	4	6	7	4	5	6	5	9	6	4	6	8	0	2	4	6	6					
22	2	3	3	5	3	8	3	3	2	4	3	5	3	3	4	6	5	5	5	7	6	5	4	6	7	5	6	9	8	5	9	8	5	7	5	7	6	6	9	4	6	4	9	6			
23	2	2	3	5	4	2	3	2	1	5	3	3	5	6	5	5	3	3	1	7	4	7	5	7	7	7	3	4	8	8	8	6	8	8	6	8	0	7	4	3	6	4	9	5			
24	2	3	2	2	5	4	2	2	2	3	6	4	6	3	4	6	3	7	4	4	6	5	4	5	4	4	7	4	7	5	4	5	8	5	6	4	8	8	4	8	8	5	9	7			
25	1	2	3	3	3	3	3	1	3	5	2	6	3	3	5	6	6	3	4	4	7	7	6	4	7	7	7	5	8	8	6	4	7	9	5	6	5	6	7	9	6	4	8				
26	1	2	4	5	5	2	5	1	5	5	5	4	5	4	3	3	3	1	7	7	4	6	6	6	4	6	6	6	6	6	4	4	8	5	4	7	7	9	4	6	5						
27	1	2	3	5	3	3	4	2	4	3	4	5	6	3	4	1	5	4	3	7	5	6	4	7	6	4	8	9	9	7	9	6	8	4	5	3	5	7	9	6	5	5					
28	1	3	2	2	4	3	4	2	4	5	6	6	3	3	5	4	4	4	6	6	6	6	5	4	5	4	5	8	8	5	5	9	7	4	8	6	9	8	7	8	4						
29	1	3	2	2	5	4	8	5	2	3	2	5	4	4	4	6	5	4	4	6	5	4	4	7	4	5	5	4	4	8	8	6	4	8	6	4	8	6	4	7	7	4	5	4			
30	2	2	4	2	6	5	4	2	5	5	2	6	4	4	3	4	4	6	6	7	4	5	6	4	5	4	5	4	5	5	6	7	4	4	5	7	9	5	4	9	8	5	8	6	4		
31	2	2	2	2	2	8	5	4	2	3	6	5	3	6	6	4	4	4	7	6	4	8	7	4	5	7	5	5	8	5	4	6	8	5	9	0	5	4	5	7	9	4	8				

TABLA ALEATORIA PARA SELECCIÓN DE USUARIOS PARA LA ENTREVISTA (arranque aleatorio para el conteo)

Fecha Calendario (A)	Número de USUARIOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA																																																	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46					
1	2	5	4	2	2	4	5	5	4	2	3	5	2	4	4	2	5	5	4	2	1	2	4	5	3	2	4	4	3	2	4	3	4	4	4	4	4	2	4	5	5	5	2	3	4	3				
2	5	5	5	5	2	5	1	5	4	5	1	5	2	3	3	4	2	3	4	2	2	3	5	2	3	5	3	5	3	4	3	2	3	1	3	3	4	3	5	3	3	4	4	5	2	4				
3	2	4	2	3	5	4	5	3	5	5	3	5	4	2	5	3	5	2	5	3	2	3	4	3	5	2	4	2	5	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	2	5	5	4	2	4	3				
4	4	2	4	2	4	5	4	5	4	2	4	4	5	4	3	4	2	2	5	3	5	4	2	5	2	5	2	3	2	5	3	4	3	3	4	3	3	4	2	3	3	4	2	5	3	5				
5	4	5	3	3	1	2	2	4	2	3	5	2	3	3	3	1	4	5	3	2	5	4	3	4	2	5	3	4	2	2	4	2	3	5	5	5	5	5	1	5	3	2	5	3	4	3				
6	2	4	2	2	3	4	3	4	4	3	1	3	3	5	5	1	3	5	2	3	2	4	4	5	3	4	3	2	2	5	5	3	3	2	5	4	3	3	2	5	4	3	2	5	4	5	2	3		
7	2	2	3	5	4	5	2	2	4	5	5	2	4	4	5	4	3	5	5	4	5	2	5	3	5	3	5	3	4	4	3	3	4	4	4	4	2	4	5	3	3	5	4	3	5	4	3	2		
8	4	2	4	4	2	4	3	4	3	4	3	4	5	3	3	2	5	3	4	3	1	5	3	2	2	3	5	2	3	5	2	1	2	2	4	3	4	4	2	3	4	2	2	2	2	3	3	4		
9	4	3	4	4	5	3	2	5	2	4	2	5	3	2	4	5	2	2	4	4	5	5	5	2	5	5	2	5	5	2	2	2	2	2	2	4	3	3	4	2	3	2	4	4	5	3	2	5		
10	3	3	5	5	2	2	5	2	2	2	2	3	4	4	5	5	4	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	3	2	4	2	3	5	5	2	2	3	5	4	3	3	2	4	4	3	2	4	4		
11	2	4	2	3	5	3	4	4	5	3	3	5	5	5	4	4	2	4	2	3	5	2	3	2	4	3	2	4	3	5	5	3	5	4	3	2	4	3	2	4	4	4	4	4	4	2	3			
12	4	4	5	4	2	4	5	5	4	4	5	2	4	3	4	2	3	3	2	5	3	2	4	4	5	3	2	3	5	4	4	5	4	4	5	4	5	3	2	2	4	2	2	2	3	3	4	5		
13	4	5	5	4	4	4	2	5	3	4	2	2	5	3	5	5	3	2	2	2	3	4	5	2	4	4	2	4	4	2	3	5	5	5	3	3	5	5	5	2	3	3	5	2	4	2	5	4		
14	5	5	4	5	2	3	5	4	2	3	2	2	2	3	4	5	2	5	4	5	2	4	2	3	5	4	5	5	4	5	5	4	4	2	2	4	2	4	2	4	4	5	3	2	5	4	4			
15	3	3	2	4	3	2	2	5	2	5	4	2	2	5	4	4	5	3	2	3	3	5	3	4	3	2	2	2	2	4	3	2	4	3	2	4	5	3	5	5	2	3	2	2	5	5	2	3	4	
16	4	5	5	4	4	5	4	5	3	2	5	2	5	2	3	3	3	2	4	5	4	4	4	3	4	5	5	4	5	4	3	3	4	3	2	4	3	2	2	2	5	5	3	2	2	3	3			
17	3	2	3	4	5	2	2	3	5	5	5	4	4	5	4	2	5	3	4	5	4	2	3	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
18	2	2	4	5	2	2	4	5	4	2	2	3	5	4	4	5	5	2	2	2	2	2	2	3	5	4	3	2	4	4	2	5	4	2	2	5	5	2	5	5	2	5	2	5	5	2	4			
19	3	2	3	2	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	2	3	2	3	2	3	2	3	2	5	3	5	2	5	4	2	4	2	3	4	4	2	2	3	4	4	2	2	3	4	4	3	2	3	5	5
20	3	2	4	4	5	2	3	4	3	5	2	2	2	3	5	4	5	4	5	4	4	2	3	5	4	2	5	4	2	5	2	5	2	2	4	4	5	3	4	3	4	3	4	2	2	4	2	2	4	
21	2	4	2	5	2	2	2	2	2	5	2	5	2	3	2	3	4	2	5	3	2	2	2	5	2	4	4	2	3	5	2	2	3	5	3	4	2	3	5	3	4	2	5	3	2	5	4	4	5	
22	2	2	5	5	2	4	4	2	5	5	2	3	5	3	5	2	5	2	3	3	4	5	5	5	2	5	4	2	3	4	4	4	3	3	4	4	2	3	4	4	2	2	3	4	4	3	3	5	4	
23	2	3	5	4	3	3	5	4	3	4	5	2	4	5	2	5	2	5	3	3	4	4	4	4	4	5	3	2	4	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
24	3	2	3	5	3	2	5	3	4	5	2	4	5	4	4	4	4	4	3	2	5	4	3	3	5	2	3	5	2	3	5	4	4	3	3	2	3	5	3	4	5	2	4	4	2	4	2	4		
25	3	3	5	4	4	3	3	5	2	4	3	3	4	5	3	4	5	3	5	2	5	5	2	5	5	4	2	2	5	3	4	5	2	4	3	2	4	3	5	3	5	3	5	2	4	2	4	2	4	
26	4	4	3	3	4	5	3	4	5	4	2	3	2	5	5	4	2	4	5	5	2	4	5	3	2	4	5	3	2	4	3	2	4	5	3	5	5	5	2	3	5	5	4	3	5	3	3	3		
27	3	4	3	5	2	3	3	5	5	2	3	5	3	2	3	3	5	3	4	3	5	3	4	3	5	3	2	2	2	3	5	4	5	2	2	4	5	2	2	4	5	2	2	5	4	3	3	3		
28	4	5	2	5	2	2	4	4	5	2	3	4	4	3	3	5	5	5	5	4	2	3	5	4	2	3	5	4	2	2	4	5	3	2	4	2	3	5	5	5	5	2	4	2	3	5	3	3		
29	3	4	3	2	5	3	3	2	3	4	2	3	3	5	3	5	3	5	3	5	5	5	5	5	3	2	3	3	3	2	5	3	3	2	2	5	3	3	2	2	5	5	2	3	2	3	4	3		
30	2	3	2	5	4	3	2	4	5	5	4	4	4	3	3	5	4	5	4	2	2	2	5	2	2	3	4	4	3	3	4	4	2	3	3	4	4	2	3	3	4	5	5	3	2	2	2			
31	3	5	2	4	2	2	4	4	4	2	2	3	5	4	5	4	4	2	2	3	5	3	2	3	4	3	5	2	5	3	3	2	2	2	2	5	2	2	4	2	4	2	4	4	3	2	5			



/ /

**FORMATO AUXILIAR PARA LA SELECCIÓN DE LAS SECCIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE CONSUMO DE LAS RACIONES Y PREPARACIONES**

UT: ..... C.M IE: ..... Anexo: ..... N° Arranque aleatorio: .....

N°	Nivel	Grado / Año	Nombre de la sección	Orden correlativo	Selección
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					