

NOMBRE DEL TRABAJO

**CALIDAD DE ALIMENTOS Y SATISFACCIÓN DE LAS MADRES SOBRE QALI WARMA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA MARÍA EUGENIA MANTILLA, LIMA - 2023**

RECUENTO DE PALABRAS

**13874 Words**

RECUENTO DE CARACTERES

**75932 Characters**

RECUENTO DE PÁGINAS

**62 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**1.9MB**

FECHA DE ENTREGA

**Jul 20, 2023 8:46 AM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Jul 20, 2023 8:47 AM GMT-5****● 4% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 4% Base de datos de Internet
- 0% Base de datos de publicaciones

**● Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 20 palabras)

ASESOR:

Dr. Arnaldo Capcha Huamaní

AUTORES:

Bach. Pando Perez, Yolanda

Bach. Aquino Paucar, Mario



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**

**TESIS**

**CALIDAD DE ALIMENTOS Y SATISFACCIÓN DE LAS MADRES  
SOBRE QALI WARMA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARÍA  
EUGENIA MANTILLA, LIMA - 2023**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
LICENCIADO EN ENFERMERÍA**

**AUTORES:**

Bach. Pando Perez, Yolanda  
Bach. Aquino Paucar, Mario Marcelino

**ASESOR:**

Dr. Capcha Huamaní, Arnaldo

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Salud Pública e Epidemiología

**Huancayo – Perú**

**2023**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a Dios, por orientarnos cada día y brindarnos la fuerza necesaria para alcanzar nuestros propósitos.

A mis hijos, que son la razón principal de mi inspiración y de estar siempre a mi lado, apoyándome constantemente, a quienes es dedico todos mis logros.

A mis maestros y compañeros, quienes compartieron sus consejos y experiencias para la culminación de esta investigación.

Yolanda

Quiero dedicar esta investigación a Dios, nuestro creador, por bendecir mi vida y permitirme estar al lado de mis seres queridos.

A mis padres, por ser los principales benefactores de mis logros y por confiar en mí en todos los proyectos que he realizado.

A mi asesor y compañeros, por brindarme su apoyo moral y conocimiento en la realización de esta tesis.

Mario

## **AGRADECIMIENTO**

Queremos brindar nuestro agradecimiento a la Universidad Privada de Huancayo Franklin Roosevelt, la cual nos permitió adquirir los conocimientos necesarios para la culminación de la carrera.

Agradecemos a nuestro asesor Arnaldo Capcha, quien compartió su experiencia y dio las recomendaciones necesarias durante el desarrollo de la investigación.

A las madres de la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, por acceder voluntariamente a participar en el estudio.

**PÁGINA DEL JURADO**

.....  
Dra. Feliza Nieves, Chipana Beltran

**PRESIDENTE**

.....  
Dra. Belinda Olga, García Inga

**SECRETARIA**

.....  
Dr. Arnaldo Virgilio, Capcha Huamaní

**VOCAL**

## **DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD**

### **DECLARACIÓN JURADA SIMPLE**

Yo, Yolanda Pando Pérez, de nacionalidad peruana e identificada con DNI N° 08398230, tesista de la Universidad Privada de Huancayo, “Universidad Roosevelt”, Bachiller en Enfermería, domiciliada en Mz. L5 - Lt. 11 P. Alta San Juan de Miraflores, declaro bajo juramento que la información y los datos expuestos en el presente documento son válidos y verídicos. En tal sentido, puedo afirmar y ratificar lo expresado con anterioridad, en señal de lo cual firmo este documento a los 9 días del mes de agosto del 2023.



---

Nombre: Yolanda Pando Pérez

DNI: 08398230

## **DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD**

### **DECLARACIÓN JURADA SIMPLE**

Yo, Mario Aquino Paucar, de nacionalidad peruana e identificado con DNI N° 40674885, tesista de la Universidad Privada de Huancayo, “Universidad Roosevelt”, Bachiller en Enfermería, domiciliado en Jr. Manco Cápac N° 185, Magdalena del Mar, Lima, declaro bajo juramento que la información y los datos expuestos en el presente documento son válidos y verídicos. En tal sentido, puedo afirmar y ratificar lo expresado con anterioridad, en señal de lo cual firmo este documento a los 9 días del mes de agosto del 2023.



---

Nombre: Mario Aquino Paucar

DNI: 40674885

## ÍNDICE

Carátula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento .....	iii
Página del jurado .....	iv
Declaratoria de autenticidad .....	v
Índice .....	vii
RESUMEN .....	8
ABSTRACT .....	9
I. INTRODUCCIÓN .....	9
II. MÉTODO .....	22
2.1. Tipo y diseño de investigación .....	22
2.2. Operacionalización de variables .....	24
2.3. Población, muestra y muestreo (incluir criterios de selección) .....	24
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad .....	24
2.5. Procedimiento.....	24
2.6. Método de análisis de datos.....	26
2.7. Aspectos éticos .....	26
III. RESULTADOS .....	28
IV. DISCUSIÓN.....	33
V. CONCLUSIONES .....	44
VI. RECOMENDACIONES .....	45
REFERENCIAS .....	46
ANEXOS .....	50



## RESUMEN

El estudio actual tuvo como objetivo determinar la relación que existe entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. Material y método: el tipo de investigación fue básico con un nivel correlacional. La población estuvo conformada por 200 madres de la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, de los cuales la muestra fue de 132 madres y el tipo de muestreo fue no probabilístico, la técnica empleada fue la encuesta y el instrumento el cuestionario. Resultados: se observó que, un 60,3% (80) de las madres tuvieron una percepción buena de la calidad de alimentos y se encuentran satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la calidad de alimentos y se encuentran medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la calidad de alimentos y se encuentran medianamente insatisfechas. Asimismo, se obtuvo un valor de P de .000, menor de 0.05 y se encontró un coeficiente de correlación Rho Spearman de  $=0,995$ . Conclusión: existe una relación significativa entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

Palabras clave: calidad de alimentos, satisfacción de las madres, Qali Warma.

## ABSTRACT

The objective of the current study was to determine the relationship between food quality and mothers' satisfaction with Qali Warma at the María Eugenia Mantilla Educational Institution, Lima-2023. Method: the type of research was basic with a correlational level. The population consisted of 200 mothers of the María Eugenia Mantilla Educational Institution, of which the sample consisted of 132 mothers and the type of sampling was non-probabilistic, the technique used was the survey and the instrument was the questionnaire. Results: it was observed that 60.3% (80) of the mothers had a good perception of food quality and were satisfied; 20.5% (27) had a regular perception of food quality and were moderately satisfied; 19.2% (25) had a bad perception of food quality and were moderately dissatisfied. Likewise, a P value of .000 was obtained, less than 0.05, and a Rho Spearman correlation coefficient of =0.995 was found. Conclusion: there is a significant relationship between food quality and mothers' satisfaction with Qali Warma in the María Eugenia Mantilla Educational Institution, Lima-2023.

  
  
Mg. C.D. Hugo Humberto Inga Ruyay  
ESPECIALISTA EN CIENCIAS SOCIALES  
E IDIOMA INGLÉS  
COP 32611

**Lugar y fecha:** Huancayo, 28 de agosto de 2023.

## I. INTRODUCCIÓN

La alimentación durante los años escolares es crucial para el desarrollo físico, mental y psicosocial de niños. Se estima que, en todo el mundo, 66 millones de niños en edad escolar van a sus instituciones educativas todos los días con hambre. En tal sentido, asistir a clases en dicha condición afecta severamente las habilidades de los escolares en lo que respecta a su salud física y el rendimiento académico. Los programas de alimentación surgen como una alternativa de solución a ello, representando intervenciones que regularmente proporcionan alimentos nutritivos a escolares que asisten a la escuela. Los beneficios de la alimentación escolar incluyen el alivio del hambre, la reducción de la deficiencia de micronutrientes y la anemia, la prevención el sobrepeso, una mejora en la matrícula y asistencia escolar, el aumento del rendimiento cognitivo y académico, y contribuye a la equidad de género en el acceso a la educación (1).

Considerando lo mencionado con anterioridad, se puede afirmar que los programas de alimentación escolar como Qali Warma son un esfuerzo importante para mejorar la nutrición y, en última instancia, mejorar los resultados de salud. En tal sentido, es necesario que dicho servicio proporcione alimentos de calidad. La calidad de los alimentos proporciona a los estudiantes los nutrientes esenciales que necesitan para su crecimiento, desarrollo y funcionamiento cognitivo óptimo. Asimismo, una dieta equilibrada y nutritiva les brinda la energía necesaria para mantenerse concentrados, participar activamente en las clases y realizar tareas académicas de manera eficiente. No obstante, a pesar del desarrollo económico mundial, más de 802 millones de niños en todo el mundo enfrentan un inadecuado acceso a calidad de los alimentos, de las cuales 34,7 millones se ubican en Latinoamérica. De igual modo, al menos uno de cada tres escolares no tiene acceso a los alimentos de calidad necesarios para su salud y desarrollo físico y cognitivo. Por lo tanto, solucionar este problema debe ser una prioridad para los gobiernos de diferentes países y un esfuerzo conjunto de todas las naciones, con el objetivo de garantizar la nutrición de la población escolar (2).

A nivel internacional, en los Estados Unidos, aproximadamente el 95 % de las escuelas primarias y secundarias públicas y privadas sin fines de lucro participan en los programas de comidas escolares administrados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. No obstante, la mayoría de los países del África solo tienen intervenciones de alimentación escolar dirigidas a las regiones de mayor inseguridad alimentaria, en lugar de

estar universalmente disponibles. Lo anterior es una muestra de que los programas de alimentación escolar están ampliamente disponibles en países de altos ingresos, pero generalmente tienen coberturas incompletas en países de bajos y medianos ingresos. Por consiguiente, es imperativo ampliar la cobertura de los programas de alimentación escolar y mejorar la calidad de los programas existentes para maximizar sus beneficios en niños y adolescentes (3).

A nivel nacional, el Ministerio de Salud (MINSA) en el año 2021 reportó que cerca del 11,50 %, de los niños menores de 5 años, sufren de desnutrición crónica o retraso en el crecimiento, siendo el factor principal la inadecuada calidad de alimentación. Del mismo modo, se estima que el 38,80 % de los niños peruanos sufren de anemia, especialmente en las zonas rurales y entre la población más pobre, donde la alimentación es precaria y de baja calidad. Esta problemática afecta la salud y el desarrollo cognitivo en dicha población (4).

Añadiendo a lo anterior, la satisfacción de las madres en los servicios de alimentación proporcionados por los programas de alimentación es de vital importancia. Cuando los apoderados están satisfechos con los servicios de alimentación escolar, experimentan un sentimiento de tranquilidad al saber que sus hijos están recibiendo comidas adecuadas y nutritivas en la escuela. Además, la satisfacción de las madres fomenta una mayor participación en el programa, a través de la colaboración, retroalimentación y participación en actividades relacionadas con la alimentación escolar. La comunicación abierta y constante entre los padres y los responsables del programa, basada en la satisfacción de los padres, permite identificar oportunidades de mejora y abordar inquietudes o problemas de manera efectiva (5).

Es necesario mencionar que la institución educativa María Eugenia Mantilla Arias de Ate Vitarte, no es ajena a la problemática de la alimentación escolar, ya que las madres manifiestan que el programa de Qali Warma que brinda los alimentos para la alimentación escolar en dicho colegio no es de calidad, por razones como: falta de cumplimiento en la entrega de alimentos, lugar de almacenamiento inadecuado, y la existencia de alimentos deteriorados y vencidos.

Para la elaboración de la investigación actual fue necesaria la revisión de trabajos académicos internacionales. Entre estos se puede mencionar al estudio de Velásquez et al.

en el año 2022, quienes elaboraron el artículo de investigación titulado “Evaluación de la calidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar de la Institución Educativa Nuestra Señora de Las Mercedes-Sardinata (Norte de Santwander)”. La referida investigación realizada en Colombia tuvo como propósito evaluar la excelencia en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) desde la perspectiva de los progenitores, tutores legales, educadores, encargados de la manipulación de alimentos y el director de la institución educativa “Nuestra Señora de las Mercedes-Sardinata”, así como su conexión con el logro de los objetivos establecidos por el programa. Los resultados enfatizaron la relevancia del PAE en la promoción de hábitos de vida saludables y el fortalecimiento de la capacidad de adquisición de conocimientos, por medio del suministro de una contribución alimentaria adicional, aunque también resaltaron desafíos en términos de cobertura, calidad de los víveres y prestación de servicios. Con este propósito, se identificaron cinco dimensiones de excelencia: capacidad de pronta respuesta, confiabilidad, empatía, seguridad y elementos tangibles. Finalmente, se llegó a la conclusión de que la apreciación de la excelencia en la prestación de servicios resulta trascendental, así como la sugerencia de medidas para mejorar el programa, tales como un análisis diagnóstico, desarrollo institucional, control administrativo y formación continua. De igual manera, se hace imperante la evaluación de dichos programas con el propósito de proponer mejoras (6).

Asimismo, Niño et al. en el año 2022 desarrollaron el artículo de investigación titulado "Percepción de satisfacción entre beneficiarios del programa de alimentación escolar en Bucaramanga-Colombia". El estudio mencionado tuvo como objetivo principal determinar la prevalencia de la percepción de satisfacción entre los receptores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Bucaramanga, Colombia, y los factores relacionados con dicha percepción. Los resultados revelaron que los estudiantes manifestaron un nivel elevado de satisfacción en cuanto a las porciones recibidas, siendo los más satisfechos aquellos pertenecientes a estratos socioeconómicos bajo y medio bajo (Coeficiente B 2,43; IC 95%: 1,61-3,25), así como los que recibieron raciones preparadas en el lugar (niños de 5 a 8 años) (Coeficiente B 8,36; IC 95%: 7,08-9,64). Asimismo, se observó que el 25% de los estudiantes de estratos socioeconómicos medio y alto desperdiciaban los alimentos arrojándolos a la basura. En conclusión, estos hallazgos resaltaron la necesidad prioritaria de aplicar una focalización más rigurosa en la selección de los beneficiarios del programa,

así como llevar a cabo los ajustes propuestos en el estudio con el fin de mejorar la calidad del PAE en Bucaramanga (7).

También, Adamchuk et al. en el año 2020 realizaron el artículo de investigación denominado “Satisfacción de los padres de niños en edad escolar con varios aspectos del sistema de gestión de alimentos en las escuelas: datos de Rusia”. El presente trabajo académico tuvo como fin aportar datos sobre la satisfacción de los padres sobre la organización de la alimentación escolar de sus hijos en edad escolar. Los resultados arrojaron que la gran mayoría de los padres (79,3%) señalan que su hijo está satisfecho con la calidad de la alimentación en la escuela. Por otra parte, entre los principales motivos que provocan la insatisfacción con la alimentación del niño en la escuela, los padres señalan que no les gusta el sabor de los alimentos (61,6%), o no hay una variedad suficiente de alimentos (38,3%). Debe tenerse en cuenta que las expectativas de la comunidad de padres que tiene con respecto al programa de alimentación en la escuela también pueden variar significativamente en diferentes regiones, ya que están directamente relacionadas con las características de una región en particular (ingreso promedio, factores socioculturales, factores regionales, características económicas, etc.). Finalmente, a modo de conclusión, en el estudio se destacaron tres grandes aspectos que influyen en la satisfacción de los padres en lo que respecta al programa de alimentación de los centros educativos: la demanda de servicios de comedor escolar, la satisfacción de los padres con varios aspectos de la organización en las instituciones educativas y el trabajo de control del suministro alimentos (8).

Cohen et al. en el año 2021 elaboraron la investigación denominada “Programas de alimentación escolar y asociaciones con la calidad de la alimentación, la participación estudiantil, el rendimiento académico y la seguridad alimentaria: una revisión sistemática”. El presente trabajo académico fue elaborado con el fin de examinar la asociación entre las comidas escolares gratuitas universales y las tasas de participación y satisfacción de los estudiantes en las comidas escolares, la calidad de alimentación y el rendimiento académico. Los resultados arrojaron que el consumo de comidas escolares saludables se asocia con una menor ingesta de alimentos insalubres fuera de la escuela, lo que puede atribuirse a una mayor saciedad de las comidas escolares ricas en nutrientes y fibra. Asimismo, cuando las comidas escolares se proporcionan sin costo alguno, las familias pueden ahorrar esos fondos y aumentar su poder adquisitivo para otros alimentos, lo que

reduce aún más la inseguridad alimentaria. La situación mencionada con anterioridad mejoró la percepción que tienen los padres de familia con los programas de alimentación, mejorando su satisfacción hacia dichos proyectos estatales. En lo que respecta a la conclusión, se pudo afirmar que los programas de alimentación escolar universales pueden tener múltiples beneficios para los estudiantes y los países deben considerar disposiciones de comidas escolares gratuitas universales con pautas nutricionales sólidas (3).

López et al. en el año 2022 realizaron la investigación denominada “Eficacia de la gestión pública, impacto y percepción del usuario de los programas de alimentación escolar de Latinoamérica: una revisión sistemática”, en México. El presente artículo científico se ha elaborado con el propósito de realizar una revisión sistemática acerca de la eficacia de la gestión pública, el impacto y la percepción de los usuarios en los Programas de Alimentación Escolar en países de Latinoamérica. Los resultados obtenidos revelaron la existencia de debilidades en la efectividad de la gestión pública en algunos países, donde no se toma en cuenta la opinión de los usuarios o se presentan dificultades en la gestión de la alimentación, lo que afecta negativamente la satisfacción de los beneficiarios. Asimismo, se constató que los impactos generados por los programas de alimentación escolar no cumplen con las expectativas esperadas, lo cual resalta la necesidad de implementar medidas de mejora pertinentes. Además, en cuanto a la percepción de los usuarios, se destaca que valoran el programa como un componente esencial en el desarrollo de los estudiantes (9).

Palencia et al. en el año 2021 elaboraron la investigación titulada “Percepción del programa de alimentación escolar (PAE) en el colegio municipal Aeropuerto, Comuna 6 del municipio San José de Cúcuta bajo el enfoque de seguridad alimentaria”, en Colombia. La investigación tuvo como objetivo analizar la percepción del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la institución educativa Colegio Municipal Aeropuerto, ubicado en la comuna 8 del municipio San José de Cúcuta, desde la perspectiva de la seguridad alimentaria. Los resultados obtenidos revelaron la ausencia de indicadores de seguimiento y monitoreo durante la fase de ejecución del PAE, tanto por parte de las instituciones educativas como del programa mismo. En su lugar, se encontró que las instituciones educativas simplemente elaboran actas con la lista de estudiantes atendidos y los alimentos entregados, sin llevar un control más riguroso. Esta falta de control tuvo un impacto negativo en la satisfacción de los beneficiarios que acceden a este servicio. En conclusión,

se recomienda optimizar este proceso mediante la implementación de indicadores de seguimiento, los cuales fueron formulados por los autores de la investigación, con el objetivo de que las instituciones educativas puedan llevar un control más efectivo de este importante beneficio (10).

Por otro lado, también se revisaron investigaciones a nivel nacional. Con relación a ello, se puede hacer alusión a la tesis elaborada por Saldivar en el año 2022, titulada “Monitoreo de prestación del servicio alimentario y satisfacción de beneficiarios del Programa Qali Warma, Institución Educativa 54038, Abancay, 2022”. La tesis mencionada tuvo como propósito establecer la relación entre la supervisión de la prestación del servicio alimentario y la satisfacción de los beneficiarios del Programa Qali Warma en la Institución Educativa N° 54038 en Abancay. Con relación a los resultados obtenidos, se pudo comprobar que la supervisión de la prestación del servicio alimentario mostró que el 51,8% (29) de los casos obtuvieron un nivel considerado como bueno, mientras que el 44,6% (25) alcanzaron un nivel regular y solo el 3,6% fue clasificado como nivel malo. Por otro lado, en cuanto a la satisfacción de los beneficiarios del Programa Qali Warma, se observó que el 64,3% (36) manifestó un nivel alto de satisfacción, el 26,8% (15) un nivel medio y el 8,9% (5) un nivel bajo. En conclusión, el estudio demostró, mediante el coeficiente de correlación de Spearman, que existe una correlación significativa y muy alta entre la supervisión de la prestación del servicio alimentario y la satisfacción de los beneficiarios del Programa Qali Warma en la Institución Educativa N° 54038 de Abancay durante el año 2022 (11).

Auris en el año 2021 realizó la investigación titulada “Percepción del programa alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares, en una institución educativa de Chíncha”. En lo que respecta al propósito principal, el estudio se enfocó en analizar la percepción de las madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo en Chíncha con respecto al Programa Alimenticio Qali Warma. Los resultados obtenidos revelaron que las madres tenían una percepción mayoritariamente positiva del programa, alcanzando un 79,0 % de aprobación. En cuanto a las dimensiones evaluadas, la percepción de los beneficios obtuvo un nivel de aprobación del 66,0 %, mientras que la calidad fue valorada positivamente en un 78,0 %. En resumen, las madres de niños preescolares de la Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo tenían una percepción positiva sobre Qali Warma, destacando su apreciación en términos de beneficios y calidad (12).



Vargaya, I. y Vargaya, V. en el año 2021, realizaron la tesis denominada "Nivel de satisfacción de los usuarios y la calidad percibida de los alimentos que brinda el Programa de Qali Warma en la Institución Educativa Inicial Dolores, Arequipa, 2021". En lo que respecta al objetivo de la investigación, la investigación tuvo a fin establecer la relación entre el nivel de satisfacción de los usuarios y la calidad percibida de los alimentos suministrados por el Programa Qali Warma en la institución en cuestión. Los resultados obtenidos revelaron que el 53,6% de los usuarios del Programa Qali Warma expresaron una satisfacción completa, mientras que el 44,5% percibió la calidad de los alimentos como regular. En la dimensión del valor percibido relacionado con la calidad de los alimentos, el 21,8% manifestó insatisfacción, mientras que el 20,9% experimentó una mayor satisfacción en la dimensión de confianza del producto, considerándola como buena. Además, el 23,6% se sintió satisfecho en la dimensión de expectativa con respecto a la calidad, la cual fue percibida como buena. En conclusión, se encontró una correlación significativa entre las variables investigadas, lo cual resume que la mitad de los usuarios se sentían completamente satisfechos con la calidad percibida de los alimentos proporcionados por el Programa Qali Warma (13).

Chávez en el año 2021, elaboró la investigación denominada "Calidad de servicio en la satisfacción de los padres de familia del programa Qali Warma". El objetivo principal de este estudio de investigación fue analizar el impacto del grado de excelencia en la prestación del servicio en la satisfacción de los padres de familia del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en una Institución Educativa localizada en San Vicente de Cañete, Lima. De acuerdo con los resultados obtenidos, se determinó que la excelencia en la prestación del servicio alcanzó un nivel adecuado del 60,9%, mientras que la satisfacción de los padres de familia se ubicó en un nivel de insatisfacción moderado del 41,6%. Además, se pudo evidenciar que la excelencia en la prestación del servicio tuvo una incidencia del 50,5% en la satisfacción de los padres de familia, según el Índice de Nagelkerke. Cabe destacar que se encontró una relación significativa ( $\text{Sig.}=0,000$ ) entre las variables estudiadas. En síntesis, la investigación demostró que la excelencia en la prestación del servicio y sus diversas dimensiones influyeron en la satisfacción de los padres de familia (14).

Díaz en el año 2021 realizó la investigación académica "Nivel de satisfacción de la prestación del servicio alimentario que brinda el programa nacional de alimentación

escolar Qali Warma a los usuarios de la institución educativa emblemática San Juan de la Libertad, Chachapoyas, 2019”. El propósito principal de este estudio fue evaluar la calidad del servicio proporcionado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar a los beneficiarios de la institución durante el período de investigación. Los resultados principales revelaron que el 60% de los estudiantes encuestados manifestaron estar satisfechos con la asistencia brindada por el programa social Qali Warma, mientras que el 33% expresó una satisfacción moderada y un 7% afirmó nunca estar satisfecho con la ayuda recibida de este proyecto. En cuanto a los padres, el 27% de ellos afirmaron estar siempre satisfechos con la ayuda de Qali Warma, el 67% indicó que a veces estaban satisfechos y solo un 6% manifestó que nunca estarían satisfechos con dicho servicio. En conclusión, se determinó que los beneficiarios del programa escolar Qali Warma de la Institución Educativa Emblemática San Juan de la Libertad en Chachapoyas se encontraron satisfechos con el servicio proporcionado (15).

Pampa en el año 2021 elaboró la tesis “Calidad de servicio del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma y satisfacción en las instituciones educativas del distrito de Huaraz, 2020”. El propósito de la tesis fue determinar la relación entre la calidad de servicio del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y la satisfacción de las Instituciones Educativas del distrito de Huaraz, 2020. Los resultados arrojaron que la capacidad de respuesta de la calidad de servicio influyó significativamente en la satisfacción de las I. E. y que la empatía de la calidad de servicio influyó significativamente en la satisfacción de las I. E. Finalmente, se pudo concluir que la seguridad de la calidad de servicio influyó significativamente en la satisfacción de las Instituciones Educativas (16).

Es importante indicar que la tesis actual se encontró sustentada por una teoría fundamental en el ámbito de la calidad, la trilogía de Juran. La mencionada teoría se centra en la planificación, el control y la mejora de la calidad dentro de las organizaciones. En la primera etapa, conocida como planificación de la calidad, se establecen metas y objetivos de calidad, y se diseñan planes estratégicos para alcanzarlos. En la segunda etapa, el control de la calidad, se lleva a cabo una evaluación y medición exhaustiva del desempeño de la organización en relación con los objetivos de calidad establecidos previamente. Esta etapa implica el seguimiento de indicadores clave y la implementación de sistemas de control para garantizar la conformidad con los estándares de calidad. Por último, la tercera

etapa, denominada mejora de la calidad, se enfoca en identificar y resolver los problemas y desviaciones de calidad mediante técnicas y herramientas específicas, como el análisis de causa raíz y la implementación de acciones correctivas. Esta etapa promueve la cultura de mejora continua en la organización, buscando la excelencia y la satisfacción del cliente. La trilogía de Juran se posiciona como una valiosa guía para las organizaciones que aspiran a mejorar su calidad y mantener altos estándares a lo largo del tiempo (17).

Por otra parte, la presente investigación se encontró sustentada en variables y dimensiones. En primer lugar, la primera variable, “calidad de los alimentos proporcionados por el Programa de Qali Warma”, se define como el grado de cumplimiento de un conjunto de requisitos en la prestación del servicio o entrega de los productos proporcionados por Qali Warma. La calidad tiene como propósito conseguir la satisfacción de los usuarios, brindando un servicio alimentario eficiente y eficaz. Asimismo, la calidad agrupa a diferentes aspectos que garantizan la seguridad de los alimentos, el valor nutricional y el cumplimiento de estándares de calidad establecidos (18).

Por añadidura, la variable mencionada en el párrafo previo se encuentra subdividida en cinco dimensiones. La primera dimensión “elementos tangibles” agrupan las características físicas y visibles de los alimentos; estas propiedades pueden influir en la percepción y la experiencia del estudiante al consumir los alimentos. Algunas de las propiedades tangibles comunes de los alimentos de un programa de alimentación escolar incluyen a la presentación del producto, la apariencia, la textura, entre otros (19).

Añadiendo a lo anterior, la segunda dimensión, “la fiabilidad”, se puede definir como la confianza y certeza en la seguridad, calidad y consistencia de los alimentos proporcionados. Para el caso de estudio, la fiabilidad implica que los alimentos proporcionados por Qali Warma cumplan con los estándares establecidos y se entreguen de manera consistente y confiable a los beneficiarios del programa. En tal sentido, se espera que se cumpla el cumplimiento de las regulaciones, la seguridad alimentaria y se proporcione una garantía de la calidad (20).

Igualmente, la tercera dimensión, “capacidad de respuesta”, se entiende como la capacidad de los programas de alimentación para lograr sus objetivos de manera efectiva, optimizando el uso de los recursos disponibles. Una gestión eficiente de los programas

alimenticios fortalece la seguridad alimentaria de los escolares, particularmente en situaciones de crisis o gran vulnerabilidad (21).

De la misma manera, la cuarta dimensión, “la seguridad”, es conceptualizada como la garantía de que los alimentos proporcionados a los estudiantes sean seguros y aptos para el consumo humano. La seguridad alimentaria implica la aplicación de medidas y prácticas destinadas a prevenir, reducir o eliminar los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos (22).

Asimismo, “la empatía”, siendo la quinta dimensión, implica comprender y responder a las necesidades y realidades de los estudiantes beneficiarios, mostrando sensibilidad hacia su bienestar y promoviendo un ambiente solidario (23).

En segundo lugar, respecto a la segunda variable, se entiende al “nivel de satisfacción de las madres” como la actitud que estas tienen sobre la prestación de servicios específicos de una organización. Para el estudio actual se puede afirmar que la satisfacción de las madres representa una herramienta para evaluar la calidad del sistema de atención en torno a los programas de alimentación, así como un aporte para desarrollar estrategias de atención óptima al beneficiario de este tipo de servicio. La satisfacción de las madres refleja el equilibrio entre sus expectativas de atención ideal y su percepción de atención real y disponible. También, lograr la satisfacción de las madres es uno de los objetivos de cada programa de alimentación que brinda un servicio de atención a los escolares (24).

La variable anterior se subdivide a su vez en tres dimensiones. La primera de estas dimensiones, el “valor percibido”, se considera una teoría establecida para explicar el comportamiento del consumo de alimentos por parte de los consumidores. En tal sentido, el valor percibido se define como la evaluación general del consumidor de la utilidad de un producto o servicio basada en las percepciones de lo que se recibe y lo que se da. Por consiguiente, vinculando este concepto a los intereses del estudio, el valor percibido se define como una percepción que tiene una persona sobre la calidad y beneficios de los alimentos que recibe a través de un programa de alimentación. No se trata solo del valor nutricional de los alimentos, sino también de cómo son percibidos en términos de sabor, variedad, presentación y satisfacción general. Un programa de alimentación exitoso debe tener en cuenta estos aspectos y esforzarse por proporcionar alimentos que sean nutritivos, apetecibles y se ajusten a las necesidades y deseos de los beneficiarios (25).

Añadiendo a lo anterior, la segunda dimensión, “la confianza del producto percibido”, se refiere a la confianza que tiene un consumidor en la seguridad, calidad y fiabilidad de los productos alimenticios que son proporcionados por los programas o sistemas de alimentación. Asimismo, el enfoque mejorado hacia la seguridad y la calidad de los alimentos ha remodelado la forma en que los consumidores contemporáneos evalúan los alimentos y deciden consumirlos. Es por ello por lo que es comprensible que varios incidentes graves de inocuidad alimentaria, como casos de fraude alimentario y cambios en las prácticas de producción de alimentos hayan disminuido la confianza del consumidor en todo el mundo (26).

De igual manera, en lo que respecta a la tercera dimensión, “las expectativas” se refieren a las metas y estándares que la institución establece en cuanto a la alimentación de sus estudiantes, en coordinación con los programas de alimentación. Estas expectativas están diseñadas para promover una alimentación saludable, equilibrada y nutritiva, y pueden incluir diferentes aspectos relacionados con la comida en el entorno escolar (27).

En este sentido, se formula la siguiente problemática a modo de interrogante: ¿Cuál es la relación que existe entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?

Igualmente se presentan los siguientes problemas específicos: ¿Cuál es la relación que existe entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?; ¿Cuál es la relación que existe entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?; ¿Cuál es la relación que existe entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?; ¿Cuál es la relación que existe entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?, y ¿Cuál es la relación que existe entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?

La investigación posee su justificación en distintos niveles. Con relación al primer nivel, el teórico, existe un interés académico y científico en comprender el impacto de los

programas alimenticios escolares en la calidad de los alimentos y la satisfacción de los usuarios. Lo anterior permitirá generar conocimiento en el campo de la nutrición, la salud pública y la educación, así como contribuir al desarrollo de políticas y programas más efectivos en el futuro. Por lo tanto, comprender la calidad de los alimentos y la satisfacción de las madres puede ayudar a identificar áreas de mejora y optimizar los resultados del programa.

Prosiguiendo con la justificación práctica, la investigación proporcionará información valiosa a las autoridades educativas y al Programa Qali Warma para evaluar y mejorar la calidad de los alimentos proporcionados en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla.

De la misma manera, la justificación metodológica consistirá en el uso de métodos de investigación rigurosos y apropiados, como encuestas, entrevistas y análisis de datos, para recopilar información objetiva y precisa sobre la calidad de los alimentos y la satisfacción de las madres. Esto garantizará la validez y confiabilidad de los resultados obtenidos y permitirá realizar inferencias sólidas sobre la población estudiada. Lo anterior facilitará la comprensión de las características y necesidades específicas de la población estudiada, así como proporcionar información valiosa a las autoridades y a las madres, lo cual podrá ser replicado en futuras investigaciones.

Considerando lo anterior, la investigación posee el siguiente objetivo principal: Determinar la relación que existe entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. De la misma manera, se presentan los siguientes objetivos específicos: Establecer la relación que existe entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023; Establecer la relación que existe entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023; Establecer la relación que existe entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023; Establecer la relación que existe entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023 y Establecer la relación que existe entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y

la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

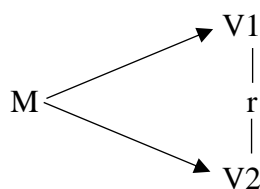
Por último, se muestra la siguiente hipótesis de investigación: **H<sub>a</sub>**: Si existe relación significativa entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. **H<sub>0</sub>**: No existe relación significativa entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

## II. MÉTODO

### 2.1. Tipo y diseño de investigación

La investigación fue de tipo básica. Lo anterior halla sentido en que el presente estudio tuvo como propósito el conocimiento de la realidad o situaciones cotidianas de la naturaleza. Del mismo modo, se basó en el descubrimiento de nueva información y la adquisición de conocimientos a través de la exploración, descripción y explicación del fenómeno objeto de análisis (28). Asimismo, el nivel fue correlacional, dado que relaciona las dos variables de estudio.

Por otra parte, el diseño de la investigación consistió en un diseño no experimental, dado que facilitó una medición de la relación existente entre un par de variables, según como se puede observar en este esquema:



Según el esquema:

Donde:

M: madres de la Institución María Eugenia Mantilla de Vitarte, Lima

V1: calidad de alimentos que brinda el programa Qali Warma.

r: relación entre las dos variables

V2: nivel de satisfacción



## 2.2. Operacionalización de variables

La operacionalización de variables se puede observar en el Anexo N° 2.

## 2.3. Población, muestra y muestreo (incluir criterios de selección)

Se tomó como población a 200 madres de la IEI María Eugenia Mantilla Arias de Ate Vitarte Lima y respecto a la muestra, se utilizó un **muestreo aleatorio simple** siguiendo la siguiente formula:

$$n = \frac{Z_{\alpha/2}^2 * p * q * N}{(N - 1)E^2 + Z_{\alpha/2}^2 * p * q}$$

Donde:

n = tamaño de la muestra

N = total de la población (200)

$Z_{\alpha/2}^2 = 1.96^2$  (nivel de confianza del 95%) p = proporción de éxito (como no conocía dicha proporción, entonces se utilizó el valor p=0.5 (50%) que maximiza el tamaño muestral) q = probabilidad de éxito: 1 – p (en este caso 1 – 0.5 = 0.5)

E = error absoluto (en este caso deseamos un 5%)

Se tuvo una muestra de 132 madres de dicha institución educativa.

## 2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

La técnica que fue empleada en este estudio consistió en la encuesta y el instrumento el cuestionario. Esta última corresponde a una técnica que, a través de una serie de procesos estandarizados de estudio, recolecta y analiza un conjunto de datos (29).

El instrumento estuvo constituido para la primera variable por 22 preguntas, divididos en cinco dimensiones: elementos tangibles, fiabilidad, capacidad de respuesta, seguridad y empatía Para la segunda variable por 22 preguntas divididos en tres dimensiones: valor percibido, confianza del producto recibido y expectativas. Instrumento validado por Martel, ZY.

Se utilizó la escala de Likert para la categorización de las variables:

1. Totalmente en desacuerdo

2. En desacuerdo
3. En parte
4. De acuerdo
5. Totalmente de acuerdo y los siguientes baremos:

Para la variable 1: Calidad de los alimentos que brinda el Programa Qali Warma

- a. Bueno: de 74 a 110 puntos
- b. Regular: de 37 a 73 puntos
- c. Malo de 0 a 36 puntos.

Para la Variable 2: Satisfacción de las madres:

- a. Satisfecho: De 74 a 110 puntos
- b. Medianamente satisfecho: de 37 a 73 puntos
- c. Insatisfecho: 0 a 36 puntos

El instrumento sobre la percepción de la calidad fue validado por juicio de expertos por Dr. Felipe Guizado Oscco, Mg. Cesar Garay Ghilardi y Dra. Mirtha Lisbeth Sánchez Farias. Asimismo, el instrumento sobre la satisfacción fue validado por juicio de expertos por Dr. Felipe Guizado Oscco, Mg. Cesar Garay Ghilardi y Dra. Mirtha Lisbeth Sánchez Farias.

La confiabilidad del instrumento se obtuvo mediante la prueba estadística de Alfa de Cronbach, la cual fue de 0,836 para el cuestionario sobre la percepción de la calidad y 0,844 para el cuestionario de la satisfacción.

## **2.5. Procedimiento**

Se solicitó el permiso respectivo al director de la institución educativa María Eugenia Mantilla Arias para realizar nuestro trabajo de investigación, previa socialización de nuestro proyecto para dar a conocer el objetivo que buscamos con nuestra investigación.

Se solicitó el consentimiento informado a las madres que participaran en nuestro estudio.

Se realizó la aplicación del cuestionario, previa orientación e indicaciones para el llenado de las respuestas y así evitar errores. Como criterio de inclusión se tomó en cuenta sólo la voluntad de las madres para participar en el estudio. La estrategia para la aplicación de la

encuesta se hizo al momento en que las madres acudieron a la institución educativa María Eugenia Mantilla Arias, bien para dejar a sus niños o para el recojo de los mismos.

## **2.6. Método de análisis de datos**

Los datos recolectados se colocaron en un libro de Excel para luego transportarlos al procesador de SPSS Versión 20 y obtener resultados descriptivos y análisis estadístico. Este se realizó mediante un estadístico de prueba para la comprobación de las hipótesis según la curva de normalidad que se encontró y se tomó la decisión por una prueba paramétrica o no paramétrica. Los datos fueron presentados en tablas para su lectura y comprensión.

## **2.7. Aspectos éticos**

Para este trabajo de investigación se tomó en cuenta el respeto de las autoridades de la institución educativa María Eugenia Mantilla Arias y aplicando el principio de autonomía donde la madre una vez informada sobre todo el desarrollo de la recolección de datos pudo firmar el consentimiento para la participación en el estudio, y se protegió la confidencialidad de los datos de las madres. Añadiendo a ello, se explica a detalle los principios bioéticos que fueron empleados:

**Principio de Justicia:** Asegurarse de que las madres de diversas circunstancias tengan igualdad de oportunidades para participar en la investigación, evitando cualquier forma de discriminación y considerando factores como la ubicación geográfica, el nivel socioeconómico y la accesibilidad.

**Principio de beneficencia:** Garantizar que la participación de las madres en la investigación sea beneficiosa para ellas y para la comunidad en general. Esto podría incluir proporcionar información valiosa sobre la calidad de los alimentos y el programa Qali Warma, lo que podría contribuir a mejoras en la nutrición y la satisfacción.

**Principio de No maleficencia:** Prevenir cualquier daño potencial para las madres participantes en la investigación. Esto podría incluir la implementación de protocolos estrictos para garantizar la confidencialidad de la información recopilada y evitar la exposición innecesaria de datos personales.

**Principio de Autonomía:** Obtener el consentimiento informado de las madres antes de su participación en la investigación, asegurándose de que comprendan plenamente el propósito del estudio, así como respetar su capacidad para tomar decisiones informadas

sobre su participación en el estudio, incluida la opción de retirarse en cualquier momento sin consecuencias negativas.

		Satisfacción			Total
		Insatisfecho	Mediamente satisfecho	Satisfecho	
Calidad percibida	Malo	25 19,2%	0 0,0%	0 0,0%	25 19,2%
	Regular	0 0,0%	27 20,5%	0 0,0%	27 20,5%
	Bueno	0 0,0%	0 0,0%	80 60,3%	80 60,3%
Total		25 19,2%	27 20,5%	80 60,3%	132 100,0%

### III. RESULTADOS

#### Resultados descriptivos

**Tabla 1.**

Relación entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023

		Satisfacción			Total
		Insatisfecho	Medianamente satisfecho	Satisfecho	
Calidad percibida	Malo	25 19,2%	0 0,0%	0 0,0%	25 19,2%
	Regular	0 0,0%	27 20,5%	0 0,0%	27 20,5%
	Bueno	0 0,0%	0 0,0%	80 60,3%	80 60,3%
Total		25 19,2%	27 20,5%	80 60,3%	132 100,0%

Fuente: Instrumento de recolección de datos.

En la tabla 1 se visualizó el resultado de la relación entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, procedente de 100% (132) madres. Se obtuvo que un 60,3% (80) de las madres tuvieron una percepción buena de la calidad de alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la calidad de alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la calidad de alimentos y se encontraron medianamente insatisfechas.

**Tabla 2.**

Relación entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023

		Satisfacción			Total
		Insatisfecho	Mediamente satisfecho	Satisfecho	
Elementos tangibles	Malo	25 19,2%	0 0,0%	0 0,0%	25 19,2%
	Regular	0 0,0%	27 20,5%	27 20,5%	54 41,0%
	Bueno	0 0,0%	0 0,0%	53 39,7%	53 39,7%
Total		25 19,2%	27 20,5%	80 60,3%	132 100,0%

Fuente: Instrumento de recolección de datos.

En la tabla 2 se visualizó el resultado de la relación entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, procedente de 100% (132) madres. Se obtuvo que un 39,7% (53) de las madres tuvieron una percepción buena de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron insatisfechas.

**Tabla 3.**

Relación entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023

		Satisfacción			Total
		Insatisfecho	Medianamente satisfecho	Satisfecho	
Fiabilidad	Malo	25 19,2%	14 10,3%	0 0,0%	39 29,5%
	Regular	0 0,0%	14 10,3%	38 29,5%	52 39,7%
	Bueno	0 0,0%	0 0,0%	41 30,8%	41 30,8%
Total		25 19,2%	28 20,5%	79 60,3%	132 100,0%

Fuente: Instrumento de recolección de datos.

En la tabla 3 se visualizó el resultado de la relación entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, procedente de 100% (132) madres. Se obtuvo que un 30,8% (41) de las madres tuvieron una percepción buena de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 29,5% (38) tuvieron una percepción regular de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron insatisfechas; el 10,3% (14) tuvieron una percepción mala de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas y el 10,3% (14) tuvieron una percepción regular de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas.

**Tabla 4.**

Relación entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023

		Satisfacción			Total
		Insatisfecho	Mediamente satisfecho	Satisfecho	
Capacidad de respuesta	Malo	25 19,2%	0 0,0%	0 0,0%	25 19,2%
	Regular	0 0,0%	27 20,5%	27 20,5%	54 41,0%
	Bueno	0 0,0%	0 0,0%	53 39,7%	53 39,7%
Total		25 19,2%	27 20,5%	80 60,3%	132 100,0%

En la tabla 4 se visualizó el resultado de la relación entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, procedente de 100% (132) madres. Se obtuvo que un 39,7% (53) de las madres tuvieron una percepción buena de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron insatisfechas.



**Tabla 5.**

Relación entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023

		Satisfacción			Total
		Insatisfecho	Mediamente satisfecho	Satisfecho	
Seguridad	Malo	25 19,2%	27 20,5%	0 0,0%	52 39,7%
	Regular	0 0,0%	0 0,0%	66 50,0%	66 50,0%
	Bueno	0 0,0%	0 0,0%	14 10,3%	14 10,3%
Total		25 19,2%	27 20,5%	80 60,3%	132 100,0%

Fuente: Instrumento de recolección de datos.

En la tabla 5 se visualizó el resultado de la relación entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, procedente de 100% (132) madres. Se obtuvo que un 50,0% (66) de las madres tuvieron una percepción regular de la seguridad de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción mala de la seguridad de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la seguridad de los alimentos y se encontraron insatisfechas.

**Tabla 6.**

Relación entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023

		Satisfacción			Total
		Insatisfecho	Mediamente satisfecho	Satisfecho	
Empatía	Malo	25 19,2%	0 0,0%	0 0,0%	25 19,2%
	Regular	0 0,0%	27 20,5%	27 20,5%	54 41,0%
	Bueno	0 0,0%	0 0,0%	53 39,7%	53 39,7%
Total		25 19,2%	27 20,5%	80 60,3%	132 100,0%

Fuente: Instrumento de recolección de datos.

En la tabla 6 se visualizó el resultado de la relación entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, procedente de 100% (132) madres. Se obtuvo que un 39,7% (53) de las madres tuvieron una percepción buena de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron insatisfechas.

## Contrastación de hipótesis

### Hipótesis general:

**H<sub>0</sub>:** No existe relación significativa entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

**H<sub>a</sub>:** Si existe relación significativa entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

Tabla 7.  
Calidad percibida y satisfacción

		Calidad percibida		Satisfacción	
Rho de Spearman	Calidad percibida	Coefficiente de correlación	1.000	.995**	
		Sig. (bilateral)	.	.000	
		N	132	132	
	Satisfacción	Coefficiente de correlación	.995**	1.000	
		Sig. (bilateral)	.000	.	
		N	132	132	

En la tabla 7, se obtuvo un valor de P de .000, el cual es menor a 0.05. Por ello, se acepta la hipótesis alterna. Asimismo, se halló un coeficiente de correlación Rho Spearman de  $=,995^{**}$ , lo cual demuestra la existencia de una correlación positiva alta. En consecuencia, se puede asumir que existe una relación significativa entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma.

### Hipótesis específica 1:

**H<sub>0</sub>:** No existe relación significativa entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

**H<sub>a</sub>:** Si existe relación significativa entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

Tabla 8.  
Elementos tangibles y satisfacción

		Elementos tangibles		Satisfacción
Rho de Spearman	Elementos tangibles	Coefficiente de correlación	1.000	.931**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	132	132
Satisfacción	Satisfacción	Coefficiente de correlación	.931**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	132	132

En la tabla 8, se obtuvo un valor de P de .000, el cual es menor a 0.05. Por ello, se acepta la hipótesis alterna. Asimismo, se halló un coeficiente de correlación Rho Spearman de =.931\*\*, lo cual demuestra la existencia de una correlación positiva alta. En consecuencia, se puede asumir que existe una relación significativa entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma.

### Hipótesis específica 2:

**H<sub>0</sub>:** No existe relación significativa entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

**H<sub>a</sub>:** Si existe relación significativa entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

Tabla 9.  
Fiabilidad y satisfacción

		Fiabilidad	Satisfacción
Rho de Spearman	Fiabilidad	Coefficiente de correlación	1.000
		Sig. (bilateral)	.959**
			.000

	N	132	132
Satisfacción	Coeficiente de correlación	.959**	1.000
	Sig. (bilateral)	.000	.
	N	132	132

En tabla 9, se obtuvo un valor de P de .000, el cual es menor a 0.05. Por ello, se acepta la hipótesis alterna. Asimismo, se halló un coeficiente de correlación Rho Spearman de  $=,959^{**}$ , lo cual demuestra la existencia de una correlación positiva alta. En consecuencia, se puede asumir que existe una relación significativa entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma.

### Hipótesis específica 3:

**H<sub>0</sub>:** No existe relación significativa entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

**H<sub>a</sub>:** Si existe relación significativa entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

Tabla 10.  
Capacidad de respuesta y satisfacción

		Capacidad de respuesta		Satisfacción
Rho de Spearman	Capacidad de respuesta	Coeficiente de correlación	1.000	.876**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	132	132
Satisfacción	Satisfacción	Coeficiente de correlación	.876**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	132	132

En la tabla 10, se obtuvo un valor de P de .000, el cual es menor a 0.05. Por ello, se acepta la hipótesis alterna. Asimismo, se halló un coeficiente de correlación Rho Spearman de

=,876\*\*, lo cual demuestra la existencia de una correlación positiva alta. En consecuencia, se puede asumir que existe una relación significativa entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma.

**Hipótesis específica 4:**

**H<sub>0</sub>:** No existe relación significativa entre entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

**H<sub>a</sub>:** Si existe relación significativa entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

Tabla 11.  
Seguridad y satisfacción

		Seguridad	Satisfacción
Rho de Spearman	Seguridad	Coefficiente de correlación	1.000
		Sig. (bilateral)	.901**
		N	132
Satisfacción	Satisfacción	Coefficiente de correlación	.901**
		Sig. (bilateral)	1.000
		N	132

En la tabla 11, se obtuvo un valor de P de .000, el cual es menor a 0.05. Por ello, se acepta la hipótesis alterna. Asimismo, se halló un coeficiente de correlación Rho Spearman de =,901\*\*, lo cual demuestra la existencia de una correlación positiva alta. En consecuencia, se puede asumir que existe una relación significativa entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma.

**Hipótesis específica 5:**

**H<sub>0</sub>:** No existe relación significativa entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

**H<sub>a</sub>:** Si existe relación significativa entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.

Tabla 12.  
Empatía y satisfacción

			Empatía	Satisfacción
Rho de Spearman	Empatía	Coefficiente de correlación	1.000	.875**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	132	132
	Satisfacción	Coefficiente de correlación	.875**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	132	132

En la tabla 12, se obtuvo un valor de P de .000, el cual es menor a 0.05. Por ello, se acepta la hipótesis alterna. Asimismo, se halló un coeficiente de correlación Rho Spearman de  $=,875^{**}$ , lo cual demuestra la existencia de una correlación positiva alta. En consecuencia, se puede asumir que existe una relación significativa entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma.

#### IV. DISCUSIÓN

En primer lugar, con relación al objetivo general se observó que un 60,3% (80) de las madres tuvieron una percepción buena de la calidad de alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la calidad de alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la calidad de alimentos y se encontraron medianamente insatisfechas. Asimismo, se obtuvo un valor de P de .000, menor de 0,05 y se encontró un coeficiente de correlación Rho Spearman de =0,995, demostrando la existencia de una correlación positiva alta entre las variables. Es preciso indicar que los resultados anteriores son avalados por Auris, quien determinó que, en torno a la calidad, el 78% de las madres (65) la consideró como buena, el 15% (12) manifestó una percepción regular y solo en el 7% (6) tenía una percepción mala (12). Por otro lado, hay una diferencia con lo encontrado con Vargaya, I. y Vargaya quienes demostraron el predominio de una percepción una percepción regular en un 44,5 % (49), seguida de una percepción buena en 40,9 % (45), y una percepción mala con 14,5 % (16). Del mismo modo, dichas autoras encontraron un valor de Rho Spearman= 0,580, por lo que demostraron la existencia de una correlación positiva alta entre las variables (13). Por otro lado, Velásquez et al. definieron a la calidad de alimentos como un conjunto de características y propiedades que determinan la idoneidad, la excelencia y el valor nutricional de los alimentos. La calidad de los alimentos es esencial para garantizar que los alimentos sean seguros, nutritivos y aptos para el consumo humano. En el contexto de un programa escolar de alimentación como Qali Warma, este término adquiere una importancia aún mayor debido a su impacto directo en la nutrición y la salud de los niños. En tal sentido, la calidad de los alimentos debe garantizar que estos cumplan con altos estándares de seguridad alimentaria para reducir el riesgo de enfermedades, debe asegurar que sean nutricionalmente equilibrados y ricos en los nutrientes y debe promover la diversidad dietética y la exposición a diferentes nutrientes (6).

En segundo lugar, con relación al objetivo específico 1, se observó que, un 39,7% (53) de las madres tuvieron una percepción buena de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron



medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de los elementos tangibles de los alimentos y se encontraron insatisfechas. Asimismo, se obtuvo un valor de P de ,000, menor de 0,05 y se encontró un coeficiente de correlación Rho Spearman de  $=0,931$ , demostrando la existencia de una correlación positiva alta entre las variables. Con relación a los elementos tangibles, Díaz encontró que el 77% de los participantes tenían una percepción positiva en torno a esta dimensión, mientras que el 20% respondió tener una percepción regular. Asimismo, solo el 3% dijo que la comida proporcionada en torno a su tangibilidad era acreedora de una percepción negativa (15). Añadiendo a ello, Pampa encontró un valor de Rho Spearman= 0,670. En tal sentido, el autor pudo afirmar que los elementos tangibles de la calidad de servicio de este programa de alimentación escolar tienen una influencia positiva en la percepción de las madres (16). Por otra parte, Adamchuk et al. conceptualizaron a los elementos tangibles de los alimentos como aspectos físicos y perceptibles de los alimentos que se pueden observar, tocar o percibir con los sentidos.

Estos elementos juegan un papel fundamental en la experiencia alimentaria y en la forma en que se perciben y disfrutan los alimentos. Con relación a un programa escolar de alimentación, los elementos tangibles son especialmente importantes, ya que pueden influir en la aceptación de los alimentos por parte de los niños y la contribución a una experiencia positiva en la alimentación (8).

En tercer lugar, con relación al objetivo específico 2, se observó que, un 30,8% (41) de las madres tuvieron una percepción buena de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 29,5% (38) tuvieron una percepción regular de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron insatisfechas; el 10,3% (14) tuvieron una percepción mala de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas y el 10,3% (14) tuvieron una percepción regular de la fiabilidad de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas. Asimismo, se obtuvo un valor de P de .000, menor de 0,05 y se encontró un coeficiente de correlación Rho Spearman de  $=0,959$ , demostrando la existencia de una correlación positiva alta entre las variables. Estos resultados se asemejan regularmente a los mostrados por Auris, quien encontró que la percepción de las madres con respecto la fiabilidad de los alimentos proporcionados por Qali Warma fue buena en el 79% (66), el 11% (9) presentó una percepción mala y solo un 10% (8) la consideró como regular (12). En esa misma línea, Vargaya, I. y Vargaya, V. encontraron

que entre los usuarios había una percepción buena en torno a la fiabilidad, con un 53,6 %, el 26,4 % tenía una percepción regular y solo el 20% tenía una percepción mala. No obstante, las autoras contrastaron el resultado obtenido mediante el coeficiente de correlación Rho Spearman, con un valor igual a 0,112 (correlación baja), por lo que afirmaron que no existía una correlación positiva alta entre las variables (13). Añadiendo a lo anterior, Niño et al. entendieron a la fiabilidad de los alimentos como la confiabilidad y seguridad de los alimentos en términos de su calidad y cumplimiento de los estándares sanitarios. La fiabilidad de los alimentos es especialmente importante debido a la responsabilidad de proporcionar comidas nutritivas y seguras a los niños (7).

En cuarto lugar, con relación al objetivo específico 3, se observó que, un 39,7% (53) de las madres tuvieron una percepción buena de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la capacidad de respuesta de los alimentos y se encontraron insatisfechas. Asimismo, se obtuvo un valor de P de .000, menor de 0,05 y se encontró un coeficiente de correlación Rho Spearman de  $=0,876$ , demostrando la existencia de una correlación positiva alta entre las variables. Los resultados anteriores presentan similitud con los encontrados por Chávez, quien evidenció una percepción positiva en un 54,6 %, una percepción negativa en un 23,5 % y una percepción regular en un 21,8 % entre las madres de familia (14). Del mismo modo, Díaz encontró que el 67% de los participantes tenían una percepción buena, el 23% presentaban una percepción regular, y el 10% expresó tener una percepción mala (15). Añadiendo a ello, Cohen et al. definieron a la capacidad de respuesta de los alimentos como la capacidad de un programa de alimentación escolar para adaptarse y satisfacer las necesidades nutricionales de los estudiantes de manera oportuna y eficiente, así como el mantenimiento de la calidad en diversas condiciones, desde la producción y distribución hasta el almacenamiento y la preparación (30).

En quinto lugar, con relación al objetivo específico 4, se observó que, un 50,0% (66) de las madres tuvieron una percepción regular de la seguridad de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción mala de la seguridad de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de

la seguridad de los alimentos y se encontraron insatisfechas. Asimismo, se obtuvo un valor de P de ,000, menor de 0,05 y se encontró un coeficiente de correlación Rho Spearman de =0,901, demostrando la existencia de una correlación positiva alta entre las variables. Añadiendo a lo anterior, los resultados presentan concordancia con lo mostrado por Saldivar, quien encontró que, en torno al monitoreo de seguridad de los alimentos, existe correlación significativa muy alta ( $r=0.933^{**}$ ), según el coeficiente de correlación de Spearman  $0,00 < 0,05$ . Añadiendo a ello, Chávez mencionó que, en torno a la seguridad de los alimentos, el 62,2 % de las madres tenía una percepción buena, un 20,6 tenía una percepción negativa y solo un 17,2 % tenía una percepción regular (14). Por añadidura, López et al. consideraron a la seguridad de los alimentos como la ausencia de riesgos o peligros que puedan causar enfermedades o daños a la salud de los consumidores, lo que implica que los alimentos estén libres de contaminantes. Garantizar la procedencia segura de los alimentos, su correcta preparación y distribución, así como la comunicación transparente con los padres y estudiantes, son fundamentales para ofrecer comidas que no solo sean nutricionalmente adecuadas, sino también libres de riesgos (9).

En sexto lugar, con relación al objetivo específico 5, se observó que, un 39,7% (53) de las madres tuvieron una percepción buena de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron satisfechas; el 20,5% (27) tuvieron una percepción regular de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron medianamente satisfechas; el 19,2% (25) tuvieron una percepción mala de la empatía asociado al consumo de los alimentos y se encontraron insatisfechas. Asimismo, se obtuvo un valor de P de ,000, menor de 0,05 y se encontró un coeficiente de correlación Rho Spearman de =0,875, demostrando la existencia de una correlación positiva alta entre las variables. Los resultados mostrados con anterioridad poseen similitud con lo mostrado por Saldivar, quien encontró que existe una relación significativa alta entre el consumo de los alimentos y la satisfacción de los beneficiarios del Programa Qali Warma, con un coeficiente de 0,749\*\*. Añadiendo a ello, Chávez encontró que, con relación a la empatía, un 66,8 % tenía una percepción adecuada, un 19,7 % tenía una percepción inadecuada y un 13,4 % tenía una percepción regular (14). Asimismo, Palencia et al. entendieron a la empatía asociada al consumo de los alimentos como la capacidad de los alimentos para generar satisfacción en quienes los consumen. Al desarrollar un entorno empático, donde se escuchan y atienden las necesidades de los estudiantes, se fomenta una experiencia

alimentaria positiva y se establecen hábitos alimentarios saludables que trascienden la alimentación, influyendo en el bienestar emocional y físico de los jóvenes (10).

## V. CONCLUSIONES

1. Existe una relación significativa entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. Es decir, si se mejora la calidad de alimentos, también se mejora el grado de satisfacción de las madres.
2. Existe una relación significativa entre los elementos tangibles de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023, ya que, si los elementos tangibles de los alimentos son buenos, la satisfacción de las madres se incrementa.
3. Existe una relación significativa entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-202. En otras palabras, si existe una buena fiabilidad de los alimentos, se mejora el grado de satisfacción de las madres.
4. Existe una relación significativa entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. Es decir, si existe una mejor capacidad de respuesta de los alimentos, el grado de satisfacción de las madres aumentará.
5. Existe una relación significativa entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. En otras palabras, si se mejora la seguridad de los alimentos, se incrementa el grado de satisfacción de las madres.
6. Existe una relación significativa entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. Es decir, si se mejora la empatía asociada al consumo de los alimentos, se incrementa el grado de satisfacción de las madres.

## **VI. RECOMENDACIONES**

1. Se recomienda a la Institución educativa María Eugenia Mantilla impartir charlas educativas a los padres de familia con el propósito de brindarles información acerca del contenido nutricional de los alimentos proporcionados por Qali Warma.
2. Se recomienda a la Institución educativa María Eugenia Mantilla crear sistemas o herramientas que posibiliten la mejora de los componentes tangibles del programa Qali Warma, enfocándose en el aspecto visual y la presentación de los alimentos, con el objetivo de generar confianza en los usuarios.
3. Se recomienda a la Institución educativa María Eugenia Mantilla establecer un sistema de registro que permita recopilar datos relevantes sobre los usuarios del programa Qali Warma de manera regular y sistemática. Esto puede incluir formularios, encuestas, entrevistas u otros métodos de recolección de información.
4. Se sugiere a la Universidad Privada Franklin promover nuevas investigaciones asociadas al tema de estudio y este sirva como base para los nuevos estudios.
5. Se recomienda al área de preparación de alimentos de la Institución educativa María Eugenia Mantilla aplicar rigurosamente el recién implementado Modelo de Cogestión y los protocolos de Seguridad Alimentaria para asegurar la entrega puntual de los alimentos y garantizar que sean suministrados en óptimas condiciones.
6. Se sugiere a la Institución educativa María Eugenia Mantilla evaluar a los proveedores para detectar algunas falencias o incumplimientos de ciertos alimentos y así se tenga una mejor calidad en el consumo de alimentos por parte de los niños.

## REFERENCIAS

1. Wang D, Fawzi W. Impactos de la alimentación escolar en los resultados educativos y de salud de niños y adolescentes en edad escolar en países de bajos y medianos ingresos: protocolo para una revisión sistemática y metanálisis. *Revisiones sistemáticas*. 2020; 9(55).
2. Cupertino A, Ginani V, Cupertino A, Assunção R. Programas de alimentación escolar: ¿qué sucede globalmente? *Revista internacional de investigación ambiental y salud pública*. 2022 Febrero 17; 19(4).
3. Cohen J, Hecht A, McLoughlin G, Turner L, Schwartz M. Programas de alimentación escolar y asociaciones con la calidad de la alimentación, la participación estudiantil, el rendimiento académico y la seguridad alimentaria: una revisión sistemática. *Nutrientes*. 2021; 13(3).
4. Plataforma Nacional de datos abiertos. Datos Abiertos. [Online]. Available from: <https://www.datosabiertos.gob.pe/search/type/dataset>.
5. Ramu P, Osman M, Azira N, Aljaberi M, Hsin K, Ying C, et al. Validez y fiabilidad de un cuestionario sobre el conocimiento, las actitudes, las percepciones y las prácticas hacia el envenenamiento de los alimentos entre los estudiantes de secundaria de Malasia: un estudio piloto. *Salud*. 2023 Marzo 14; 11(6).
6. Velásquez R, Cardona D, Luna H. Evaluación de la calidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar de la Institución Educativa Nuestra Señora de Las Mercedes-Sardinata (Norte De Santander). *Revista Perspectivas*. 2022; 7(2): p. 88–108.
7. Niño L, Gamboa E, Serrano T. Percepción de satisfacción entre beneficiarios del programa de alimentación escolar en Bucaramanga-Colombia. *Salud UIS*. 2019; 51(3): p. 240–250.
8. Adamchuk D, Arinushkina A, Neustroev S. Satisfacción de los padres de niños en edad escolar con varios aspectos del sistema de gestión de alimentos en las escuelas: datos de Rusia. *Datos en Breve*. 2020 Agosto; 31.

9. López R, Ubillús S, Patiño S, Sáenz J. Eficacia de la gestión pública, impacto y percepción del usuario de los programas de alimentación escolar de latinoamérica: una revisión sistemática. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*. 2022 Diciembre 26; 6(6): p. 9932-9956.
10. Palencia R, Reale P, Cordero M. Percepción del programa de alimentación escolar (PAE) en el colegio municipal Aeropuerto, Comuna 6 del municipio San José de Cúcuta bajo el enfoque de seguridad alimentaria. *Revista Perspectivas*. 2021; 6(1): p. 46–58.
11. Saldivar N. Monitoreo de prestación del servicio alimentario y satisfacción de beneficiarios del Programa Qali Warma, Institución Educativa 54038, Abancay, 2022. Callao, Perú; 2023.
12. Auris J. Percepción respecto al programa alimenticio Qali Warma en madres de niños preescolares Institución Educativa Dos de Mayo Pueblo Nuevo - Chincha 2021. Chincha, Perú; 2022.
13. Vargaya I, Vargaya V. Nivel de satisfacción de los usuarios y la calidad percibida de los alimentos que brinda el Programa Qali Warma en la Institución Educativa Inicial Dolores, Arequipa, 2021. Lima, Perú; 2021.
14. Chávez R. Calidad de servicio en la satisfacción de padres de familia del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Lima 2021. Lima, Perú; 2021.
15. Díaz D. Nivel de satisfacción de la prestación del servicio alimentario que brinda el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma a los usuarios de la institución educativa emblemática San Juan de la Libertad, Chachapoyas, 2019. Chachapoyas, Perú; 2021.
16. Pampa F. Calidad de servicio del programa nacional de alimentación escolar qali warma y satisfacción en las instituciones educativas del distrito de Huaraz, 2020. ; 2021.
17. Lifeder. Las 4 Teorías de la Calidad Principales y sus Características. [Online].; 2020. Available from: <https://www.lifeder.com/teorias-calidad/>.



18. Qali Warma. Sistema de Gestión de la Calidad. [Online].; 2022. Available from: <https://info.qaliwarma.gob.pe/pubweb/sgc/>.
19. Gonçalves V, Duarte E, Dutra E, Barufaldi L, Carvalho K. Características del ambiente alimentario escolar asociado a hipertensión y obesidad en adolescentes brasileños: un análisis multinivel del Estudio de Riesgos Cardiovasculares en Adolescentes (ERICA). *Nutrición de Salud Pública*. 2019 Octubre; 22(14).
20. Mitchel S, Miles C, Brennan L, Matthews J. Fiabilidad de la Lista de verificación de alimentos escolares para auditorías en la escuela y análisis fotográfico de almuerzos para niños. *Diario de nutrición humana y dietética: El diario oficial de la Asociación Dietética Británica*. 2010 Febrero.
21. Chabrol V. 5 sugerencias para garantizar que los programas de alimentación escolar sean sostenibles. [Online].; 2023. Available from: <https://www.globalpartnership.org/blog/5-suggestions-ensure-school-feeding-programs-are-sustainable>.
22. Grossi M, Tronco E, Hidalgo M. Riesgo de percepción de la inocuidad de los alimentos por parte de los manipuladores de alimentos escolares. *Revista de salud, población y nutrición*. 2014; 32(1).
23. Yussi M, Awuah V, Apprey C, Adjetey R, Galseku P. Programas de alimentación escolar y resultados de nutrición física de niños de primaria en países en desarrollo. *Revista de Investigación en Nutrición y Ciencia de los Alimentos*. 2022 Abril 21.
24. Fentie Y, Akenaw B, Seid S, Debas S. Satisfacción de los padres y sus factores asociados hacia el servicio de la unidad de cuidados intensivos neonatales: un estudio transversal. *Revista de Servicios de salud BMC*. 2022 Mayo 24; 22(1266).
25. Chieh F, Agyeiwaah E, Scott N. Comprender los valores de consumo de alimentos percibidos por los turistas: ¿Las diferentes culturas comparten valores alimentarios similares? *Revista Internacional de Gastronomía y Ciencia de los Alimentos*. 2022 Junio 28.
26. Wu W, Zhang A, Dekker R, Schrobback P, Muller J. Confianza del consumidor en los

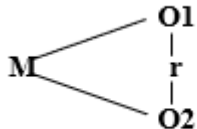
- alimentos y el sistema alimentario: una revisión crítica. *Alimentos*. 2021 Octubre 18; 10(10).
27. Komla A. Expectativas del programa de alimentación escolar: impacto en la matriculación escolar, la asistencia y el rendimiento académico en las escuelas primarias de Ghana. *Revista británica de sociedad educativa y ciencia del comportamiento*. 2013 Enero; 3(1): p. 76-92.
  28. Centro Universitario Interamericano. Investigación correlacional. *Rev. Cen Int. (México)*. 2020;; p. 1-4.
  29. Casas J, Repullo J, Campos D. La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. *Revista Elsevier. (Madrid)* [Internet]. 2003 [citado 23 de diciembre de 2022]; 31((8). Disponible en: 10.1016/S0212-6567(03)70728-8): p. 527-538.
  30. Cohen J, Hecht A, Hager E, Turner L, Burkholder K, Schwartz M. Estrategias para mejorar el consumo de comidas escolares: una revisión sistemática. *Nutrientes*. 2021 Octubre 7; 13(10).
  31. Qali Warma. Sistema de Gestión de la Calidad. [Online].; 2022. Available from: <https://info.qaliwarma.gob.pe/pubweb/sgc/>.
  32. Rida Z, Elisha S, Hasnin S, Coffey J, Dev D. La percepción de los profesionales del servicio de alimentos escolares sobre la implementación de la Ley de Niños Saludables y Sin Hambre de 2010: un estudio de métodos mixtos. *Nutrición de Salud Pública*. 2019 Abril 23; 22(11).

## **ANEXOS**

## ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

**Título: “CALIDAD DE ALIMENTOS Y SATISFACCIÓN DE LAS MADRES SOBRE QALI WARMA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA MARIA EUGENIA MANTILLA, LIMA – 2023”**

<b>Problema</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Hipótesis</b>	<b>Variables</b>	<b>Metodología</b>
<p><b>Problema General</b></p> <p>¿Cuál es la relación que existe entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?</p>	<p><b>Objetivo General</b></p> <p>Determinar la relación que existe entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p>	<p><b>Hipótesis general</b></p> <p><b>H0:</b> No existe relación significativa entre entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p><b>Ha:</b> Si existe relación significativa entre entre la calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p>	<p><b>Variable 1:</b></p> <p>Calidad de alimentos</p> <p><b>Dimensiones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Elementos tangibles</li> <li>- Fiabilidad</li> <li>-Capacidad de respuestas</li> <li>- Seguridad</li> <li>- Empatía</li> </ul>	<p><b>Método:</b></p> <p>Científico y descriptivo correlacional</p> <p><b>Tipo de investigación:</b></p> <p>Básico</p> <p><b>Nivel de investigación:</b></p> <p>Correlacional</p> <p><b>Diseño:</b></p> <p>No experimental, tipo descriptivo correlacional y de forma transversal.</p>
<p><b>Problemas Específicos</b></p> <p>1. ¿Cuál es la relación que existe entre los <b>elementos tangibles</b> de los alimentos y</p>	<p><b>Objetivos Específicos</b></p> <p>1. Establecer la relación que existe entre los <b>elementos tangibles</b> de los alimentos y la</p>	<p><b>Ha:</b> Si existe relación significativa entre entre los <b>elementos tangibles</b> de los alimentos y la satisfacción de</p>	<p><b>Variable 2:</b></p> <p>Satisfacción</p> <p><b>Dimensiones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Valor percibido</li> </ul>	

<p>la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?</p> <p>2. ¿Cuál es la relación que existe entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?</p> <p>3. ¿Cuál es la relación que existe entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?</p> <p>4. ¿Cuál es la relación que</p>	<p>satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p>2. Establecer la relación que existe entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p>3. Establecer la relación que existe entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p>4. Establecer la relación que existe entre la seguridad de los</p>	<p>las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p><b>Ha:</b> Si existe relación significativa entre entre la fiabilidad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p><b>Ha:</b> Si existe relación significativa entre entre la capacidad de respuesta de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p><b>Ha:</b> Si existe relación significativa entre entre la seguridad de los</p>	<p>-Confianza del producto percibido</p> <p>-Expectativas</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Donde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M: muestra (132 madres)</li> <li>• O1: variable 1 (Calidad de alimentos)</li> <li>• O2: variable 2 (Satisfacción)</li> <li>• r: relación entre las variables</li> </ul> <p><b>Población de estudio:</b> 200 madres de la Institución Educativa María Eugenia Mantilla</p>
---	---	--	---	---

<p>existe entre la seguridad de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?</p> <p>5. ¿Cuál es la relación que existe entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023?</p>	<p>alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p>5. Establecer la relación que existe entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p>	<p>alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p> <p><b>Ha:</b> Si existe relación significativa entre la empatía asociado al consumo de los alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023.</p>		<p><b>Muestra:</b> 132 madres de la Institución Educativa María Eugenia Mantilla.</p> <p><b>Tipo de muestreo:</b> Probabilístico.</p>
---	--	---	--	---

## ANEXO 2: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	VALOR FINAL
Calidad de alimentos que brinda el Programa de Qali Warma en una institución educativa	La calidad del servicio se refiere a la medida en que un servicio satisface o supera las expectativas del cliente en términos de cumplimiento de requisitos, nivel de satisfacción y valor percibido. Una alta calidad de servicio implica proporcionar un servicio eficiente, confiable, amigable y personalizado y	Es lo que las madres de la institución educativa esperan tener con el programa de Qali Warma	Elementos tangibles	Presentación del producto Apariencia del personal Limpieza y orden Elaboración del producto	1-4	En una escala de Likert: 1.Totalmente en desacuerdo 2. Desacuerdo 3.En parte 4.De acuerdo 5.Totalmente de acuerdo  Baremos: Bueno:74-110 Regular:37-73 Malo: 0-36
			Fiabilidad	Precisión Garantía Servicio recibido Eliminación de fallas Interés por solucionar problemas	5-10	
			Capacidad de respuesta	Tiempo de respuesta Tiempo de entrega Puntualidad Oportunidad	11-14	
			Seguridad	Individualidad Asertividad Capacidad de comunicación Flexibilidad	15-18	
			Empatía	Individualidad Asertividad Capacidad de	19 -22	

	consistente a lo largo del tiempo (18).			comunicación Flexibilidad		
Nivel de satisfacción de las madres	Es el grado del cumplimiento de expectativas que tiene el cliente después de recibir un servicio o producto (24).	Sentirse satisfecho por algún bien o servicio que recibió.	Valor Percibido	Valor energético Satisfacción del producto Información sobre el producto	1-7	En una escala de Likert: 1.Totalmente en desacuerdo 2.Desacuerdo 3.En parte 4.De acuerdo 5. Totalmente de acuerdo Baremos: Satisfecho:74-110 Mediamente satisfecho: 37 a 73 Insatisfecho: 0-36
			Confianza del producto percibido	Elaboración del producto de permanencia Ingredientes del producto Beneficios del producto	8-15	
			Expectativas	Presentación Distribución Espacios adecuados Disponibilidad Envase	16-22	



### ANEXO 3: CUESTIONARIOS

Estimadas madres de familia de esta institución, estamos participando en el proyecto: **“CALIDAD DE ALIMENTOS Y SATISFACCIÓN DE LAS MADRES SOBRE QALI WARMA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA MARIA EUGENIA MANTILLA, LIMA – 2023”**

Indicaciones:

Contestar este cuestionario que contiene preguntas de selección múltiple, marque con una (X) la respuesta que Ud. considere correcta. Responder con sinceridad ya que este instrumento es confidencial.

5: Totalmente de acuerdo

4: De acuerdo

3: En parte

2: En desacuerdo

1: Totalmente en desacuerdo

Utilizar la misma escala para ambos cuestionarios por favor, gracias.

#### **Cuestionario de calidad y satisfacción**

N°	Variable 1: Calidad percibida	ESCALA				
	Dimensión 1. Elementos tangibles	5	4	3	2	1
1	Considera que el envase de los productos que ofrece Qali Warma es apropiado para conservar el producto.					
2	El envase le brinda una buena presentación a los productos.					
3	Los representantes de Qali Warma se hacen presente en la institución con una buena apariencia personal.					
4	Los representantes de Qali Warma se preocupan por la limpieza y orden al almacenar los productos dentro de la institución					
	<b>Dimensión 2. Fiabilidad</b>					
5	Los representantes de Qali Warma vigilan que cada producto sea entregado a cada niño o niña.					

6	Percibe que existe garantía en los productos de Qali Warma.					
7	Los representantes de Qali Warma realizan visitas al colegio para prevenir que algunos productos caduquen.					
8	El servicio asistencial que ofrece Qali Warma satisface sus expectativas					
9	Desde que inicio Qali Warma se ha ido corrigiendo errores en la entrega oportuna de los productos.					
10	Los docentes de la institución muestran interés por revisar las condiciones de los productos de Qali Warma.					
	<b>Dimensión 3. Capacidad de respuesta</b>					
11	Si existe algún problema con los productos de Qali Warma las autoridades actúan de inmediato.					
12	Es muy difícil que los productos caduquen y no se entreguen a oportunamente a los estudiantes.					
13	En la institución los estudiantes consumen los productos de Qali Warma en la hora de refrigerio.					
14	Todos los estudiantes tienen la misma oportunidad de recibir los alimentos de Qali Warma.					
	<b>Dimensión 4. Seguridad</b>					
15	Cree que los productos de Qali Warma son de calidad.					
16	Confía en que los trabajadores de Qali Warma actúen con profesionalismo y no distribuyan productos dañinos para los estudiantes.					
17	Se demuestra cortesía por parte de quienes distribuyen los alimentos a los estudiantes.					
18	Todos los estudiantes reciben un trato justo durante la repartición de los alimentos de Qali Warma.					
	<b>Dimensión 5. Empatía</b>					
19	Cada niño o niña es atendido por su docente a la hora de recibir los alimentos.					
20	Existen estudiantes que son sancionados por negarse a consumir algún alimento.					
21	La institución se preocupa por mantener informado al padre de familia sobre los beneficios de los alimentos que ofrece Qali Warma.					
22	Existe flexibilidad para entender que no a todos les gustan los alimentos de Qali Warma.					

Fuente: Instrumento extraído de la tesis: "Calidad percibida y satisfacción del usuario de Programa Qali Warma-2018"

Autor: Martel, ZR.

### **Cuestionario de satisfacción**

N°	Variable 2: Satisfacción de las madres	ESCALA				
	Dimensión 1. Valor percibido	5	4	3	2	1
1	Conocer los beneficios del programa Qali Warma lo hace sentir satisfecho.					
2	Conocer sobre los valores energéticos de los productos de Qali Warma le brinda confianza en los que consumen sus hijos.					
3	Reconoce que desde que su hijo consume productos de Qali Warma tiene mayor energía para estudiar.					
4	Está satisfecho con Qali Warma porque está informado sobre los beneficios de los productos en la salud de sus hijos					
5	Reconoce que gracias a los alimentos de Qali Warma su hijo o hija realiza las tareas con más entusiasmo.					
6	Siente confianza en los alimentos del programa Qali Warma porque le informan que cantidad debe consumir su hijo o hija.					
7	Se siente satisfecho porque le informaron sobre algunos síntomas pasajeros que podría presentar su niño o niña al consumir alimentos del programa Qali Warma.					
	<b>Dimensión 2. Confianza</b>					
8	Su satisfacción radica en que conoce que empresa elabora los productos de Qali Warma.					
9	Confía en la forma en que son elaborados los productos de Qali Warma.					
10	Su niño o niña recibe los alimentos de Qali Warma así no asista a clases.					
11	Confía en que quienes traen los productos a la escuela, traigan productos no caducados.					
12	Confía en que ningún ingrediente es dañino para la salud de su hijo o hija.					
13	Confía en que su hijo no desarrollará alergias u otra enfermedad por consumir estos alimentos.					
14	Confía en que su hijo o hija se beneficiara en su salud.					
15	Confía en que los productos ayuden a tener mejores aprendizajes a sus hijos.					
	<b>Dimensión 3. Expectativas</b>					
16	Le gustaría que los productos tengan una mejor presentación.					
17	Desearía que los productos tengan un sabor más agradable para el niño o niña.					

18	Desearía que los alimentos se distribuyan incluso en vacaciones					
19	Sería mejor si los alimentos los repartirían los padres.					
20	Debería buscarse un espacio más adecuado para que el estudiante consuma los alimentos.					
21	Los proveedores de Qali Warma deberían garantizar que nunca falten productos.					
22	Sería bueno que los proveedores traigan alimentos que no estén a punto de caducar.					

Fuente: Instrumento extraído de la tesis: "Calidad percibida y satisfacción del usuario de Programa Qali Warma-2018"

Autor: Martel, ZR.

### VALIDEZ DE LOS INSTRUMENTOS

Opinión de aplicabilidad:    Aplicable     Aplicable después de corregir [ ]    No aplicable [ ]

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Guzmán Osma Felipa    DNI: 31169557

Especialidad del validador: Derecho    Metabolismo

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

25 de 11 del 2018

  
Firma del Experto Informante.

Opinión de aplicabilidad:    Aplicable     Aplicable después de corregir [ ]    No aplicable [ ]

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Caray Glicardi César    DNI: 06408163

Especialidad del validador: Asistente en Administración

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

24 de 11 del 2018

  
Firma del Experto Informante.

Opinión de aplicabilidad:    Aplicable     Aplicable después de corregir [ ]    No aplicable [ ]

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Dña. Evelyn Fariña Muelle Lobos    DNI: 25710077

Especialidad del validador: Dra en Derecho

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

24 de 11 del 2018

  
Firma del Experto Informante.

### CONFIABILIDAD DE LOS INSTRUMENTOS

## PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD

### Estadísticas de fiabilidad

---

---

Alfa de Cronbach	N de elementos
,837	22

---

---

## SATISFACCIÓN

### Estadísticas de fiabilidad

---

---

Alfa de Cronbach	N de elementos
,844	22

---

---

Yo \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ declaro que he sido informado e invitado a participar en una investigación denominada “calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023”, éste es un proyecto de investigación científica que estamos realizando para optar el título de Licenciados en Enfermería. Entiendo que este estudio busca conocer la “relación entre calidad de alimentos y la satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la Institución Educativa María Eugenia Mantilla, Lima-2023. Mi participación se llevará a cabo en la institución, y consistirá en responder una encuesta que demorará alrededor de 5 minutos. Me han explicado que la información registrada será confidencial, y que los nombres de los participantes serán asociados a un número de serie, esto significa que las respuestas no podrán ser conocidas por otras personas ni tampoco ser identificadas en la fase de publicación de resultados. Estoy en conocimiento que los datos no me serán entregados y que no habrá retribución por la participación en este estudio, sí que esta información podrá beneficiar de manera indirecta y por lo tanto tiene un beneficio para la sociedad dada la investigación que se está llevando a cabo. Asimismo, sé que puedo negar la participación o retirarme en cualquier etapa de la investigación, sin expresión de causa ni consecuencias negativas para mí. Sí. Acepto voluntariamente participar en este estudio y he recibido una copia del presente documento.

Firma participante:

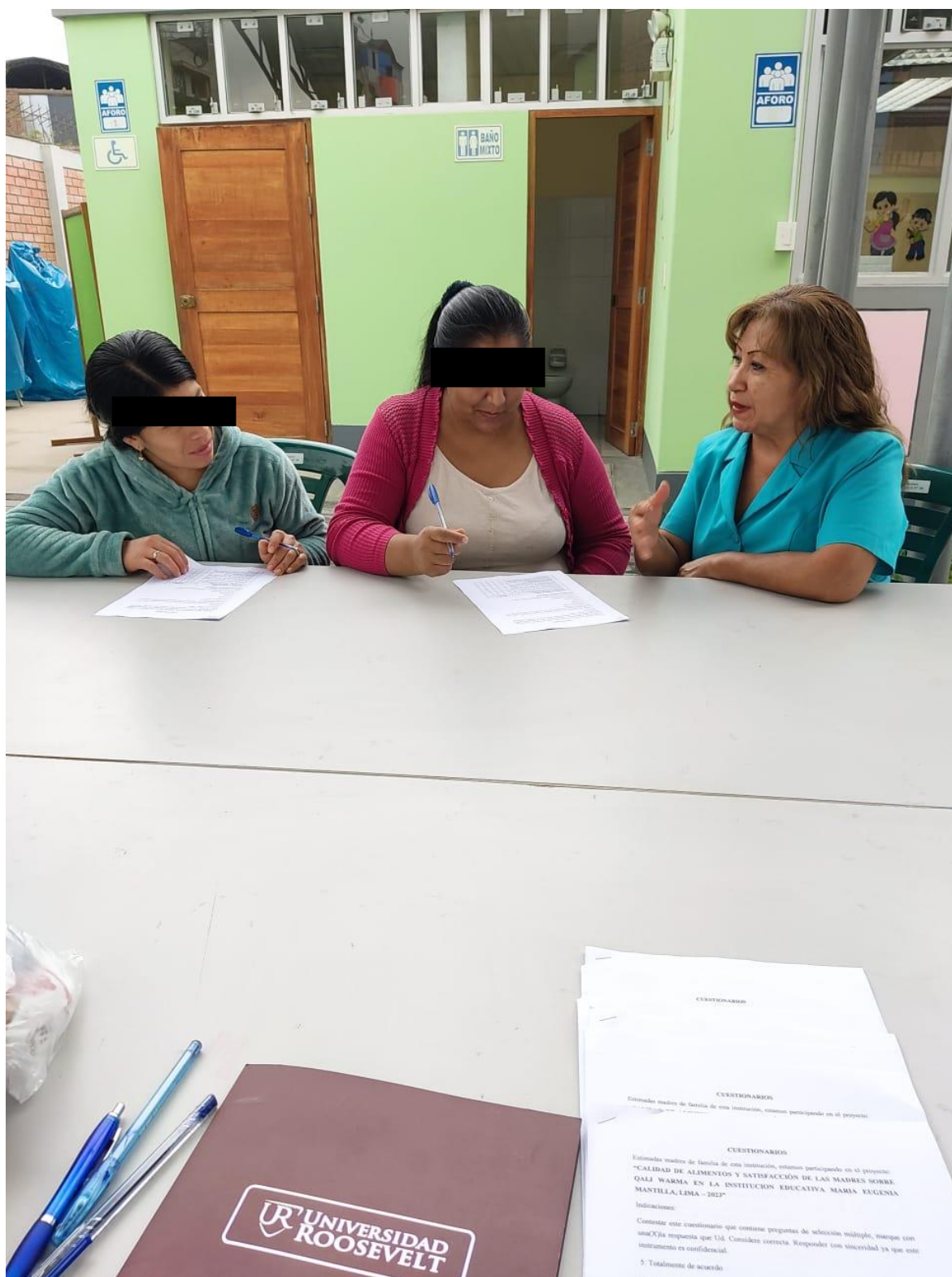


Fecha:



## ANEXO 5: EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

Aplicación del “Cuestionario de calidad y satisfacción”



Fuente: elaboración propia



## Fichas para la recolección de datos



Fuente: elaboración propia

## Aplicando el instrumento al sujeto de estudio



Fuente: elaboración propia

## **ANEXO 6: PERMISO DE APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS**

**ESCUELA PROFECIONAL DE ENFERMERIA**

Huancayo 07 de Julio del 2023

Sra.: Tania Micaela Ore Canchaya

DIRECTORA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA N°168 MARIA EUGENIA MANTILLA

**ASUNTO:** autorización para realizar proyecto de investigación

Por medio de la presente nos dirigimos a usted para saludarle cordialmente y solicitarle su permiso para llevar a cabo la aplicación de un instrumento de investigación en el colegio como parte de nuestra tesis académica.

Permítanos explicarle en detalle la naturaleza de mi solicitud. Actualmente, estamos realizando una investigación en Enfermería titulado "CALIDAD DE ALIMENTOS Y SATISFACCION DE LAS MADRES SOBRE QALI WARMA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA MARIA EUGENIA MANTILLA, LIMA-2023", la misma donde se aplicará el instrumento de estudio cuestionario a las madres que asisten a la institución MARIA EUGENIA MANTILLA, del cual usted dirige.

Esperando la atención a la presente carta le reiteramos las muestras de nuestra especial consideración y agradecimiento.



YOLANDA PANDO PEREZ

DNI:08398230



TANIA MICAELA ORE CANCHAYA

DNI: 09387031



MARIO AQUINO PAUCAR

DNI:40674885

## Declaratoria de autenticidad

Yo, Yolanda Esther Pando Perez, con DNI: 08398230, domiciliada en MZL5 Lt. 11 P.alta San Juan de Miraflores y Mario Marcelino Paucar.con DNI:40674885,domiciliado en Jr. Manco Cápac N° 185, Magdalena del Mar

Declaramos bajo juramento.

Somos autores del trabajo de investigacion **Calidad de alimentos y satisfacción de las madres sobre Qali Warma en la institución educativa María Eugenia Mantilla, Lima – 2023**. El texto de mi investigacion no a sido plagiado ni total ni parcialmente, se a respetado las normas internacionales de citas y referencias las fuentes consultadas.

La tesis no ha sido plagida, por lo tanto, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener el titulo profesional.

Los datos presentados en la investigacion son totalmentereales,no han sidopublicados ni copiados.

De identificarse plagio autoplagio, plagio o falcificacion,asumo las consecuencias y sanciones que de mi accion deriven, sometendome a la normativa vigente de la universidad privada de huancayo.



---

Yolanda esther pando perez



---

Mario Marcelino Aquino Paucar