

Proyecto ID 00086409 “Fortalecimiento de Capacidades del PNAE Qali Warma para mejorar la atención alimentaria de niñas y niños de instituciones educativas públicas del país”

Lugar de la visita: Región La Libertad

Fecha de la visita: 09 al 12 de agosto

Finalidad: Proponer estrategias en marco del Proyecto que contribuyan en la consolidación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma como política pública tomando insumos desde el nivel sub-nacional para actuar con perspectiva nacional.

Propósito de la visita de campo:

- Realizar un seguimiento de la implementación de las actividades del Proyecto QW/PNUD que permitan analizar el nivel de progreso y establecer medidas correctivas en el corto plazo.
- Monitorear el avance de actividades hacia el logro de resultados.

Efectos Outcome	Productos Output	Actualización del estado situacional de los productos
<p>Contribuir a través del proyecto a la mejora de los procesos operacionales (supervisión y monitoreo, alimentario, educativo y equipamiento) y estratégicos (comunicacional) para la prestación del servicio alimentario</p>	<p>Output 1: Servicio alimentario oportuno y de calidad</p>	<p>Output 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La UT atiende 3,757 IIEE de las cuales 157 son bajo la modalidad raciones y 3,600 bajo la modalidad productos. • En relación al proceso de selección de las IIEE beneficiarias para el proceso de equipamiento de los CAEs (Cocinas GLP, mesas de acero, parihuelas, estantes, vestuario y utensilios), la sede nacional solicitó opinión a la Unidad Territorial tomando en consideración ciertos criterios: disponibilidad de espacio en la IIEE, cantidad de usuarios y quintiles I al V de pobreza. • En relación a las Cocinas GLP, la focalización de IIEE beneficiarias consideró la existencia de un centro de acopio de gas en al menos 20 km (distribuidor autorizado) y beneficiarios de vale FISE. Una de los principales cuellos de botella, en relación a las características de la cocina GLP es la maniobralidad de la perilla y la carencia de repuestos en el mercado. En relación al uso de las cocinas GLP, se recomienda que se desarrolle un plan de fortalecimiento de capacidades dirigido a monitores de gestión local quienes se encuentran permanentemente en contacto con los miembros del Comité de Alimentación Escolar (no basta con un afiche, ya que surgen varias consultas in situ y las respuestas no son homogéneas). Se ha evidenciado que el liderazgo del Director de la IIEE resalta la gestión exitosa del CAE para organizar a los padres de familia para reabastecer frecuentemente el gas (cuota de las familias – APAFA) y establecer un rol para la preparación de alimentos (en algunos casos sujeto a una pequeña remuneración). • La UT informa a través de conducto regular a la Gerencia Regional de Educación y Unidades de Gestión Local (UGEL) el listado de IIEE que serán beneficiadas con equipamiento y la fecha probable de entrega con la finalidad de comprometer

<p>Contribuir a través del proyecto a la mejora de los procesos operacionales (supervisión y monitoreo, alimentario, educativo y equipamiento) y estratégicos (comunicacional) para la prestación del servicio alimentario</p>	<p>Output 2: Gestión técnica del PNAE QW mejorada en sus componentes de gestión y alimentario</p>	<p>a los directores su presencia durante la etapa de recepción e instalación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A nivel del equipo de la UT mencionan que incorporarán acciones de monitoreo de uso de los bienes que se adquieren (independientemente de la fuente de financiamiento) por parte de los miembros de los CAEs. • El proceso de distribución de los bienes se realizó en estrecha coordinación entre el proveedor y el equipo de la UT a fin de brindar información sobre las mejores rutas para optimizar el tiempo de entrega e instalación. Así mismo, el proveedor solicitó a la UT la presencia de los MGL en la fecha programada para la entrega efectiva de los bienes. Cuando existió una variación en el cronograma, se establecieron coordinaciones oportunas con el equipo de la Unidad Territorial para definir nueva fecha o asignar una nueva IIEE beneficiaria. • En relación a las mesas de acero, la UT refiere que la asignación del número de bienes fueron asignados en función a la cantidad de usuarios por IIEE, sin embargo el listado final fue remitido desde la sede central. Igualmente, en relación a parihuelas y estantes, la base de datos es remitida desde Lima para ser validada in situ por el equipo de la UT. • En relación a las cocinas mejoradas institucionales portátiles, la UT señala que estas tecnologías tendrán un mejor uso por parte de los miembros del CAE ya que no significa un desembolso de dinero significativo de cada familia, ya que la mayoría de las IIEE ubicadas en zonas rurales suelen cocinar a leña (algarrobo) donde el costo diario de leña asciende a S/ 1.00. <p>Output2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En relación al uso de las tablets, la UT refiere que se han podido transparentar procesos operativos del PNAE QW (supervisiones a plantas/almacenes y asistencias técnicas a IIEE) y tomar decisiones de manera oportuna. Ha permitido a la UT establecer un ranking de los MGL y supervisores de plantas que tienen mayor productividad (indicador cuantitativo). Así mismo se ha permitido realizar la georreferenciación de las IIEE y documentar el momento de la entrega de los productos por parte de los proveedores. • La UT cuenta con 54 MGL a nivel de toda la región La Libertad, a una razón de 60 IIEE asignadas a cada ruta. • En relación a los lineamientos de género e interculturalidad, la UT manifiesta que se han clasificado la proporción de mujeres y varones que trabajan en la jurisdicción del Programa, así como los miembros de los Comités de Alimentación Escolar. Sólo se evidencia el manejo del enfoque de género basado en diferencia de sexo, mas no en el significado del empoderamiento de la mujer que se puede generar a partir del Programa. Así mismo, no se hace mucha referencia del enfoque de interculturalidad ya que no cuentan con comunidades indígenas en el ámbito de intervención. Se evidencia que no se ha socializado con la UT el documento de diagnóstico y propuestas de lineamientos elaborados para transversalizarlo en el Programa.
--	--	--

<p>Contribuir a través del proyecto a la mejora de los procesos operacionales (supervisión y monitoreo, alimentario, educativo y equipamiento) y estratégicos (comunicacional) para la prestación del servicio alimentario</p>	<p>Output 3: Gestión técnica del PNAE QW mejorada en su componente educativo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A manera de sugerencia, deben considerarse los hábitos alimentarios de los prescolares y escolares usuarios del Programa al momento de formular la ración alimentaria a ser entregada en marco del Programa. <p>Output 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En relación al componente educativo, se refiere que a partir de este año se ha brindado mayor apertura a los equipos de las Unidades Territoriales para participar en la formulación del plan de asistencia técnica bajo la modalidad de cascada. y elaboración del guion metodológico. Los temas prioritarios son: dosificaciones de alimentos, sesiones demostrativas, aplicación de fichas para supervisión del servicio alimentario, los cuales son impartidos a los MGL por el equipo técnico de la UT (CTT, especialista educativo y especialista alimentario). Una de las debilidades que manifiesta el equipo de la UT es el tiempo en el cual se desarrollan los talleres (02) el cual resulta insuficiente para abordar todos los temas y absolver las consultas o dudas que surgen. • Los temas incorporados en el plan de asistencia técnica anual por la sede central, son basado en una consulta previa que se realiza a nivel de los equipos de las Unidades Territoriales basado en los procesos estratégicos y misionales del Programa. Sin embargo, no se realiza un diagnóstico de necesidades de capacitación a nivel de los MGL ni los CAEs. Al respecto, cabe mencionar que los temas se basan en la casuística de los principales cuellos de botella identificados en los CAEs: a) combinaciones de alimentos, b) manipulación de alimentos y c) prácticas de almacenaje. • La frecuencia de las capacitaciones a nivel de los equipos técnicos de las UT y a nivel de los CAEs es insuficiente: 01 vez por año (asistencia técnica centralizada). Se prevé desarrollar reuniones técnicas a nivel de los equipos técnicos de las UT para evaluar los avances. • La UT refiere que no se realizan evaluaciones sobre los resultados de las capacitaciones, más allá de la aplicación de un post test. El seguimiento de la aplicación de las capacitaciones se derivan en la asistencia técnica que realizan los MGL a nivel de los CAEs. Por otro lado, se refiere que se vienen aplicando encuestas de satisfacción de usuarios para conocer la percepción de los CAEs en relación a los procesos de capacitación realizado por el Programa. Se evidencia que sólo se vienen utilizando indicadores cuantitativos en el plan anual de asistencia técnica del Programa midiendo coberturas alcanzadas, sin embargo se deja de lado el corte cualitativo. • Las estrategias virtuales que utiliza la sede nacional para realizar capacitaciones no permite una interacción entre capacitador y alumno, convirtiéndolo en un proceso no participativo. • En relación al proceso de elaboración de materiales educativos, la UT refiere que algunos materiales educativos no son útiles para los miembros del CAE ya que éstos no satisfacen sus necesidades. Solo se evalúa si se disponen físicamente de los materiales en las instalaciones de la IIEE y el ambiente donde se preparan los alimentos, mas no su
--	---	---

DESEMPEÑO DEL PROYECTO - TEMAS DE IMPLEMENTACIÓN

Los principales retos, en marco de los outputs del proyecto, es el siguiente:

a) Desarrollar un plan de incidencia y abogacía para fortalecer la articulación con el Gobierno Regional de La Libertad

La UT integra mesas temáticas promovidas por el Gobierno Regional relacionadas al bienestar de la niñez y alineadas a la Iniciativa Aprende Saludable. Sin embargo, no existe voluntad política para institucionalizar la alimentación regional como política regional considerando la experiencia desarrollada a partir de la intervención del PNAE Qali Warma, ya que desean implementar su propia estrategia de desarrollo e inclusión social y gerenciar los programas sociales que pertenecen al MIDIS. A pesar de las limitaciones, la UT ha mostrado avances por el trabajo coordinado con las Unidades de Gestión Local.

b) Mejorar los ambientes físicos para el almacenaje de los productos. El 50% de las IIEE no cumplen con las condiciones mínimas para estos espacios de almacenamiento, por lo que el equipo de la UT sugiere que el Programa abastezca de equipos adecuados (envases herméticos con tapa) para cubrir la brecha a fin de mitigar los riesgos de salubridad (contaminación por roedores) y robo de los alimentos.

c) La sede central del Programa debe retroalimentar frecuentemente las Unidades Territoriales los resultados del análisis realizado a la información recolectada y cargada al SIGO a nivel de cada IIEE por los monitores de gestión local, para la toma de decisiones oportuna en relación a la gestión del Programa en el contexto local. Se sugiere que debe evaluarse la descentralización de ciertas funciones a las Unidades Territoriales que les permita a los Jefes de las Unidades Territoriales tomar decisiones orientado a obtener resultados.

d) Persiste la urgente necesidad de implementar una estrategia de comunicación para el desarrollo que promueve el cambio de comportamiento que permita informar a la comunidad datos básicos del Programa y promover su empoderamiento durante la implementación de la política de alimentación escolar.

e) La articulación intersectorial con el sector salud en marco de la Iniciativa Aprende Saludable debe consolidarse más allá de contar con un comité reconocido por Ordenanza Regional, fortaleciéndose el trabajo conjunto durante las fases de planificación, implementación y evaluación traduciéndose en el cumplimiento de compromisos asumidos y la aplicación y uso óptima de instrumentos de gestión a fin de no duplicar la información y generar un doble discurso a nivel de los titulares de derecho.

f) Debe incorporarse un proceso de fortalecimiento de capacidades de generación de ingresos propios a partir de los procesos operativos del PNAE Qali Warma, vinculados principalmente a la atención del servicio alimentario y asistencia técnica, permitiendo a las familias mejoras sus condiciones de vida (ejemplo: manualidades, prácticas culinarias, clasificación de residuos sólidos, etc.).

g) Medir el progreso de las actividades orientadas al logro de los resultados del Proyecto y su contribución al Programa

Las acciones consideradas en el plan de trabajo anual del proyecto contribuyen a fortalecer procesos estratégicos y misionales del programa de alimentación escolar, siendo importante analizar la contribución de éste para los resultados mediatos e inmediatos a fin de realizar los ajustes oportunos que sean necesarios alineados a los hitos de sostenibilidad.

En ese sentido, durante la misión se realizaron visitas inopinadas a instituciones educativas en las provincias de Santiago de Chuco y Otuzco, indicándose sus principales hallazgos:

Santiago de Chuco:

- IIEE 80522 (primaria) – 350 usuarios
 - Calificada por el equipo de la UT como CAE en proceso
 - Madres miembros del CAE refieren no haber sido capacitadas por el PNAE QW. La UT sólo reconoce a 02 miembros por CAE para las asistencia técnicas centralizadas sin embargo se éstas no socializan con las demás los conocimientos impartidos.
 - No se evidencia material educativo que brinde soporte sobre las combinaciones diarias de alimentos utilizando los que el Programa provee.
 - No se pudo verificar las condiciones de almacenamiento de los alimentos ya que no se encontró al director o persona encargada. Los alimentos utilizados para el día son dejados a las madres un día anterior.
 - Se evidencia la cocina GLP asignada por el PNAE QW a la escuela sin embargo ésta no es utilizada debido a que el CAE no tiene las condiciones para reabastecerse con la frecuencia que se requiere. Las madres utilizan una cocina mejorada y un fogón para cocinar los alimentos trayendo leña desde sus hogares.
 - Las madres responsables de preparar los alimentos no brindan información precisa sobre los objetivos del PNAE QW, se relaciona directamente con el ex PRONAA.
 - No existe una adecuada vigilancia del consumo de la ración en clase.

- IIEE 298 (inicial) – 170 usuarios
 - Calificada por el equipo de la UT como CAE exitoso.
 - Se evidencia compromiso y liderazgo de la Directora (Rosa Ruiz) en la implementación del Programa: Las cocineras tienen carnet de registro sanitario, las docentes se encargan de vigilar el consumo de los alimentos en las aulas, incidencia de la importancia de la alimentación escolar a nivel de los padres de familia logrando el aporte de una cantidad mensual para la compra de alimentos frescos y pago de la cocinera, compra de indumentaria para la cocinera y utensilios para la cocina.
 - Miembros del CAE refieren haber sido capacitados en el mes de marzo por el PNAE QW.
 - Existe la percepción de la comunidad educativa que gracias al PNAE QW “lo niños no se duermen en clase” y es “un estimulante para los niños”.

- IIEE 1845 (inicial) – 89 usuarios
 - Calificada por el equipo de la UT como CAE crítico.
 - Poco compromiso de la directora de la IIEE (Mery Caballero) quien se encuentra próxima a jubilarse. Se percibe al Programa como una carga adicional de trabajo para los docentes.
 - Los avances que se tienen pueden atribuirse a la organización e incidencia de la APAFA, quienes han establecido un pago de 10 soles mensuales por niño para la compra de alimentos perecibles y abastecimiento de gas.
 - Desde el año 2015, la APAFA ha habilitado un pequeño ambiente para la preparación de alimentos utilizando triplay, sin embargo éste aún resulta insuficiente.
 - Las condiciones de almacenamiento de los alimentos son regulares ya que no se observa una adecuada clasificación de los grupos de alimentos y restos de alimentos no perecibles en el suelo.

- IIEE 2123 (inicial y primaria) – 38 usuarios
 - Calificada por el equipo de la UT como CAE crítico.
 - Las condiciones de infraestructura son críticas (no tienen espacio para el dictado de clases ni un ambiente exclusivo para la preparación/consumo de alimentos). Actualmente gracias a la gestión del director se viene construyendo la escuela con jornadas laborales a cargo de los padres de familia.
 - Esta escuela ha sido equipada con dos cocinas GLP y otros bienes (menajes y utensilios) sin embargo hasta la fecha no son utilizados debido a que no tienen las condiciones adecuadas.

- Miembros del CAE refieren no haber recibido capacitaciones por parte del PNAE QW. Se percibe un enfoque asistencialista del Programa por parte de las madres responsables de preparar los alimentos. No se ha fortalecido la corresponsabilidad en el cuidado del niño.
- IIEE Ricardo Palma (primaria y secundaria) – 149 usuarios sólo de primaria
 - Calificada por el equipo de la UT como CAE crítico.
 - A pesar que la institución educativa tiene una adecuada infraestructura, la preparación de los alimentos se realiza en las casas de las madres miembros del CAE. Los alimentos tampoco son almacenados en la escuela, son entregados a cada madre por grado responsable de preparar alimentos cada 15 días según el cronograma establecido en coordinación con la APAFA.
 - Sólo se brinda atención al nivel primaria, por lo que existen permanentes reclamos por parte de los padres de los alumnos del nivel secundario exigiendo que se incorporen como usuarios del PNAE QW bajo un enfoque de derechos.
 - Se vienen implementando sesiones demostrativas para la preparación de alimentos como una “metodología participativa” que permite mejorar las prácticas culinarias de las madres de familia.
 - No se evidencia en el director ni miembros del CAE una claridad en la combinación adecuada de alimentos de acuerdo a las normas establecidas por el PNAE QW.

Otuzco:

- IIEE 80257 (primaria) – 71 usuarios
 - Se evidencia compromiso por parte de la directora (Segundina Cruz) en el liderazgo de la gestión del CAE: acuerdo a nivel de los padres de familia en aportar S/ 3.00 mensuales para el reabastecimiento de gas, programación rotativa de madres responsables de preparar alimentos.
 - Se valora el aporte del PNAE QW por parte de la comunidad educativa ya que la comunidad adolece de inseguridad alimentaria y los padres/madres de familia se dedican mayormente a la agricultura y ganadería.
 - El almacén de alimentos de encuentra en proceso de implementación.
 - No existe MGL responsable de brindar asistencia técnica a la IIEE (la última renunció).
- IIEE 1611 (inicial) – 57 usuarios
 - Se evidencia compromiso de la directora (Maribel Vidal) quien viene gestionando el Programa en la escuela a pesar de las deficiencias de infraestructura y espacio adecuado para la preparación de alimentos: Los alimentos son almacenados en un aula destinada al dictado diario de clases existiendo riesgo que puedan perderse.
 - Refiere que la cantidad de alimentos no corresponde a lo consignado en el padrón nominal.
 - Refiere problemas en relación al uso y mantenimiento de la cocina GLP. No se ha podido absolver sus dudas debido a que no existe MGL asignado a la zona (la última persona renunció).
 - La directora refiere baja aceptabilidad de la anchoveta en salsa de tomate por parte de los usuarios del Programa. Se sugirió que se incorporen nuevas preparaciones de alimentos para variar su presentación.

h) La **Mesa Regional de Concertación para la Lucha contra la Pobreza** se convierte en un aliado importante para el PNAE Qali Warma y para el Proyecto para fortalecer la vigilancia social y la articulación local. Actualmente la MCLCP desconoce de la existencia del Proyecto, sus alcances y resultados obtenidos a la fecha. Los miembros del Comité Ejecutivo Regional ratifican que no existe apertura por parte del Gobierno Regional para un trabajo conjunto con la Unidad Territorial del Programa. Así mismo, se menciona que persiste la asociación del PNAE QW con el ex PRONAA lo cual genera resistencia tanto en los decisores de política como en la comunidad.

Si bien se reconocen los avances que tiene el Programa en términos de cobertura, es necesario reflexionar sobre el involucramiento de los gobiernos sub-nacionales en el diseño e implementación de la política de alimentación escolar generando espacios participativos en aras de descentralizar ciertos procesos operativos claves que contribuyan al liderazgo de la Unidad Territorial.

Participantes en la visita de campo: Rolando Wilson

Preparado por: Rolando Wilson (Asesor Técnico)

Anexos: Lista de personas con las que se tuvo reuniones de trabajo:

- Sr. César Marquina – Jefe (e) de la Unidad Territorial QW La Libertad
- Sr. Juan Carlos Castro – Coordinador Técnico Territorial QW La Libertad
- Sra. Fiorella Ulloa Miranda – Especialista del Componente Educativo QW La Libertad
- Sr. Hans Castillo Ballenas - Especialista del Componente Alimentario QW La Libertad
- Sr. Edwin Freitas Chanamé – Especialista de Comunicaciones QW La Libertad
- Sr. Obed Luján – Monitor de Gestión Local QW La Libertad
- Sra. Mercedes Eusebio de Saavedra – Coordinadora de la MCLCP La Libertad
- Sra. Fanny Ruiz – Secretaria Técnica de la MCLCP La Libertad
- Consejo Ejecutivo Regional de la MCLCP La Libertad
- Srta. Cinthya Martínez – Asistente de Adquisiciones de la UEPRP PNUD