



PROYECTO:

“PASTORES ANDINOS: TEJEDORES DE ESPACIOS
ECONÓMICOS Y DE LA INTEGRACIÓN ALIMENTARIA
ALTO ANDINA” DCI-FOOD/2013/317-979

**ESTUDIO COMPARATIVO DE LOS PROGRAMAS
ALIMENTARIOS EN LAS ZONAS ALTO ANDINAS DE
APURIMAC, AYACUCHO Y HUANCAMELICA**



APURIMAC, 2015

“La superación de la pobreza no es un regalo social que las personas de buen corazón realizan por generosidad y solidaridad social, no se logra sin la participación activa de los pobres. No es un programa que se padece, es un programa que se construye si los mismos actores participan en su formulación, su mantenimiento y su evaluación.”

Amartya Sen; citado por DNP, 98
Premio Nobel de Economía, investigador, profesor y asesor del Banco
Mundial

INTRODUCCIÓN.

La inversión en programas de ayuda alimentaria constituye una forma de subsidio a la economía familiar de la población pobre del país. Entre los órganos del Estado que ejecutan dicha ayuda se encuentra el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS y las Municipalidades Provinciales y Distritales.

Desde 1990, año en el que el Estado peruano aplica un conjunto de medidas de ajuste estructural, el PBI ha venido creciendo sostenidamente. Pero aún más importante es que este largo periodo de crecimiento ha coincidido, por primera vez, con una reducción, sostenida también, en las tasas de crecimiento poblacional.

El resultado neto es un crecimiento del PBI per cápita, lo que ha impulsado el aumento del ingreso promedio. Además, el crecimiento económico ha permitido un incremento sostenido en los ingresos del Estado, lo que se ha convertido en un mayor gasto social en los tres niveles de gobierno.

En espera de que la nueva orientación de la economía tuviera un efecto de arrastre en las personas de bajos ingresos, también a inicios de la década de 1990 se inició la implementación de programas sociales temporales, dirigidos a apoyar la nutrición y los ingresos de las personas en situación de pobreza. De esta manera, se crearon el Fondo de Compensación y Desarrollo Social – FONCODES y el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria – PRONAA. El primero debía desarrollar pequeñas obras de infraestructura, aunque su finalidad principal era que estas obras generaran jornales o ingresos temporales para personas en situación de pobreza. El segundo apoyaba principalmente la red de comedores populares y, poco a poco, la alimentación escolar.

La combinación del crecimiento sostenido del PBI per cápita y del gasto social del Estado ha tenido como efecto la reducción de la pobreza monetaria, que entre el 2004 y el 2011 disminuyó, según el INEI, en 30,7 puntos porcentuales. El impacto, sin embargo, ha sido diferenciado según ámbitos territoriales. Mientras la pobreza afecta a cerca del 20% de la población asentada en la costa, ese porcentaje se acerca a la mitad de la población de la sierra: 41,5%. Semejantes diferenciales se observan comparando otra variable territorial: el tipo de poblamiento. En el 2011, los niveles de pobreza de la población urbana alcanzan al 18% de la población, en tanto que llegan al 56% de la población rural. Estas diferencias han tendido a incrementarse: en el 2004, la distancia en los niveles de pobreza de la población urbana respecto de la rural era de 35%, mientras que en el 2011 fue de 38%. La brecha de pobreza, medida como diferencias territoriales, se ha ampliado. Reducir sosteniblemente las brechas de exclusión requiere una intervención compleja, pero sobre todo, requiere tiempo: no es posible cambiar de inmediato las condiciones que restringen las capacidades de la población en proceso de inclusión para aprovechar las oportunidades de la economía nacional y disfrutar de servicios públicos de calidad.

Sin embargo, hay hogares peruanos que hoy viven en condiciones de extrema pobreza y vulnerabilidad, y no pueden esperar a que maduren nuevas inversiones y nuevos programas destinados a mejorar sus condiciones de precariedad. Además, estos hogares encadenan el futuro de la siguiente generación a las mismas condiciones de exclusión, pues no pueden nutrir adecuadamente a los niños y niñas desde que se están gestando ni enfrentar gastos asociados a la salud y la escolaridad.

INDICE

| ITEM | DETALLE | PAG. |
|-------|--|------|
| | INTRODUCCIÓN. | 2 |
| 1.0.0 | OBJETIVOS DEL ESTUDIO. | 4 |
| 2.0.0 | METODOLOGÍA APLICADA. | 4 |
| 3.0.0 | ÁMBITO DE ESTUDIO. | 6 |
| 4.0.0 | ANÁLISIS DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS: | 7 |
| 4.1.0 | MARCO NORMATIVO | 17 |
| 4.2.0 | CALIDAD NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENTREGADOS | 21 |
| 4.3.0 | ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS | 29 |
| 4.4.0 | ACTORES INVOLUCRADOS Y PARTICIPACIÓN | 35 |
| 4.5.0 | INDICES COMPLEMENTARIOS | 41 |
| 5.0.0 | ANÁLISIS DE PRÁCTICAS DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN ZONAS ALTO ANDINAS | 49 |
| 6.0.0 | ANÁLISIS DE SABERES ANCESTRALES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN BASE A CARNE DE ALPACA Y LLAMA. | 65 |
| 7.0.0 | CONCLUSIONES. | 68 |
| 8.0.0 | RECOMENDACIONES. | 70 |
| 9.0.0 | BIBLIOGRAFÍA. | 71 |
| | ANEXOS. | 73 |

1.0.0 OBJETIVOS DEL ESTUDIO.

1.1.0 OBJETIVO GENERAL

Realizar el análisis de programas alimentarios nacionales implementados a nivel alto-andino, en las regiones de Apurímac, Ayacucho y Huancavelica

1.2.0 OBJETIVO ESPECIFICO

- Analizar el marco normativo vigente de los programas alimentarios implementados en zonas alto-andinas.
- Analizar la calidad nutricional de los alimentos entregados por programas alimentarios en zonas alto-andinas.
- Analizar la distribución de los programas alimentarios y consumo por los beneficiarios directos, así como a nivel intrafamiliar, de ser el caso.
- Analizar los procesos de participación y descentralización de los actores claves, en torno a los programas alimentarios.
- Analizar el entorno de las costumbres comunitarias y familiares sobre conservación, manipulación, transformación, consumo y preparación de alimentos actualmente en uso.
- Analizar los saberes ancestrales de conservación, transformación y consumo de alimentos en base a carne de alpaca y llama.

2.0.0 METODOLOGÍA APLICADA.

Para la realización del estudio se ha optado por la estrategia cualitativa, que se orienta más hacia la exploración del sentido o del significado que para el actor social –y para el mismo investigador– tienen los fenómenos sociales. Asimismo, se le suele utilizar en estudios vinculados a la interacción social, a la intersubjetividad, sobre el lenguaje, etc. De este modo, la perspectiva cualitativa está más asociada a métodos y técnicas de recolección de información de base más etnográfica o participativa, como las entrevistas, la observación participante, las historias de vida, los grupos focales, entre otros. Por ello, sus análisis posteriores estarán más ligados a los de contenido o, también del discurso social que elaboran los individuos estudiados¹.

Pues el método cualitativo busca aproximarse a la “realidad” a partir de la identificación de núcleos y sistemas de significado respecto de las preguntas de investigación. En otras palabras, busca aclarar y comprender en profundidad lo que las personas piensan o entienden respecto del tema de interés, ya que asumimos que tales percepciones o creencias influyen en sus acciones e interacciones.

Este tipo de preguntas son abordables especialmente desde una perspectiva cualitativa. No es el objetivo cuantificar, sino describir y entender. A partir de la “traducción” de los significados implícitos en las acciones e interacciones de las personas, se busca dar

¹ Borras, V., P. López y C. Lozares, La orientación entre lo cuantitativo y lo cualitativo: de las grandes encuestas a la recogida de datos intensiva, en Quito, vol 23, 3, pp. 525-541, 1999,

respuesta a las preguntas de investigación. No es la intención generalizar los hallazgos a grandes grupos humanos (lo que viven estas adolescentes embarazadas en nuestro país no será igual a aquellas que viven en un país anglosajón, por ejemplo), pues se asume que las características de los hechos sociales dependen fuertemente de contextos específicos, por lo que la diversidad resulta natural. Las particularidades son la regla, y los casos únicos o específicos, enseñan acerca de lo ocurrido con los fenómenos de interés en contextos determinados².

A su vez, las técnicas cualitativas son aquellas que están destinadas fundamentalmente a producir y ordenar datos expresados en palabras o símbolos, y sus herramientas más usadas son la entrevista, la observación directa, la observación participante y el grupo focal. Las herramientas utilizadas son la Entrevista y el grupo focal.

Para el caso de la entrevista, es necesario señalar que habitualmente, se considera que la entrevista es un procedimiento simple que consiste en una conversación más o menos informal con expertos o con los individuos que conforman nuestro público objetivo. Estos supuestos, basados en el sentido común, no tienen en cuenta que la entrevista es una herramienta tradicionalmente utilizada en el desarrollo de investigaciones cualitativas que requiere el respeto por una serie de procedimientos esenciales que aseguren tanto la calidad de la información como su posterior sistematización.

Lo primero que tenemos que tener en cuenta al plantearnos la posibilidad de utilizar esta herramienta, es que supone una relación directa entre individuos, en este caso, el entrevistador y el entrevistado. El entrevistador es aquella persona que dirige la entrevista, presenta el tema principal, debe dominar el diálogo, hace preguntas adecuadas y cierra la entrevista. El entrevistado, por su lado, deberá ser siempre una persona –o más– que interese al entrevistador por su conocimiento o su experiencia en el tema o problema que nos interesa explorar. La entrevista puede girar alrededor de hechos, creencias, sentimientos u opiniones vinculados al entrevistado, pero siempre enmarcado dentro de la pertinencia para los requerimientos profesionales del entrevistador. Así, la entrevista siempre tiene una intención u objetivo claro, que requiere de una preparación previa y constituye un dialogo planificado, antes que una simple conversación que surge espontáneamente y sin un destino previsto.

Una vez recogida la información, el entrevistador sistematiza, ordena, relaciona y extrae conclusiones relativas al problema estudiado. A este momento se le denomina análisis e interpretación de los resultados y consiste en un proceso en el que podemos transformar los datos poco elaborados que habíamos recogido en una fase anterior al momento de la entrevista, en información valiosa sobre el problema estudiado o bien en claves que conducen a cierta modificación de las conductas o actitudes de los entrevistados³.

El grupo focal es una herramienta de investigación que permite acercarnos a las creencias, motivaciones, opiniones, sentimientos y/o experiencias de un grupo determinado de personas. Se le conoce también por su nombre en inglés, focus group, y debe esta denominación a que es una estrategia que permite explorar un tema a profundidad, pero centrándose en un aspecto específico que interese al equipo de

² Programa de especialización en epidemiología de campo (PREC). Módulo de metodología de la investigación.

Programa de especialización en epidemiología de campo (PREC), Modulo de Metodología de la Investigación, Lima: Ministerio de Salud – Universidad Peruana Cayetano Heredia.

³ Rodríguez, Gregorio, Javier Gil y Eduardo García, Metodología de la evaluación cualitativa, Málaga: Ediciones Aljibe, 1996, p.167.

investigadores. En este sentido, un grupo focal siempre está y debe estar “enfocado” hacia un aspecto muy concreto de la realidad que forma parte de las experiencias de los sujetos que componen nuestro grupo de estudio. A diferencia de otras herramientas de investigación, que nos permiten abundar en detalles relacionados a un tema principal, en el caso del grupo focal los investigadores deben establecer claramente sus objetivos para dirigirse directamente al punto central del tema en cuestión.

Ahora bien, ¿cómo obtengo esta información? El grupo focal siempre toma la forma de una discusión en grupo, relativamente abierta, sobre un tema general. El grupo está compuesto por el moderador o facilitador y por un número variable de participantes que no debe ser menor a seis personas, ni mayor a doce. El papel del moderador suele recaer en el investigador principal o, en su defecto, en una persona adecuadamente entrenada para dirigir la discusión. Este moderador se encarga de plantear el tema a discutir y estimular a los participantes para que aporten sus puntos de vista. Los participantes, a su vez, son un grupo de individuos que tienen alguna característica en común, y que han sido especialmente elegidos por los investigadores para compartir y debatir sus opiniones sobre un tema de manera colectiva. Será de los consensos o disensos que se produzcan en la discusión que los investigadores obtendrán la información que están buscando.

Debe quedar muy claro, para los conductores del estudio, la naturaleza de la información que puede ser obtenida a través de un grupo focal. En este caso, la unidad de análisis es el grupo, por lo que no es permitido obtener conclusiones de los participantes a nivel individual. La información que se obtiene de un grupo focal no es la suma de las opiniones y creencias de los participantes, sino las conclusiones colectivas a las que el conjunto de individuos llega a través de la discusión. En otras palabras, la información a recoger surge o emerge a partir de la dinámica que se produce a partir de la discusión. El moderador o los investigadores serán, en consecuencia, testigos de la creación de la información relevante para su estudio en el mismo momento del desarrollo del grupo focal. La realización de entrevistas individuales a todos los participantes del grupo focal no permitiría obtener la misma información que aparece como resultado de las interacciones y los debates entre ellos.

Todo ello ha sido complementado con la búsqueda de información de instituciones públicas y privadas involucradas en el tema de estudio, bases de datos en fuentes virtuales y para la información teórica se ha recurrido al uso de fichas textuales y de resumen, libros y trabajos de investigación de instituciones como: Banco Central de Reserva del Perú (BCRP), Ministerio de Economía y Finanzas (MEF), Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y de las Municipalidad comprendidas en el ámbito de estudio.

3.0.0 ÁMBITO DE ESTUDIO.

El Proyecto Pastores andinos: tejedores de espacio económico y de la integración alimentaria alto andina. - DCI – FOOD /2013/317/979, cofinanciado por la Unión Europea y ejecutado por un consorcio de ONGS internacionales lideradas por GVC (Grupo Voluntariado Civil), se propone mejorar la seguridad alimentaria de poblaciones alto-andinas mediante la acción conjunta entre organizaciones de pastores andinos y gobiernos locales, regionales y nacionales en Argentina, Bolivia, Ecuador y Perú.

A nivel del Perú, el ámbito del proyecto son las regiones de Ayacucho, Huancavelica y Apurímac, coberturando zonas sobre los 3,800 m.s.n.m. donde realizan sus actividades los

criadores alpaqueros, de las visitas de campo realizadas, podemos señalar que el ámbito de estudio está comprendido por la zona comprendida entre los 3800 a 4500 m.s.n.m., con producción básicamente pecuaria, cuya base productiva son las praderas naturales, sobre la que se desarrolla la ganadería vacuna, ovina y camélidos sudamericanos esta última de gran importancia económica, para el caso del presente estudio el ámbito se circunscribe a :

CUADRO Nº 01: AMBITO DEL ESTUDIO

| REGION | PROVINCIA | DISTRITO | COMUNIDAD |
|--------------|--------------|------------|------------------------|
| AYACUCHO | HUAMANGA | VINCHOS | MINAS CORRAL |
| | CANGALLO | PARAS | SANTA FE |
| HUANCAMELICA | HUAYTARA | PILPICHACA | CARHUANCHO |
| | HUANCAMELICA | ASCENCION | ALTOANDINO |
| | | | PORTALES HUANDO |
| APURIMAC | AYMARAES | COTARUSE | TOTORA |
| | | | SAN MIGUEL DE MESTIZAS |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO – ELABORACION PROPIA

En cuanto a la infraestructura vial, a nivel inter departamental se ha mejorado el intercambio comercial de los últimos años por el asfaltado de la vía Los Libertadores, proyectado hasta la ciudad de Abancay y de aquí la ruta S-26 Nazca - Cusco.

A partir de estas vías nacionales, las interdistritales y vecinales en su proyección hacia los centros poblados y zonas de producción presentan serias limitaciones en cuanto a su ancho de vía de rodamiento y mantenimiento, pues la estrategia de atención por parte de las municipalidades distritales o provinciales esta direccionada por el respectivo Instituto Vial Provincial de su circunscripción, el cual en base a criterios emanados del nivel central no permite la atención de vías de bajo flujo vehicular o zonas de baja densidad o de poblaciones dispersas, lo que es la mayor causa de abandono de la actividad de crianza de alpacas por el escaso y alto precio del servicio de transporte tanto de bienes, insumos o alimentos y la producción local.

4.0.0 ANÁLISIS DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS:

Los programas alimentarios canalizan los fondos destinados por el Estado a apoyar la alimentación de la población en situación de pobreza y de pobreza extrema, se caracterizan por utilizar “redes sociales”, es decir, organizaciones sociales que intermedian entre el Estado y los beneficiarios finales; que son los comedores populares, los clubes de madres o los comités de vaso de leche.

Los programas de alimentación-nutrición son verdaderamente importantes, puesto que cumplen una doble función. La primera, aliviando la pobreza al mejorar la calidad de vida de las personas en dicha situación. La segunda, al reducir la pobreza, al existir un claro vínculo entre una buena alimentación y una buena salud, particularmente en los primeros años de vida. Se ha determinado que la salud en la infancia y juventud temprana tienen un importante impacto sobre el nivel de vida futuro de las personas.

Estos programas son gestionados de diferente manera, el Programa Vaso de Leche, es ejecutado por las municipalidades distritales, mientras que los otros programas alimentarios como el Programa de Complementación Alimentaria PCA viene siendo gestionado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS, actualmente en

proceso de culminación transferencia a las municipalidades. Adicionalmente, el MIDIS tiene a su cargo el Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali warma".

Uno de los principales objetivos de la transferencia es que los programas alimentarios respondan a la realidad de cada provincia y distrito y lleguen a la población que realmente los necesita. Se espera que la cercanía de las Municipalidades a la población, permita una focalización para que se atienda a la población más pobre. Actualmente se han concluido las transferencias del PCA a distintas municipalidades de Lima Metropolitana.

Los programas alimentarios deben ejecutarse con la mayor participación de la población organizada. No sólo porque se requiere una red social para que funcionen, sino porque la transparencia de las operaciones debe estar garantizada, tanto en lo que significa la compra de alimentos, como en la entrega. La compra de alimentos da a las municipalidades capacidad de intervenir en mercados agrarios y en ellos se juegan muchos intereses, habiendo riesgo de corrupción. La selección de beneficiarios para la entrega de alimentos da a las municipalidades un "poder sobre la pobreza" que puede ser mal utilizado en mecanismos de clientela, uso político de los alimentos. A ello se suman otros roles de la municipalidad, como la supervisión, equipamiento, difusión, que son cumplidos de manera limitada sea por aspectos presupuestarios o de postura de la autoridad local.

1.- PROGRAMA DE VASO DE LECHE

El Programa de Vaso de leche es el típico ejemplo de una experiencia local que luego se amplió a escala nacional, expandiéndose a todo el país. Sus inicios se gestaron por iniciativa de la Municipalidad de Lima Metropolitana, de un modo informal a partir de 1983-84. Este programa surge de la expectativa de suplir la escasa cobertura de los programas maternos infantiles (PRODIA Y PAMI) del MINSA y la desactivación del PAE, al mismo tiempo que se articula a la propuesta de incorporar la participación comunitaria mediante la corresponsabilidad de la operativización con los comités de beneficiarios.

Por entonces la presencia organizada de las mujeres de los sectores populares ya se había hecho sentir en la escena pública desde fines de los 70, con la organización de los Comedores Populares (1979) ante las primeras manifestaciones de la crisis económica, pudiendo involucrarse rápidamente ante la convocatoria a participar de los Comités de Vaso de Leche.

La movilización alrededor de este objetivo fue sumamente dinámica y persistente en diversos lugares del territorio nacional, de modo que la institucionalización del Vaso de Leche se transformó en una exigencia de derecho para millares de madres. Esto se reflejó en una demanda al gobierno central y al Congreso para que legislen en el sentido de hacer permanente el programa que había nacido como de emergencia y convertirlo en una propuesta nacional. Así el 5 de diciembre de 1984, las calles de Lima albergaron la movilización de 25 mil mujeres de 33 distritos que reclamaban la ley del Vaso de Leche.

A través de estas acciones se consiguió que el gobierno del arquitecto Fernando Belaúnde, el 4 de enero de 1985, suscribiese la ley 24059 que convierte al Vaso de Leche en programa de asistencia alimentaria materno-infantil, en todos los municipios provinciales del país.

Con el programa del vaso de leche, creado por Ley N° 24059, Ley del Vaso de Leche, se busca proveer desde las municipalidades (provinciales inicialmente) y sin costo alguno para la población materno –infantil, que agrupa a madres gestantes y en período de lactancia y a niños de 0-6 años, una ración de 250 cc de leche o alimento equivalente, pudiendo incluirse a niños entre 7 y 13 años, adultos mayores y enfermos de tuberculosis, siempre que se atienda a la población antes mencionada.

Según detalle de la Ley 27470, en cada municipio (distrito capital de la provincia y municipalidades distritales) se conforma un Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche, el mismo que es aprobado mediante resolución de Alcaldía, con acuerdo del Concejo Municipal. Este Comité está integrado por el Alcalde, un funcionario municipal, un representante del Ministerio de Salud y tres representantes de la Organización del Programa del Vaso de Leche, y adicionalmente está conformado por un representante de la Asociación de Productores Agropecuarios de la región o zona, el mismo es reconocido mediante Resolución Municipal de la Municipalidad correspondiente, es la instancia técnica responsable de la selección de los insumos alimenticios, en base a las propuestas de insumos, determinadas por las beneficiarias. Estos insumos deben ser seleccionados en base a criterios nutricionales regulados en la Directiva “Valores Nutricionales Mínimos del Programa del vaso de Leche”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, valores nutricionales mínimos que deberá cumplir la ración diaria del Programa del Vaso de Leche para niños menores de 6 años:

CUADRO N° 02: REQUERIMIENTOS MINIMOS, RACION PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

| Ración/Día | DETALLE | Cantidad (Kcal) | | | |
|--------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------------|-------|
| Energía | Energía | 207 | | | |
| Distribución Energética | DETALLE | Distribución Energética (%) | | Cantidad (Gr.) | |
| | Proteínas | 12 | 15 | 6.21 | 7.76 |
| | Grasas | 20 | 25 | 4.6 | 5.75 |
| | Carbohidratos | 68 | 60 | 35.19 | 31.05 |
| | Total | 100 | 100 | | |
| Vitaminas y Minerales | Vitaminas | | Cantidad | | |
| | Vitamina A – ug de retinol | | 425 | | |
| | Vitamina C - mg | | 41,5 | | |
| | Tiamina - mg | | 0,45 | | |
| | Riboflavina - mg | | 0,49 | | |
| | Vitamina B6 - mg | | 0,60 | | |
| | Vitamina B12 - ug | | 0,46 | | |
| | Niacina - mg | | 5,85 | | |
| | Ácido Fólico - ug | | 41,25 | | |
| | Minerales | | Cantidad | | |
| | Hierro - mg | | 10 | | |
| | Yodo - ug | | 42 | | |
| | Calcio - mg | | 465 | | |
| | Fósforo - mg | | 390 | | |
| | Zinc - mg | | 6 | | |

FUENTE: Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, ELABORACION PROPIA

Entre otras las principales funciones del comité de administración:

- Se encargan de coordinar la selección de beneficiarios y su empadronamiento con las Organizaciones Sociales
- Elaborar el requerimiento de los insumos y solicita su compra al Área de Abastecimientos de la municipalidad
- Efectuar la depuración y selección de los beneficiarios
- Elabora el programa de distribución de los productos y lo entrega al almacén municipal.
- Elabora la información de ejecución mensual sobre uso y destino de los fondos.
- Las Municipalidades, en coordinación con la Organización del Vaso de Leche, organizan programas, coordinan y ejecutan la implementación de dicho Programa en sus fases de selección de beneficiarios, programación, distribución, supervisión y evaluación. Cumpliendo como funciones específicas:
- Incorpora trimestralmente los fondos del programa en su presupuesto.
- Organiza y determina los Comités del Vaso de Leche a cargo de la atención del Programa.
- Facilita la determinación del tipo de alimento a ser adquirido, con apoyo del sector salud.
- Compra los productos o insumos de acuerdo con los requerimientos del Comité de Administración, a través de su área de Abastecimiento.
- Almacena, conserva y distribuye los productos según programa de distribución aprobado por el Comité de Administración.
- Supervisa la ejecución del programa en términos de calidad, cantidad, precio y oportunidad en la entrega de la ración, así como su atención.
- Gestiona donaciones provenientes de la cooperación internacional.

En lo que concierne al control del Programa del Vaso de Leche, las municipalidades provinciales y distritales deben informar a la Contraloría General de la República sobre el gasto efectuado, origen de los alimentos adquiridos y proveedores que abastecieron al Programa durante el mes reportado, utilizando el Formato PVL “Información Mensual de Gastos de Ingresos del Programa del Vaso de Leche (Anexo N° 1 de la Directiva N° 005-2008-CG/PSC).

Asimismo las municipalidades provinciales y distritales cuyas transferencias mensuales de recursos sean mayores de una Unidad Impositiva Tributaria (UIT), deberán llenar y presentar adjunto al Formato “Información Mensual de Gastos de Ingresos del Programa del Vaso de Leche”, el Formato Ración A, “Información de la Ración Mensual Distribuida por el Programa del Vaso de Leche” (Anexo 2 de la citada Directiva), en el que se reportan los datos de la ración distribuida en el mes, días de atención, certificados de calidad y cantidad de beneficiarios atendidos.

Por otro lado, aquellas municipalidades provinciales y distritales cuyos montos de asignación mensual para atender el Programa del Vaso de Leche sean menores a una Unidad Impositiva Tributaria (UIT), deberán llenar y presentar adjunto al Formato PVL “Información Mensual de Gastos e Ingresos del Programa del Vaso de Leche”, el Formato Ración B, “Información de la Ración Mensual Distribuida por el Programa del Vaso de Leche (Anexo N° 3 de la Directiva en mención), informando los datos de la(s) ración(es) distribuidas en el mes, días de atención y número de beneficiarios atendidos.

Según corresponda, los Formatos PVL Ración A y Ración B serán registrados directamente por el personal de las municipalidades, en el aplicativo informático denominado “Sistema del Programa del Vaso de Leche”, luego serán aprobados por el titular de la entidad y una vez impresos utilizando la opción que ofrece el sistema, serán firmados y presentados a la Contraloría General de la República de manera trimestral, dentro de los 15 días útiles posteriores al término de cada trimestre.

2.- PROGRAMA DE COMEDORES POPULARES:

Los comedores populares surgieron como organizaciones para hacerle frente a la crisis económica a principios de la década de los ochenta gracias al impulso de las iglesias, de las ONG de desarrollo y de los partidos políticos de izquierda y al margen del Estado. Los gobiernos de Belaúnde (1980-85) y García (1985-90) buscaron constituir sus propias clientelas entre estas organizaciones creando programas asistenciales especialmente dirigidos a las mujeres, pero fue recién en la década del 90, durante el gobierno de Fujimori, que el Estado asienta su plan de emergencia social en la organización popular de mujeres. A partir de la aplicación de un severo programa de ajuste estructural, se crea el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria PRONAA que reconoce por ley a las socias de los comedores populares como interlocutoras del Estado en la distribución de alimentos y en el plan de alivio a la pobreza. Esto permitiría que la oficina estatal regule en cierta medida la otrora organización autónoma de mujeres mediante un subsidio parcial a la producción de comida, al mismo tiempo que subordinaba y formalizaba la relación de dependencia de las mujeres y conformaba una “clientela”.

La presencia de los comedores populares es central en los programas de lucha contra la pobreza en tanto operan como canales de producción de alimentos: mujeres pobres que atienden a otras mujeres pobres con un costo mínimo para el Estado. Y en cuanto a los canales de distribución de alimentos, su aporte es igualmente significativo.

En ese sentido, las organizaciones de mujeres son un capital social del Estado. Constituyen nudos de articulación social para canalizar políticas públicas. Esto es particularmente válido cuando más de la mitad de la sociedad es pobre y tiene empleos informales, y cuando el Estado cuenta con un reducido presupuesto para aliviar la pobreza, y ofrece una débil prestación de servicios públicos en Educación, Salud y Nutrición en el país.

En este escenario el programa de comedores populares ha sido transferido literalmente a los gobiernos locales, pues aún es personal del MIDIS quien determina el tipo de alimento a ser adquirido y como se realizan los procesos de selección mediante bases que no consideran los aspectos locales para la conformación de la canasta alimentaria, buscando mejorar las condiciones de acceso a la alimentación, constituyéndose los comedores populares en agentes de cambio con carácter comunitario, desempeño dinámico y desarrollo organizacional. A los Programas de Apoyo Alimentario se les denomina Programas de Complementación Alimentaria - PCA, porque consideran la entrega de raciones alimentarias que completa la alimentación de la población de mayor riesgo.

Teniendo como objetivo abastecer oportunamente con alimentos, mediante la entrega de raciones complementarias en los comedores populares del ámbito nacional, brindando un complemento alimentario balanceado a fin de mejorar la calidad de vida de la población en extrema pobreza, , teniendo entre ellos.

- PROGRAMA DE COMEDORES: Esta modalidad mejora las condiciones de acceso a la alimentación, brindando un complemento alimentario a las personas con bajos recursos y vulnerabilidad, constituyéndose los comedores en agentes de cambio, con carácter comunitario, de desempeño dinámico y desarrollo organizacional
- PROGRAMA DE ALIMENTOS POR TRABAJO: Modalidad que busca estimular, apoyar y recompensar la iniciativa de la población en la generación y ejecución de obras comunales en beneficio de sus comunidades, otorgando una ración de alimentos por la mano de obra prestada.
- PROGRAMA DE HOGARES Y ALBERGUES: Contribuyen a mejorar el nivel alimentario y nutricional de Niños, Niñas y Adolescentes en Riesgo Moral y de Salud alojados en hogares, albergues o centros de rehabilitación de menores.
- ADULTOS EN RIESGO: Esta modalidad contribuye a complementar la atención alimentaria de Adultos en Riesgo Moral y de Salud ubicados en hogares, albergues, casas refugio o servicios de atención a mujeres afectadas por violencia familiar, discapacitados u otros similares.
- PROGRAMA PANTBC: Proporciona alimentos al paciente tuberculoso ambulatorio, a fin de contribuir a su recuperación y protección de la familia (02 contactos directos). Se co-ejecuta con el MINSA, toda vez que son los responsables de la identificación de beneficiarios, actividades educativas, evaluación nutricional al Programa de los pacientes, así como de su graduación

Estos programas constituyen formas de apoyo temporal, a través de los cuales se proporciona un complemento alimenticio a la población en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud

En el mes de octubre del año 2003, el gobierno nacional inició la transferencia hacia las 192 municipalidades provinciales de los PCA, pero no todos los programas citados han sido transferidos a nivel nacional los programas de hogares y albergues y adultos en riesgo, están a cargo de municipalidades distritales de Lima metropolitana y algunas municipalidades distritales de la región Lima. De igual manera el programa de alimentos por trabajo se asignan de manera temporal en zonas afectadas por fenómenos naturales con la finalidad de ayudar a los afectados en la recuperación de los servicios y la infraestructura social.

En el ámbito nacional se han transferido los programas de comedores y PANTBC, estos se financian con recursos transferidos por el Ministerio de Economía y Finanzas, hacia las municipalidades distritales quienes a su vez los entregan a la respectiva municipalidad provincial la que finalmente es la entidad ejecutante de los PCAs.

La transferencia de los programas alimentarios a las municipalidades promueve una nueva relación entre autoridad local y los beneficiarios. Se trata de que los programas alimentarios se ejecuten con la mayor participación de la población organizada. No sólo porque se requiere una red social para que funcionen, sino porque la transparencia de la gestión debe estar garantizada, en la compra de alimentos, como en la entrega.

La transferencia de los programas de complementación alimentaria promueve la conformación y funcionamiento del Comité de Gestión Provincial de los Programas Alimentarios, mecanismo efectivo de gestión descentralizada y participación ciudadana, en el que participa la municipalidad, representantes del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS, representantes de las Organizaciones Sociales de

Base y opcionalmente representantes de otros sectores comprometidos con la problemática alimentaria.(MINSA, MINAG, etc.).

Para participar en el Comité de Gestión de los programas alimentarios, las representantes de las organizaciones sociales beneficiarias de los programas alimentarios son elegidas de manera democrática y transparente. Desde que se inició la transferencia de los programas sociales se han conformado comités de gestión en las 192 provincias que cuentan ya con estos programas.

Los recursos económicos entregados a las municipalidades provinciales son destinados para la adquisición de alimentos, gastos operativos para actividades de administración, adquisición, distribución, almacenamiento y supervisión.

Para la adquisición de los alimentos estos deben ser considerados dentro de una canasta familiar que es el conjunto de alimentos que conforman las raciones alimentarias de los programas, sustentada en calorías, proteínas, grasas que permiten brindar una preparación nutricionalmente adecuada.

CUADRO Nº 03: COMPOSICION DE LA CANASTA ALIMENTARIA POR TIPO DE PROGRAMA

| PROGRAMA | COMEDORES POPULARES | ADULTOS EN RIESGO | HOGARES Y ALBERGUES | PANTBC | PRODUCTO SUGERIDO |
|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|--|
| TIPO ALIMENTO | RACION Kg. | RACION Kg. | RACION Kg. | CANASTA MENSUAL Kg. | |
| CEREAL | 0.150 | 0.150 | 0.100 | 13.00 | Arroz, morón, maíz, quinua, kiwicha, trigo u otros. |
| MENESTRA | 0.020 | 0.020 | 0.035 | 2.00 | Arveja, frijol, habas, lenteja, pallares, tarhui u otro. |
| GRASA | 0.010 | 0.010 | 0.015 | 0.90 | Aceite vegetal, manteca |
| PRODUCTO ANIMAL | 0.020 | 0.020 | 0.025 | 1.70 | Pescado seco, salado, conserva o charqui |
| AZUCAR | 0.000 | 0.000 | 0.015 | 0.00 | |
| TOTAL | 0.200 | 0.200 | 0.190 | 17.60 | |
| Periodo atención: | 20 días al mes. | 25 días al mes. | 26 días al mes. | 30 días al mes. | |
| Ración: | 200 gr. persona/día | 200 gr. persona/día | 190 gr. persona/día | 200 gr. * 3 personas / día | |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO, ELABORACION PROPIA

La canasta alimentaria se establece considerando: Criterios nutricionales, producción local y/o de la región, hábitos de consumo, oferta a costo competitivo; impulsando el desarrollo local, debiéndose tomar como criterios técnicos lo siguiente:

- Lineamientos para la atención alimentaria de las Modalidades: de Adultos en Riesgo Moral y de Salud, Hogares y Albergues del Programa de Complementación Alimentaria y Programa PANTBC.
- Tipo de raciones por cada modalidad de atención Directiva General N° 016-2006-MIMDES-PRONAA/UGPAN
- Los productos de la canasta alimentaria se seleccionan en el Comité de Gestión Local, integrados por: la Municipalidad (1), el MIDIS (2) y las Organizaciones Sociales de Base (3).
- El representante de la Municipalidad brindará información de costos y/o precios referenciales por tipo de alimento, según su registro histórico.
- Los Representantes de la Municipalidad y el MIDIS brindarán información del número de centros de atención y número de usuarios por modalidad del PCA.
- Conocer el presupuesto para la adquisición de alimentos (Asignación Neta).

- Participación de un profesional en Nutrición sea de la Municipalidad y/o del Sector Salud.
- Observar la estacionalidad y disponibilidad de los alimentos.
- Acuerdos y Consenso de la variedad en el tipo de alimentos por cada modalidad de atención por el Comité de Gestión Local.

Adicionalmente para la elaboración de la Canasta de alimentos se debe de considerar lo siguiente:

- Normativa de las raciones alimentarias.
- Aportes nutricionales de las raciones por cada modalidad del PCA.
- Aportes nutricionales de cada alimento.
- Estacionalidad de los alimentos.
- Disponibilidad de los alimentos.
- Costo de los alimentos.
- Alimentos de fácil logística de distribución (mensual).
- Alimentos no perecibles.
- Alimentos de acuerdo a los hábitos alimentarios.
- Aporte de las OSB (Comité de Gestión)

Para realizar el requerimiento previamente se debe observar lo siguiente:

- Contar con la asignación presupuestal y esta debe estar aprobada.
- Contar con la base de datos actualizada de los centros de atención.
- Contar con el total de beneficiarios por centro de atención y programa de atención.
- Tener definidos los tipos de alimentos seleccionados para la canasta familiar
- Ración por cada modalidad de atención.
- Programación mensual y proyección anual tomando en consideración la normativa por cada modalidad de atención: tipo de ración, número de días de atención, número de usuarios por cada modalidad, costo de la ración referencial y/o precios referenciales (tipo de envase).
- El requerimiento es solicitado por la Gerencia Social a Administración, previa certificación presupuestal para que proceda al proceso de adquisición de alimentos por producto, por modalidad, por meta o total.

3.- PROGRAMA QALI WARMA

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que fue creado mediante Decreto Supremo 008-2012-MIDIS del 31 de mayo de 2012, es un nuevo Programa Nacional de Alimentación Escolar, teniendo como proyección que para el 2016 el programa atienda a más de 3.8 millones de niños y niñas de inicial y primaria de las escuelas públicas de todo el país, cuyo objetivo es garantizar el servicio alimentario para todos los niños y niñas de instituciones educativas públicas del nivel inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria. El programa entrega dos raciones (desayuno y almuerzo) a alumnos que asisten a escuelas ubicadas en distritos de mayor pobreza y una ración (desayuno) a alumnos que asisten a escuelas ubicadas en distritos de menor pobreza en todo el territorio nacional.

La provisión de recursos para el servicio alimentario tiene altos estándares de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales y con los contenidos nutricionales adecuados a los grupos de edad de la población objetivo del Programa y a las zonas donde residen.

En esa línea, el Programa entrega 2 raciones (desayuno y almuerzo) a alumnos que asisten a escuelas ubicadas en distritos de mayor pobreza y una ración (desayuno) a alumnos que asisten a escuelas ubicadas en distritos de menor pobreza.

Para la elaboración de las recetas se definió primero el aporte nutricional del programa para los grupos de edad comprendidos en su población objetivo teniendo en cuenta las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN).

Posteriormente, atendiendo a una propuesta de Andrés Ugaz Cocina, Identidad y Territorio, integrante de la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), se dividió al país en ocho regiones alimentarias. Las regiones alimentarias comparten elementos culturales, geográficos, ecológicos, económicos y sociales en común, que juntos conforman una identidad culinaria compartida.

Posteriormente, se realizó una recopilación de recetas validadas de Cuna Más y La Mejor Receta y el recetario de quinua de CENAN y se adaptaron dichas recetas al aporte nutricional definido por el Programa según grupo de edades, la disponibilidad de productos según estacionalidad, su fácil preparación, y aceptabilidad.

A la fecha se cuenta con una propuesta de 10 recetas para desayunos y 10 recetas de almuerzos por cada región alimentaria, lo cual sirve de insumo para la compra tanto de productos como de raciones.

Los menús son publicados en cada IIEE para informar a los padres, docentes y comunidad en general de los alimentos que deben recibir los alumnos cada día. Los menús consideran productos de la zona y respetan los hábitos alimentarios de la localidad. Los desayunos y almuerzos tienen las siguientes características:

DESAYUNOS:

1. Preparaciones como bebidas semi-espesas y mazamorras espesas (densidad calórica entre 0.6 Kcal/g y 0.8 Kcal/g respectivamente).
2. Están constituidos a base de leche, cereales o derivados como avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas; y/o harinas de menestras.
3. En algunas regiones andinas, existe la costumbre de consumir, por las mañanas, preparaciones tipo chupes o sopas; las cuales pueden realizarse con el respectivo enriquecimiento calórico y la adición de leche y/o queso que permitan brindar un buen aporte de Calcio y proteínas.
4. También comprende algunos alimentos sólidos como panes o galletas con mantequilla, mermeladas, mousse, sándwiches, camote, yuquitas, mote de habas, cancha, etc.

ALMUERZOS:

1. Contiene, diariamente, cereales (arroz, ocasionalmente fideos, quinua, trigo).
2. Contiene tubérculos (papa, camote, yuca, oca, etc.) y son empleados como guarnición. Deben servirse en tamaños pequeños.
3. Contiene, de 2 a 3 veces a la semana: menestras (habas secas, lentejas, arvejas partidas, frijoles, etc.).
4. Contiene, diariamente, productos cárnicos además de fruta de la estación.
5. Los almuerzos llevan condimentos naturales tipo ajos, cebolla, pimentón.

En base a lo señalado el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria, a fin de contribuir a

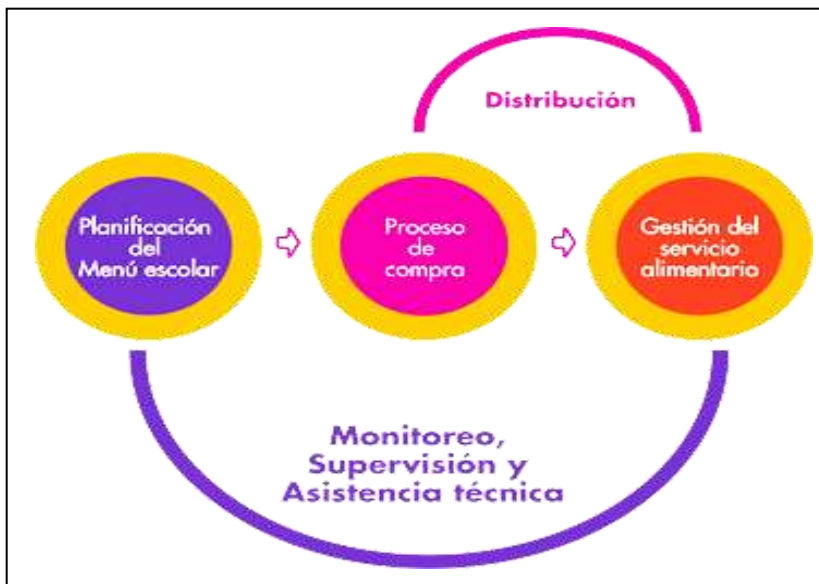
mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local. Teniendo como objetivos

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

Siendo una pieza crucial en el funcionamiento del programa la modalidad de cogestión para la atención del servicio alimentario del PNAE Qali Warma constituye un mecanismo que involucra la participación articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil y sectores público y privado a efectos de proveer un servicio de calidad a los usuarios del PNAE Qali Warma.

El proceso para la atención del servicio alimentario comprende las siguientes fases: planificación del menú escolar, proceso de compra y gestión del servicio alimentario.

CUADRO Nº 04: ESQUEMA DE ATENCION DEL PNAE QALI WARMA



FUENTE: PNAE QALI WARMA

El PNAE Qali Warma supervisa y brinda asistencia técnica permanente durante las fases que comprende el proceso de atención del servicio alimentario mediante la modalidad de cogestión, a través de sus unidades territoriales.

En la modalidad de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Qali Warma participan los Comités de Compra y los Comités de Alimentación Escolar (CAE) -integrados por padres de familia y docentes, quienes son los encargados de vigilar que los alimentos lleguen en óptimas condiciones antes de ser ingeridos por los niños.

La participación y apoyo de las municipalidades (provinciales o distritales) se puede distribuir en:

- Infraestructura y equipamiento para la alimentación escolar: Supervisión de la infraestructura alimentaria (cocinas, almacenes, comedores de las instituciones educativas, Dotar de equipamiento, principalmente a las cocinas y almacenes,

apoyar en la aplicación de la ficha de Diagnóstico de infraestructura para las instituciones educativas públicas, elaborada por el Programa Qaly Warma, Gestionar recursos.

- **Articulación con mercados:** Fomentar la participación de los gerentes de desarrollo económico o de quienes hagan sus veces en reuniones de trabajo, Difundir las convocatorias del Programa, Promover la asociatividad y el acceso al crédito de los pequeños agricultores.
- **Cadena de inocuidad:** Promover la supervisión y certificación sanitaria.
- **Comités de Alimentación Escolar CAE:** Difundir la conformación de los comités en las escuelas y la remisión de la información al Programa Qaly Warma.
- **Transporte a zonas alejadas:** Apoyar en el traslado de productos a zonas alejadas

4.1.0 MARCO NORMATIVO

Los Programas Sociales de Apoyo alimentario, tienen base en la normatividad nacional de tipo general y específico, como podemos ver a continuación:

4.1.1 MARCO NORMATIVO GENERAL:

- **CONSTITUCION POLITICA DEL PERU:** La cual señala en:

Artículo 4°.- La comunidad y el Estado protegen especialmente al niño, al adolescente, a la madre y al anciano en situación de abandono. También protegen a la familia y promueven el matrimonio. Reconocen a estos últimos como institutos naturales y fundamentales de la sociedad.

- **LEY DE BASES DE DESCENTRALIZACIÓN:** Que señala en su Artículo 17: Participación ciudadana: Promover la participación ciudadana en la formulación, debate y concertación de sus planes de desarrollo y presupuesto, y en la gestión pública.

- **LEY No. 27972, LEY ORGÁNICA DE MUNICIPALIDADES:** Que señala en:

Artículo 84, establece que las Municipalidades Distritales, tienen como competencias exclusivas:

Ejecutar el Programa del Vaso de Leche y demás programas de apoyo alimentario, con participación de la población y en concordancia con la legislación sobre la materia.

Artículo 117 señala las funciones que podrán asumir los comités de gestión en los casos de proyectos de infraestructura social

4.1.2 MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO:

1.- PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

- **LEY 24059.-** Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche; Establece el Programa del Vaso de Leche en las municipalidades provinciales de todo el país y les asignan partida presupuestal.
- **LEY 26268.-** Ley de Presupuesto General de la República 1994.- Estableció que a partir de febrero de 1994, el Ministerio de Economía y Finanzas asignaría los

recursos a nivel de Concejos Distritales, con excepción de los Concejos Provinciales de Lima y el Callao y señalaba el rol de municipalidades provinciales y distritales en relación a la rendición de los gastos realizados.

- **LEY 26637.-** Distritalización del Vaso de Leche en Lima y Callao; conocida como la Ley de la Distritalización y en la que se señala que en cada Municipalidad Distrital se conformará un Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche, aprobado mediante Resolución de Alcaldía, con acuerdo del Concejo Municipal.
- **LEY 26706: LEY DE PRESUPUESTO DEL SECTOR PUBLICO PARA 1997,** cuerpo legal que en su Artículo 15: se norma en armonía por lo dispuesto por la Ley No 24059 El Ministerio de Economía y Finanzas autoriza los Calendarios de Compromisos y los giros de los recursos asignados al Programa del Vaso de Leche, a nivel de Consejos Distritales y Provinciales, conforme a los índices de distribución que para tal efecto determine y la Contraloría General de la República supervisa y controla el gasto del Programa del Vaso de Leche a nivel Provincial y Distrital, debiendo las municipalidades respectivas, bajo responsabilidad, rendir cuenta del gasto efectuado, dentro de los quince (15) días siguientes de vencido el mes, al Órgano Rector del Sistema Nacional de Control.
- **LEY 27470:** Ley que norma la conformación del Comité de Administración del Programa del vaso de Leche, donde se establecen las funciones generales de las municipalidades y sus relaciones con el Ministerio de Economía y Finanzas, y con las organizaciones sociales, encargándole las funciones de definir los tipos de alimentos a distribuirse, la elaboración de índices de distribución, prioridad de alimentos nacionales y posibilidad de contrato con productores agrícolas y la obligación de elaborar el informe periódico a la Contraloría General de la Republica.
- **LEY 27712:** Modifica Ley 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, en la que se establece las normas complementarias sobre organización, administración de recursos y ejecución del Programa del vaso de Leche, con participación de las beneficiarias organizadas del Programa del Vaso de Leche, encargadas de la gestión del programa, define los tipos de alimentos a ser adquiridos, así como criterios generales de operación y de selección de beneficiarios.
- **RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 711-2002-SA/DM,** que aprobó la Directiva "Valores nutricionales mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche", donde se detallan los requerimientos de energía, macro y micronutrientes que debe cumplir las raciones entregadas a los beneficiarios del programa del vaso de leche.

2.- PROGRAMA DE COMEDORES POPULARES

- **LEY Nº 25307:** Cuerpo legal que declara de prioritario interés nacional la labor que realizan los Clubes de Madres, Comités de Vaso de Leche, Comedores Populares, Autogestionarios, Cocinas Familiares, Centros Familiares, Centros Materno Infantiles y demás organizaciones de base, en lo referido al servicio de apoyo alimentario, teniendo como principales aspectos:

Artículo 2: Las OSB tienen existencia legal y personería jurídica.

Artículo 7: Crea el Programa de Apoyo a la Labor Alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base

Artículo 8 y 9: Señala que el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base (OSB) estará a cargo de un comité de gestión con representantes de OSB, representantes del nivel central y del nivel local de gobierno y funciones de las OSB.

Artículo 10: Crea el Fondo Programa de Apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base (OSB).

Es conveniente mencionar que las organizaciones ligadas al desarrollo alimentario, según la Ley 25307 y su reglamento, han sido declaradas de prioritario interés nacional, estableciéndose que las Organizaciones Sociales de Base- OSB tienen existencia legal y personería jurídica, bastando su inscripción en la Oficina Registral de la Superintendencia Nacional de Registros Públicos.

Las Organizaciones Sociales de Base inscritas en los Registros de las municipalidades Provinciales y Distritales, en virtud de normas de carácter provincial o distrital, pueden convalidar esta inscripción ante la Oficina Registral de la Superintendencia Nacional de Registros Públicos, con la respectiva resolución municipal que declare el registro. Así también, la mencionada ley reconoce a las Organizaciones Sociales de segundo o más niveles que coordinan o centralizan la labor de las Organizaciones Sociales de Base.

- **DECRETO SUPREMO Nº 041-2002-PCM**, que aprueba el Reglamento de la Ley Nº 25307, teniendo como aspectos resaltantes:
Artículos. 21,22 y 23, señalan la conformación, funciones y duración de los Comités de Gestión Locales.
Artículo 24, sobre la participación de las OSB en la gestión y fiscalización;
Artículo 25, sobre la participación de las OSB en calidad de veedoras en Comités de Adquisiciones
- **LEY 27731 Y SU REGLAMENTO APROBADO POR D.S. Nº 006-2003-MIMDES**, Ley que regula la participación de los clubes de madres y comedores populares autogestionarios en los programas de apoyo alimentario.
Artículo 1: Establece participación en la gestión y fiscalización de programas de apoyo alimentario
Artículos 2, 3 y 4: mencionan las funciones y periodos de mandato de los Clubes de Madres en la gestión de los programas alimentarios.
- **DIRECTIVA Nº 023- 2004 APROBADA POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 804-2004-MIMDES « Lineamientos para la Gestión Descentralizada de los Programas Sociales Transferidos a los Gobiernos Locales »**,
Artículo 6.4: Los comités de gestión son una instancia de gestión concertada y participativa
Artículo 6.5: Funciones del Comité de Gestión Local Provincial. Art. 6.7, participación de los comités en la elaboración del Plan de Desarrollo concertado y presupuesto participativo
Artículo 6.8 al 6.11 acciones de gestión.

- **DIRECTIVA N° 004- 2010 APROBADA POR RESOLUCIÓN N° 240- 2010** de Secretaría de Descentralización, Normas específicas para la verificación y efectivización del PCA a los Gobiernos Locales Distritales de la Provincia de Lima.
Art. 6º, Mecanismos de verificación para la acreditación, incluyendo la constitución de un Comité de Gestión Distrital.
Anexo 1, Matriz de Roles para la gestión descentralizada del PCA.

3.- PROGRAMA QALI WARMA

- **LEY N° 29792: LEY QUE CREA EL MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL**, determinando su ámbito, competencias, funciones y estructura orgánica básica, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población en situación de vulnerabilidad y pobreza, promover el ejercicio de sus derechos, el acceso a oportunidades y el desarrollo de sus propias capacidades, garantizando su inclusión en el desarrollo nacional.
- **LEY N° 29951: LEY DE PRESUPUESTO PARA EL AÑO FISCAL 2013**. Donde se asignan los recursos económicos al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social para la implementación y funcionamiento de la Unidad Ejecutora del PNAE Qali Warma, para garantizar la prestación de sus servicios a los usuarios desde el primer día del año escolar 2013, conforme a sus lineamientos, estrategias y directivas que se establezcan.
- **DECRETO SUPREMO N° 001-2011-MIDIS**, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- **DECRETO SUPREMO N° 008-2012-MIDIS**: Que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
Artículo 1: Donde se crea el PNAE Qali Warma, adscrito al MIDIS, con el propósito de brindar servicio alimentario de calidad, adecuado a hábitos de consumo local, cogestionado con la comunidad. El cual será evaluado después de 3 años, pudiendo ser propuesto para su implementación como política pública.
Artículos 2, 3 y 4: Determina su objetivo general, objetivos específicos y funciones.
Artículo 5: Determina su ámbito nacional y la edad de sus usuarios desde 3 años y el nivel de educación primaria.
Artículo 6: Determina las modalidades de gestión, mediante la implementación de los comités de los Comités de Alimentación Escolar.
Artículo 8: Define su financiamiento mediante recursos del presupuesto del sector público, sin demandar recursos adicionales al tesoro público, así como la posibilidad de recibir recursos de cooperación nacional e internacional no reembolsable y los gobiernos regionales y locales.
- **RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 174-2012-MIDIS**: Que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, donde se determina su visión, misión, objetivos y funciones generales, así como la organización y funciones específicas de las unidades del programa, definiendo las necesidades y perfil del personal directivo para su funcionamiento.

Hasta la actualidad, estos han sido los mayores avances en materia de construcción de un marco legal que si bien es bastante frondoso, aunque no necesariamente ha significado un real ordenamiento de los programas de complementación alimentaria. De este modo, los comentarios de los expertos y los funcionarios municipales sobre este punto fueron coincidentes en la medida que señalan que con el transcurrir de los años se han alcanzado logros en materia legislativa y normativa, sin embargo ello no necesariamente repercutiría en el logro de los resultados esperados en cuanto a disminuir la desnutrición de grupos vulnerables o mejorar la gestión de los programa de apoyo alimentario.

4.2.0 CALIDAD NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENTREGADOS

Los diversos programas de apoyo alimentario implementados desde el nivel central de gobierno y ejecutado por Programas Nacionales, Municipalidades distritales o provinciales, tienen diversos públicos objetivos y entregan diversos productos preparados o insumos para ser elaborados por las madres de familia de los beneficiarios, para la realización del estudio se tiene como zona de intervención espacios donde se ubican los productores alpaqueros, habiéndose seleccionado 03 programas de apoyo alimentario, con características propias.

CUADRO Nº 05: CARACTERISTICAS DE PROGRAMAS SELECCIONADOS

| PROGRAMA | OBJETIVO GENERAL | INSTITUCION RESPONSABLE | POBLACION OBJETIVO |
|---------------------------------|---|---|--|
| PROGRAMA DEL VASO DE LECHE | Aportar un complemento nutricional consistente en una ración diaria de leche o alimento equivalente. La primera prioridad es para niños menores de 6 años, madres gestantes y lactantes. La segunda prioridad es para niños entre 7 y 13 años, adultos mayores y personas con tuberculosis (TB C).La distribución de los recursos del programa a los distritos se basa en el índice de pobreza y demográfico. | MUNICIPALIDADES DISTRITALES Y PROVINCIALES | Niños hasta 13 años, madres Gestantes y lactantes y adultos mayores (mayor a 60 años) en condición de pobreza. |
| PROGRAMA DE COMEDORES POPULARES | Mejorar las condiciones de acceso a la alimentación de personas de bajos recursos que habitan en sectores urbano-marginales y rurales del país, brindando atención alimentaria a grupos vulnerables en alto riesgo nutricional a través de los comedores organizados por la comunidad. | MUNICIPALIDADES PROVINCIALES | Población en condición de pobreza. |
| PNAE QALI WARMA | Garantizar el servicio alimentario para todos los niños y niñas de instituciones educativas públicas del nivel inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria. | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) | Niños en edad escolar a partir de 3 años en educación inicial y primaria, ambos casos en condición de pobreza. |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO, ELABORACION PROPIA.

Como se señala en el cuadro precedente se seleccionaron 03 Programas de Apoyo Alimentario para ser analizados, para lo cual ha sido necesaria la realización de visitas de campo donde se han sostenido entrevistas con funcionarios a cargo de la gestión de

los citados programas, autoridades municipales y beneficiarios ubicados en zonas de producción alpaquera ubicados dentro del ámbito del estudio, pudiendo señalar:

4.2.1 PROGRAMA DEL VASO DE LECHE:

Este programa de apoyo alimentario es el más antiguo, de mayor cobertura y conocimiento por parte de la sociedad, Actualmente se encuentra regido por la Ley 27470, del año 2001, modificada por la Ley N° 27712, donde se establece las normas complementarias sobre organización, administración de recursos y ejecución del Programa del vaso de Leche, con participación de las beneficiarias organizadas del Programa del Vaso de Leche, encargadas de la gestión del programa, los criterios generales de operación, selección de beneficiarios y define los tipos de alimentos a ser adquiridos, debiéndose distribuir una ración diaria de 250 mililitros de leche o algún alimento equivalente preparado, que deberá cumplir los señalado en la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM, que aprobó la Directiva "Valores nutricionales mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche", donde se detallan los requerimientos de energía, macro y micronutrientes (vitaminas y minerales), que deberían de cumplir las raciones entregadas a los beneficiarios del programa del vaso de leche, las que deben cubrir el 15% del requerimiento de energía diaria de un niño menor de 6 años, 100% de las vitaminas A y C y Hierro y 60% de las recomendaciones de las demás vitaminas y minerales.

En base a lo indicado en la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM, se realizó la búsqueda de los posibles productos que podrían cumplir con los requerimientos detallados en la mencionada norma técnica, llegándose a la conclusión de que el único producto con dichas características es la mezcla fortificada entregada por el Programa Nacional de Apoyo Alimentario – PRONAA, mediante el Programa de Desayunos Escolares, el cual fue desactivado para dar pase al PNAE Qali Warma.

En base a la información recopilada durante el trabajo de campo podemos señalar que revisadas las experiencias de las adquisiciones de productos para la atención de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche realizadas por las municipalidades distritales (Cotaruse, Vinchos, Paras, Pilpichaca y Ascencion) ubicadas dentro del ámbito de estudio, ninguna de estas entidades municipales ha realizado la adquisición de raciones que cumplen con los requerimientos nutricionales mínimos estipulados para beneficiarios del PVL, quienes reciben mezclas de harinas de cereales y leche de vaca en tarro.

CUADRO N° 06: PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PVL, SEGÚN MUNICIPALIDAD DISTRITAL

| PRODUCTO ENTREGADO | MUNICIPALIDAD PROVINCIAL | | | | |
|--------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | VINCHOS | PARAS | PILPICHACA | ASCENCION | COTARUSE |
| HARINA | HOJUELAS DE AVENA | HOJUELAS DE AVENA Y QUINUA | HOJUELA DE AVENA | HOJUELA DE AVENA | SIETE HARINAS |
| LECHE | LECHE LACTEADA | LECHE EVAPORADA ENTERA | LECHE EVAPORADA ENTERA | LECHE EVAPORADA ENTERA | LECHE EVAPORADA ENTERA |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO 02-2015; ELABORACION PROPIA.

Como se puede determinar los gobiernos locales no cumplen con la adquisición de productos según detalle de la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM, esta

deficiencia entre las raciones previstas y las recibidas por los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche tiene sustento en los vacíos legales estipulados en la Ley N° 27470, modificada mediante la Ley N° 27712, donde se especifica en su artículo 2: El numeral 4.1 del Artículo 4 de la Ley N° 27470, quedará redactado con el texto siguiente:

4.1 Los recursos del Programa del Vaso de Leche financian la ración alimenticia diaria, la que debe estar compuesta por productos de origen nacional al 100% en aquellas zonas en la que la oferta de productos cubre la demanda.

Dicha ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser prioritariamente leche en cualquiera de sus formas u otro producto, los cuales a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo, serán complementados con alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos de la localidad, tales como harina de quinua, quiwicha, haba, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales. Se deberá adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceado y que tengan el menor costo. Será el Ministerio de Salud, específicamente el Instituto Nacional de Salud, el que determine el valor nutricional mínimo.

El Programa del Vaso de Leche deberá cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños. Excepcionalmente, podrá autorizarse mediante Resolución de Alcaldía la entrega de la ración alimenticia en una sola oportunidad en forma semanal equivalente a la misma, en el caso de los lugares que se encuentren alejados del Centro de Distribución.

Para tal efecto, en los procesos de selección de proveedores, el Comité Especial deberá tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y preferencia de los consumidores beneficiarios del presente Programa. En dicho Comité Especial participará una representante elegida por el Comité Distrital del Vaso de Leche, en calidad de veedora ad-honorem. *** COPIA TEXTUAL.**

En base a lo detallado las Municipalidades realizan la compra de productos que cumplen con el 90% de insumos de la localidad y otros productos nacionales, quienes para darle validez realizan reuniones de información (facilitadas por los proveedores) donde las representantes del vaso de leche seleccionan las propuestas de productos e insumos que son preferidos por éstas, sin consultar a las beneficiarias, siendo el coordinador (a) de la municipalidad quien entrega esta propuesta al Comité de Administración, para validar la adquisición.

Ello se realiza gracias a que dentro del Programa del Vaso de Leche la entidad encargada de la supervisión y control es la Contraloría General de la República, quien supervisa y controla el gasto del Programa del Vaso de Leche a nivel provincial y distrital, debiendo las municipalidades respectivas conservar en su poder la documentación original sustentatoria de la ejecución del Programa del Vaso de Leche, a fin de rendir cuenta solo del gasto efectuado y del origen de los alimentos adquiridos, según lo señalado en la Directiva N° 005-2008-CG/PSC en sus anexos (Anexo N° 1: Información Mensual de Gastos de Ingresos del Programa del Vaso de Leche y Anexo N° 2 Información de la Ración Mensual Distribuida por el Programa del Vaso de Leche), pero en ningún caso se solicita información sobre el cumplimiento de los requerimientos nutricionales mínimos detallados en la R. M. N° 711-2002-SA/DM.

Como podemos ver los alimentos entregados a los beneficiarios del programa del vaso de leche ubicados en la zona de estudio no cumplen con los requisitos nutricionales

mínimos definidos mediante la R. M. N° 711-2002-SA/DM, pues las municipalidades distritales realizan la compra de harinas y leche en tarro, es mas no se cumple con la entrega durante los siete días de la semana, entregándose volúmenes equitativos que no cumplen los días previstos si no se realiza la distribución entre la cantidad total de beneficiarios, los cuales por decisión política de las autoridades está integrada por los de primera y segunda prioridad, motivo por lo cual resulta mínimo el presupuesto entregado para su ejecución a las municipalidades.

Peor es el panorama a nivel intrafamiliar donde en muchos casos las raciones recibidas no son consumidas por los beneficiarios, si no por todos los integrantes de la familia, en el mejor panorama, y también solamente por el jefe de hogar, quien es la persona encargada de realizar los trabajos para la generación de recursos alimenticios y económicos para la familia, siendo esta la causa principal para que el Programa del Vaso de Leche no cumpla con su objetivo a pesar de tener tantos años de haber sido implementado y no sufrir cortes en su ejecución a pesar de los cambios de gobierno en todos sus niveles.

4.2.2 PROGRAMA DE COMEDORES POPULARES:

El Programa de Comedores Populares, si bien es cierto tiene sus inicios a cargo del estado en el año 1992 cuando se crea el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria – PRONAA, sobre la base de la fusión de la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario (ONAA) y del Programa de Asistencia Directa (PAD), primero como Organismo Público Descentralizado y desde 1996 dependiente del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social, posteriormente en el año 2003 se inicia el proceso de transferencia de proyectos y programas sociales a los gobiernos regionales y locales según señala el Decreto Supremo No 036-2003 –PCM, posteriormente en el año 2012 se inicia la desactivación del PRONAA, con lo que se esperaba una independencia en la gestión del Programa por parte de las municipalidades provinciales pero hasta la fecha aún se mantiene la intervención de personal del Ministerio de Desarrollo e inclusión Social, quienes mantienen criterios cerrados sobre los productos a ser adquiridos para la canasta alimentaria, sin tomar en cuenta la producción y oferta local de productos según la estacionalidad del calendario agrícola local.

Si bien es cierto que el objetivo del programa de comedores populares es: Mejorar las condiciones de acceso a la alimentación de personas de bajos recursos que habitan en sectores urbano-marginales y rurales del país, brindando atención alimentaria a grupos vulnerables en alto riesgo nutricional a través de los comedores organizados por la comunidad, es bueno señalar que estos también actúan atendiendo a los damnificados por situaciones de emergencia temporal.

Debido al proceso de descentralización iniciado en el Perú, para la Transferencia a los Gobiernos Regionales y Locales, de los Fondos y Proyectos Sociales. Programas Sociales de Lucha Contra la Pobreza, podemos señalar que el año 2004 el monto aprobado en la transferencia del Programa Nacional de Apoyo Alimentario PRONAA a los municipios provinciales, le adjudica, por ejemplo, a la provincia de Acobamba (Huancavelica) con una población de 48,540 habitantes \$23,680 dólares de los rubros Comedores, Alimentos por Trabajo, y Hogares y Albergues (DS 088-2003-PCM). Son \$0.50 centavos de dólar por persona al año, si es cierto es un presupuesto reducido, pero si no existieran los Clubes de Madres, ni siquiera podría entregarse ese dinero,

porque no hay canales establecidos de distribución, que no sean las organizaciones de mujeres, pues las dirigentes de los Clubes son las responsables de ir a recoger los alimentos al Centro de Acopio y las mismas quienes trasladan los alimentos incluso a los lugares más distantes ya sea a pie, en burro o como puedan. Todo este desplazamiento es a su propio costo, nadie les reembolsa nada. En algunos casos cocinan juntas; en otros, dependiendo del patrón de asentamiento social, se distribuyen los productos (aceite, la menestra, conservas). Podría ser de otra manera, por supuesto, es parte de la discusión sobre cómo modernizar los Programas Sociales, sin embargo, lo que no está en cuestión es el rol de las mujeres organizadas.

Mediante el programa de comedores populares las municipalidades provinciales realizan la entrega de productos que conforman la canasta alimentaria, la cual se basa en raciones diarias que deben ser complementadas por las integrantes de los comedores populares, si es que realizan la preparación de los alimentos o los beneficiarios si se realiza la distribución directa de los productos recibidos de la Municipalidad Provincial.

Para el presente estudio y en base a la información primaria recopilada señalamos que en la zona de estudio los beneficiarios del programa de comedores populares se distribuyen de manera directa los productos y en ningún caso realizan su preparación de manera conjunta, ello tiene sustento en lo disperso de las estancias o cabañas de los productores alpaqueros quienes también señalan su descontento pues ni ellos ni sus representantes, son incluidos como integrantes del comité de gestión, estando este conformado por personas que viven cerca o dentro de la capital provincial y en algunos casos son personas de confianza de las autoridades.

Pues es el comité de gestión y específicamente las representantes de los comedores populares quienes realizan las propuestas y definen que productos se adquirirán para ser incorporados y entregados a los comités de los comedores populares, mediante la conformación de la canasta de alimentos, en cuanto a su composición podemos señalar:

CUADRO Nº 07: PRODUCTOS ENTREGADOS POR PROGRAMA Y MUNICIPALIDAD PROVINCIAL

| PROGRAMA | COMEDORES POPULARES | PANTBC | PRODUCTO ENTREGADO | | | | |
|--------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | | | MUNICIPALIDAD PROVINCIAL | | | | |
| TIPO ALIMENTO | RACION Kg. | CANASTA MENSUAL Kg. | HUAMANGA | CANGALLO | HUANCANELICA | HUAYTARA | AYMARAES |
| CEREAL | 0.150 | 13.00 | ARROZ, TRIGO | ARROZ | ARROZ | ARROZ, MORON | ARROZ, MORÓN |
| MENESTRA | 0.020 | 2.00 | LENTEJA | LENTEJA | LENTEJA | LENTEJA | LENTEJA |
| GRASA | 0.010 | 0.90 | ACEITE VEGETAL | ACEITE VEGETAL | ACEITE VEGETAL | ACEITE VEGETAL | ACEITE VEGETAL |
| PRODUCTO ANIMAL | 0.020 | 1.70 | CONSERVA DE PESCADO | CONSERVA DE PESCADO | CONSERVA DE PESCADO | CONSERVA DE PESCADO | CONSERVA DE PESCADO |
| TOTAL | 0.200 | 17.60 | | | | | |
| Periodo atención: | 20 días al mes. | 30 días al mes. | | | | | |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO, ELABORACION PROPIA

La información del cuadro precedente nos muestra una canasta conformada según hábitos de consumo de personas ubicadas en espacios urbanos, esto se debería, sobre

todo en el caso de los programas alimentarios, al sesgo urbano de su aplicación, debido a que resulta más rentable atender a la población en las áreas urbanas, donde se concentra una gran proporción de pobres, en detrimento de los pobres extremos, los cuales usualmente están dispersos y desorganizados como en el caso de los productores alpaqueros.

Las raciones alimentarias entregadas por el Programa de Comedores Populares tienen como características:

- ✓ La ración alimentaria diaria contiene 200 gramos de productos, que cubre 31% de las calorías y 54% de proteínas, requeridos por un adulto.
- ✓ La ración alimentaria está conformada por cereales, menestras, grasas y proteínas de origen animal.
- ✓ El apoyo alimentario se entrega en alimentos crudos para 20 días de consumo, de manera mensual durante por todo el año.
- ✓ El volumen de alimentos entregados se calcula en relación al número de beneficiarios.

De la información primaria recopilada durante el trabajo de campo en la zona de estudio podemos señalar que las personas que habitan en los distritos de Ascensión (Huancavelica) y Paras (Cangallo) no cuentan con comedores populares debido a que desde las municipalidades distritales no se han implementado estrategias para su incorporación al Programa de Comedores Populares.

Los beneficiarios del Programa ubicados en la zona de estudio señalan que reciben los productos de manera mensual y es la junta directiva la que coordina con el personal del programa la fecha y hora cuando les realizarán la entrega de los productos, en la capital de distrito, procediendo después a su traslado hasta sus comunidades donde cada beneficiaria debe de realizar el pago del servicio de transporte, los productos recibidos son en función a la cantidad de beneficiarios de cada familia, según señalan de 2 a 4 personas, señalan que durante las capacitaciones les han propuesto la opción de preparar los alimentos de manera conjunta pero la distancia entre las estancias o cabañas hace que dicha opción sea inviable.

Los productos recibidos cumplen con las especificaciones de calidad y cantidad previstos para la atención que brinda el programa pero no se ajusta a los patrones de consumo locales, ello principalmente con el consumo de menestras (lenteja), siendo limitada su incorporación en la dieta regular por generar gases, el más solicitado es el aceite y reclaman que como antes se incorpore al charqui dentro de la canasta de alimentos y se retiren las conservas de pescado pues en algunos casos se han malogrado y algunas personas han sufrido de cólicos.

A nivel intrafamiliar los productos recibidos son complementados con otros productos aportados por las familias para ser preparados y consumidos por los integrantes de la familia y en ocasiones son utilizados durante las jornadas de trabajo en las chacras.

4.2.3 PNAE QALI WARMA:

El programa nacional de alimentación Qali Warma fue creado mediante Decreto Supremo nº 008-2012- MIDIS como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS, con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para niñas y niños de nivel inicial a partir de los tres años de

edad y del nivel primaria de la educación básica en las instituciones educativas públicas.

Mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva nº 7344-2014-MIDIS/PNAEQW, se aprobó el Manual de Compras del Modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el cual es el instrumento normativo que contiene las disposiciones, lineamientos y procedimientos de observancia obligatoria por los integrantes de los Comités de Compra, postores, proveedores y personal del PNAE Qali Warma, los que son de aplicación obligatoria a los procesos de selección para la contratación de servicios para la provisión del servicio alimentario de los usuarios en las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma, enmarcados en el modelo de cogestión.

En ese marco el comité de compra se constituye para la adquisición de productos para la provisión del servicio alimentario, dentro de su ámbito de cobertura, lo que es determinado por el PNAE Qali Warma, lo que es indicado en las bases del proceso de compra correspondiente, estando conformado por:

- ✓ El gerente de desarrollo social o quien haga sus veces de la municipalidad distrital o provincial. Quien asume la presidencia, dado que el PNAE Qali Warma requiere contar con un funcionario que tenga a su cargo la gestión de programas sociales o competencias similares.
- ✓ El director de la red de salud o a quien este delegue, de la provincia o distrito que cuente con mayor número de instituciones educativas públicas, en el ámbito del Comité de Compra. Esta persona asume de manera interina en caso de ausencia, impedimento o remoción del presidente del Comité de Compra en tanto se reincorpore o designe al representante de la municipalidad.
- ✓ El gobernador de la provincia o distrito que cuente con mayor número de instituciones educativas públicas, en el ámbito del Comité de Compra.
- ✓ 01 representante de los padres de familia del nivel primario de la institución educativa pública que cuente con el mayor número de usuarios, en el ámbito del Comité de Compra.
- ✓ 01 representante de los padres de familia del nivel inicial de la institución educativa pública que cuente con el mayor número de usuarios, en el ámbito del Comité de Compra.

Debiendo elegirse para su funcionamiento a un tesorero y un secretario, los que son elegidos por votación simple.

Siendo necesario señalar que los integrantes del Comité de Compra son solidariamente responsables por las decisiones que adoptan. Pues las contrataciones que realizan no se encuentran sujetas a la Ley de Contrataciones del Estado, según normatividad vigente, pues el proceso de selección no admite observaciones, ni apelaciones. Teniendo por objeto la provisión del servicio alimentario en dos modalidades: raciones y productos.

- ✓ RACIONES: Desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la Institución Educativa. Se trata de alimentos preparados para consumo inmediato o envasados industrialmente, elaborados de acuerdo a los aportes nutricionales y a las especificaciones técnicas aprobadas por el PNAE Qali Warma. La presentación de los alimentos es en envases individuales para cada usuario.
- ✓ PRODUCTOS: Alimentos no perecibles primarios, procesados o industrializados adquiridos de acuerdo a las especificaciones técnicas aprobadas por el PNAE Qali

Warma, que serán empleados por el Comité de Alimentación Escolar para la preparación de desayunos y/o almuerzos.

Del trabajo de campo realizado podemos señalar que todas las instituciones educativas ubicadas en el ámbito del estudio no reciben raciones preparadas, debido a la distancia desde las ciudades donde se producen estos y las malas condiciones de las vías (carreteras) recibiendo de forma mensual productos para la preparación de los desayunos o refrigerios, los que son preparados por las madres de familia de manera rotativa, según programación del Comité de Alimentación Escolar – CAE, presidido por el director, conformado por docentes y representantes de los padres de familia, en relación a la cantidad de alumnos de la institución educativa. En el caso del distrito de Ascensión (Huancavelica) señalan no contar con la intervención del PNAE Qali Warma en las zonas de producción alpaquera, pero si están en la zona urbana, donde estudian sus hijos.

El PNAE Qali Warma muestra en los documentos de selección (Bases del proceso de compra, Fichas Técnicas de Alimentos, Tabla de Alternativas) la exigencia del cumplimiento de requerimientos técnicos (Características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas) emitidas y exigidas por entidades públicas según su competencia sectorial, amparadas en cuerpos legales y normas técnicas, las que en muchos casos no son cumplidos por los fabricantes de alimentos para el consumo poblacional, principalmente en el ámbito local y/o regional, con ello el PNAE Qali Warma promueve y exige el cambio de actitud por parte de los proveedores para la prestación del servicio alimentario con criterios de oportunidad, inocuidad, garantía y accesibilidad, contando para ello con la participación de inspectores propios o tercerizados, quienes son las personas encargadas de dar la conformidad para la liberación de los productos a ser entregados (distribución).

Se adjunta en anexos las Tablas de Alternativas y Fichas Técnicas de Alimentos, adquiridos por el PNAE Qali Warma en las Unidades territoriales de Apurímac, Ayacucho y Huancavelica.

En relación a su valor nutricional, las raciones entregadas (preparadas para consumo directo) cumplen con entregar el 0.6 a 0.8 Kcal/g, mientras que en el caso de los productos entregados, estos son alimentos no perecibles primarios, procesados o industrializados (insumos no perecibles), para preparación de los desayunos que serán entregados a los beneficiarios, en las instituciones educativas, los que también cumplen con los requerimientos nutricionales previstos, en todos los casos el niño recibe un alimento preparado, en todo caso eso descansa en la organización del Comité de Alimentación Escolar.

Los productos no perecibles entregados por los proveedores a los Comités de Alimentación Escolar están previstos para realizar preparaciones de acuerdo a la tradición culinaria y disponibilidad en la zona de acuerdo a la receta del día, en cada escuela, para ello se dividió al Perú en 8 regiones, para el caso de la zona de estudio la región de Apurímac se encuentra en la región 7 Sierra Sur (Arequipa, Cusco, Apurímac, Moquegua, Tacna y Puno), Ayacucho y Huancavelica en la región 5 Sierra Central (Lima, Áncash, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica y Ayacucho)

Desde el último semestre del 2014 una preocupación de los funcionarios del programa y los padres de familia ha sido la probabilidad de que suceden episodios de contaminación alimentaria (intoxicación por alimentos), es un hecho concreto que el programa de alimentación estrella, el brasileño, con 50 años de operación, reporta que

del 10 a 12% de las enfermedades transmitidas por alimentos de todo el Brasil tienen que ver con el programa de alimentación escolar, pues donde hay manipulación de alimentos, en esa escala, va a suceder.

Pero los ajustes implementados para corregir dichos casos han permitido disminuir su incidencia, los que se presentaron en su totalidad en los alimentos entregados en la modalidad de raciones preparadas, pero son inexistentes en la opción de entrega de productos no perecibles, siendo el peso de aproximadamente raciones 30% y 70% se reparte en canastas.

Ello se ha fortalecido mediante la estrategia de fortalecimiento de capacidades, en 2014 se distribuyeron en las instituciones educativas a nivel nacional 420,186 protocolos sobre la gestión del servicio alimentario; 430,000 manuales de gestión del servicio alimentario distribuidos entre los miembros de los CAE; y 80,000 recetarios, en los que se indica el procedimiento a seguir para la preparación de los alimentos.

A nivel nacional, se han desarrollado campañas educativas en las que se han promovido hábitos saludables de alimentación a través de sesiones públicas demostrativas de la preparación de los menús escolares brindados por el programa. MIDIS y Qali Warma son parte de la iniciativa Aprende Saludable, con la cual se busca beneficiar y potenciar el logro de aprendizajes de los escolares del país mediante acciones articuladas con el Ministerio de Salud (MINSA), el Ministerio de Educación (MINEDU), el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (MVCS), los gobiernos regionales y locales en todo el país.

4.3.0 ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

Los programas de apoyo alimentario tienen como finalidad común el aporte de una ración de alimentos preparados, pero ello es un aspecto teórico, en la práctica encontramos otras características,

4.3.1 PROGRAMA DEL VASO DE LECHE:

La normatividad relativa al Programa del Vaso de Leche, en aspectos de la estrategia de distribución y consumo de alimentos es clara al señalar en la Ley N° 24059, Ley que crea el programa del vaso de leche en todos los municipios provinciales de la república, señala en su Artículo 1.- con derecho a la provisión diaria por parte del Estado, a través de los municipios, sin costo alguno para ellas, de 250 cc. de leche o alimento equivalente.

Además la Ley N° 27470, Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, señala en su Artículo 4, numeral 4.5 Los insumos o alimentos que se adquieran con los recursos del Programa del Vaso de Leche deben ser distribuidos a la población beneficiada en todos los casos como alimento preparado, a través de los Clubes de Madres o Comités del Vaso de Leche.

Y la Ley 27712, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, en su Artículo 2.- Modificación del numeral 4.1 del Artículo 4 de la Ley N° 27470, que señala.

.....El Programa del Vaso de Leche deberá cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños. Excepcionalmente, podrá autorizarse mediante Resolución de Alcaldía la entrega de la ración alimenticia

en una sola oportunidad en forma semanal equivalente a la misma, en el caso de los lugares que se encuentren alejados del Centro de Distribución.

.....Los recursos del Programa del Vaso de Leche financian la ración alimenticia diaria..... Tomando de marco referente lo señalado y la información primaria recopilada se evidencia que las municipalidades, dentro del ámbito de estudio, realizan la distribución de productos, en la zona de estudio, de manera mensual mediante la convocatoria a los beneficiarios o la junta directiva de los comités del vaso de leche reconocidos en la jurisdicción de la municipalidad a un lugar en fecha y hora programada donde les realizan la entrega de los productos, los cuales no cubren el consumo de los 30 días del mes y se reparten a los beneficiarios como productos de manera proporcional, no realizando su preparación para su consumo por parte de los beneficiarios.

Ello se traduce en señalar que las municipalidades dentro del ámbito de estudio no cumplen con la entrega de la ración de 250 cc de leche o alimento equivalente, según requerimientos de la R. M. 711-2002-SA/DM, durante los siete días de la semana, entregando productos en crudo, que no alcanzan para el mes de consumo, que son preparados a nivel intradomiciliario, donde el consumo no es exclusivamente del o los beneficiarios si no se consume en el mejor de los casos por todos los integrantes de la familia y en otras solo por el jefe de familia.

Desde las municipalidades se da la explicación que no se cumple con ello debido a limitaciones de orden presupuestal pues no se entregan recursos según los requerimientos de acuerdo al padrón de usuarios de cada municipalidad, pero desde el Ministerio de Economía y Finanzas, no se envían los fondos y por el contrario se les exige que realicen una priorización y selección de los beneficiarios, pero ello haría que muchas personas que necesitan (ancianos, enfermos y niños fuera de la primera prioridad) no reciban lo poco que se les entrega por este programa.

El grado de subcobertura (El programa no atiende al sujeto que pertenece a la población objetivo) y el de filtración (El programa atiende a un sujeto que no pertenece a la población objetivo), es uno de los grandes problemas del Programa del Vaso de Leche, lo que no le permite cumplir con su objetivo de mejorar la nutrición de su público objetivo.

Ello debido a que no se cuenta con criterios e indicadores de monitoreo y evaluación del estado nutricional de sus beneficiarios, ello debido a ser manejado de manera descentralizada por los municipios distritales y provinciales, y carente de una institución coordinadora responsable. Como consecuencia de ello, este programa, a pesar del largo tiempo durante el cual se viene implementando, no ha sido sujeto de ninguna evaluación de impacto. Recientemente, estudios independientes orientados a conocer el efecto del gasto del programa sobre la población objetivo y sus indicadores nutricionales mostraron resultados deficientes sobre fuga del gasto y efectividad, como se mencionó antes. La difusión de estos resultados ha generado preocupación entre la ciudadanía y hay iniciativas legislativas orientadas a mejorar el manejo de los recursos del programa y su diseño. Sin embargo, persiste la inacción por parte del Ejecutivo, debido a que ninguna institución estatal asume la responsabilidad del programa, solamente lo hace en cierta medida la Contraloría, aunque en el marco específico de sus funciones (ejecución del gasto) y se enfrenta una fuerte presión social por parte de las organizaciones sociales, quienes entienden que es su derecho participar del programa, pero no apoyan su mejora.

4.3.2 COMEDORES POPULARES:

La ejecución del programa de comedores populares se encuentra a cargo de las Municipalidades Provinciales, las cuales realizan las acciones según los parámetros determinados en su momento por el Programa Nacional de Apoyo Alimentario – PRONAA, el cual inicio su acción con los Comedores Populares en concordancia con la Ley 25307- Ley que declara de Prioritario interés Nacional la labor de Clubes de Madres, Comité de Vaso de Leche, Comedores Populares; Autogestionarios y otras O.S. de Base, la cual señala en su Artículo 7.- Crease el Programa de Apoyo a la Labor Alimentaria de las Organizaciones Sociales de base. Este programa tiene los siguientes fines:

1. Atención a la necesidad de alimentación de la población de menores recursos económicos, mediante el suministro de alimentos a las organizaciones sociales de base anunciadas en el artículo 1, este suministro de alimentos lo hace el estado a título de donación y cubre no menos del 65% de la ración diaria per cápita ofrecida por dichas organizaciones a sus beneficiarios.

El suministro de alimentos preferentemente de origen nacional se realiza a la canasta integral de alimentos aprobada por cada región de la Republica.

De manera complementaria el PRONAA emitió la Resolución Jefatural Nº 609-2003-PRONAA/J y RD Nº 439-2010-MIMDES-PRONAA/DE, en base a los cuales se realizan las actividades de adquisición, distribución y consumo de los productos de la canasta de alimentos, todos estos lineamientos son aplicados por las Municipalidades Provinciales para la administración del Programa.

En la zona de estudio se recabo información que señala que los comedores populares reciben la canasta de alimentos de manera mensual en la capital del distrito, hasta donde llega personal de la Municipalidad Provincial para realizar la entrega de las canastas a las juntas directivas de cada comedor, según el padrón de beneficiarios, de ahí hasta sus comunidades los costos de transporte son asumidos por los usuarios quienes deben pagar el costo prorrateado antes de recoger su canasta de alimentos la cual cubre una dotación de 20 días al mes y tiene la conformación:

CUADRO Nº 08: VOLUMEN PRODUCTOS POR CANASTA DE ALIMENTOS DIARIA Y MENSUAL

| PRODUCTO | RACION Kg / Día | DIAS ATENCION | RACION Kg / Mes |
|--------------|-----------------|---------------|-----------------|
| CEREAL | 0.15 | 20 | 3.00 |
| MENESTRA | 0.02 | 20 | 0.40 |
| GRASA | 0.01 | 20 | 0.20 |
| CARNE ANIMAL | 0.02 | 20 | 0.40 |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO, ELABORACION PROPIA

Según los lineamientos del Programa de Comedores Populares, estos deberían de entregar los alimentos a los beneficiarios en raciones preparadas, pero por lo disperso de las cabañas o estancias, esto no es posible por lo que se realiza la entrega directa de los productos que conforman las canastas de productos, según la cantidad de beneficiarios de cada familia, quienes muestran mayor preferencia por el arroz y aceite, recibiendo pero limitando la preparación y consumo de las menestras, ello debido a sus hábitos alimenticios locales, que no contemplan necesariamente el aporte nutricional de los productos entregados en la canasta de alimentos.

A pesar del tiempo transcurrido en el proceso de transferencia de los programas sociales a los gobiernos locales es aun el MIDIS, el encargado de formular políticas y metas nacionales para el Programa, los índices de asignación de fondos y los criterios para supervisión y control del uso de los recursos, directivas para el sistema de compras, distribución, identificación de la población beneficiaria, vigilancia social del programa.

4.3.3 PNAE QALI WARMA:

El PNAE Qali Warma se crea en mayo del año 2012 a partir del Programa Integral de Nutrición (PIN) que estaba a cargo del PRONAA. En el marco del proceso de descentralización, se había iniciado la transferencia de los recursos del PIN a un grupo de más de 60 municipalidades provinciales, proceso suspendido hasta la fecha.

De acuerdo a su norma de creación, el PNAE Qali Warma es un programa social del Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social - MIDIS cuyo propósito es brindar un servicio alimentario de calidad a niños y niñas de instituciones educativas públicas del nivel inicial (a partir de 3 años de edad) y primario, cuyos principales objetivos son garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar, promover mejores hábitos de alimentación y favorecer su permanencia en clases.

Como parte de su estrategia está el modelo de cogestión con participación multisectorial y de la sociedad civil, esto se efectiviza mediante la implementación del Comité de Compras, responsable de la adquisición de productos para la provisión del servicio alimentario por parte de proveedores evaluados según criterios técnicos emanados del PNAE Qali Warma.

Las opciones de prestación del servicio del PNAE Qali Warma, son dos, mediante la entrega de raciones preparadas (diario) o productos (mensual), para el caso del estudio se ha identificado que por estrategia es la segunda realizándose la entrega en cada institución educativa, en su almacén, lo abastecido por el proveedor según una propuesta de preparaciones para cada día lectivo del mes.

En cada Institución Educativa se tiene formado el Comité de Alimentación Escolar – CAE que es en última instancia para dar la conformidad de los productos recepcionados del proveedor, pudiendo de ser necesario rechazar o pedir el cambio de los productos que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, para ello los integrantes del CAE han sido fortalecidos para verificar aspectos puntuales como integridad de los envases, fecha de producción y expiración, información mínima del rotulado de los envases, etiquetas o cubiertas de los productos.

Es necesario señalar que los productos entregados por los proveedores son inspeccionados rigurosamente, por personal del PNAE Qali Warma, en sus mismos almacenes antes de autorizar su liberación (distribución) revisándose una serie de criterios con la finalidad de asegurar su vida útil en anaquel.

El Comité de Alimentación Escolar es el encargado de gestionar en su Institución Educativa el rol de asistencia de las madres de familia para realizar la preparación de los desayunos o refrigerios, según la cantidad de alumnos y el recetario semanal, el cual es publicado y verificado por otros padres de familia y el personal supervisor del PNAE Qali Warma.

Al ser el PNAE Qali Warma un programa estatal nuevo con un enfoque propio alejado de viejos esquemas y que exige para su funcionamiento la participación activa de los padres de familia y docentes, es inevitable la ocurrencia de eventos de intoxicación

alimentaria, pero estos se han dado mediante la dotación de las raciones preparadas, siendo el medio de estos hechos el producto bebible, en la mayoría de casos, para el presente año se ha tomado la estrategia de entregar productos industrializados (bebible) en envases tetrapack producidos por la empresa Gloria, la que abastece a todos los proveedores de las raciones del PNAE Qali Warma a nivel nacional, especulándose que de caminar bien esta opción se estaría ampliando su uso también en el caso de la entrega de productos.

Los representantes del Comité de Compras y el Comité de Alimentación Escolar indican que los problemas centrales son de orden logístico y presupuestal pues perciben que no existe coordinación para emprender acciones conjuntas entre ellos y las municipalidades, se añade a ello, las dificultades en los procesos de compra, ya sea para la convocatoria de los proveedores o el cumplimiento de su contrato, exigiéndose que los procesos de licitación puedan ser más visibles y convocar a un mayor número de empresas.

De otra parte también señalan que existe una variedad de productos alimenticios, de marcas reconocidas y confiables que son consumidos antes de sus fechas de vencimiento, pero que en algunos casos no son almacenados correctamente.

El personal de las postas de salud ha capacitado a los padres en la preparación de los alimentos; sin embargo, encontramos que estos aún no saben distinguir los diferentes grupos de alimentos. Dicha situación puede generar un desbalance nutricional en la preparación de los alimentos, a pesar de contar con una programación semanal.

De otro lado por ciertos hábitos locales de preparación y consumo se tiene la falta de algunos ingredientes que son comprados por los padres de familia (preparación) en coordinación con la APAFA. Su participación permite una mejor ejecución de la distribución de los alimentos en la institución educativa.

De la información señalada podemos recoger algunos aspectos relevantes en relación a la estrategia de distribución y consumo de los alimentos, entregados o distribuidos por los programas de apoyo alimentario identificados en el ámbito de estudio, por los beneficiarios, quienes han aportado información valiosa para el análisis, como se puede ver en los cuadros adjuntos.

CUADRO Nº 09: ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCION Y CONSUMO DE ALIMENTOS DE PCA

| PROGRAMA ALIMENTARIO | ESTRATEGIA DISTRIBUCION | | CONSUMO ALIMENTOS | |
|----------------------|-------------------------|----------------|-------------------|-------------|
| | PROPUESTO | APLICADO | PROPUESTO | APLICADO |
| VASO DE LECHE | Diario o semanal | Una vez al mes | Preparado | En producto |
| COMEDOR POPULAR | Mensual | Mensual | Preparado | En producto |
| QALI WARMA | Mensual | Mensual | Preparado | Preparado |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO; ELABORACION PROPIA

De los tres programas de apoyo alimentario identificados, solo el PNAE Qali Warma cumple con la estrategia de distribución y consumo propuesto para su implementación, ello se debe en parte al hecho de tener como espacio temporal de funcionamiento tres años, de los cuales ya estamos en el último, después del cual se realizara su evaluación según indicadores específicos para evaluar su desempeño y efectividad, de cumplir las expectativas previstas sería implementado como política nacional.

Los comedores Populares tienen ciertas limitaciones al ser como un bumerang donde las municipalidades distritales reciben fondos económicos que son transferidos a las municipalidades provinciales y son estas las que finalmente realizan la ejecución de dicho programa en el ámbito de la primera, lo que genera un desentendimiento de ambas entidades, no preocupándose ninguna por mejorar la focalización de los beneficiarios, facilitar la preparación de los alimentos o evaluar su impacto entre los beneficiarios en aspectos de nutrición, inclusión social, articulación económica, entre otros aspectos dejados de lado ocupándose solamente de realizar el gasto por gasto sin buscar el logro del objetivo del programa.

Para el Programa del Vaso de Leche podemos señalar que las raciones no se entregan diariamente sino mensualmente; se distribuyen una variedad de productos (harinas y leche en tarro); el alimento no se distribuye preparado si no en producto y los beneficiarios no son necesariamente parte del grupo objetivo, prueba de ello es la compra de la leche evaporada en tarro, por requerimiento de las madres de familia.

Asimismo, en base a la información de las visitas de campo se ha sintetizado las estrategias de intervención de los programas en cuatro aspectos que merecen ser resaltados: El centro de atención de la población, la administración del programa, los aspectos logísticos y criterios de entrada/ salida, como se muestran:

CUADRO Nº 10: ESTRATEGIAS DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DEL ESTUDIO

| PROGRAMAS | CENTRO DE ATENCIÓN | ADMINISTRACIÓN | ASPECTOS LOGÍSTICOS | CRITERIO ENTRADA Y SALIDA |
|---------------------|--|--|--|---|
| Vaso de Leche | Los Comités del Vaso de leche, las municipalidades tienen la potestad de promoverlos y reconocerlos. | Las municipalidades, distritales y provinciales, son las encargadas de adquirir, programar, distribuir, supervisar y evaluar la calidad de los alimentos repartidos a los beneficiarios a través de los Comités del Vaso de leche. | Las municipalidades tienen la responsabilidad de adquirir, a solicitud de los Comités del Vaso de Leche, el tipo de alimento con el que se ejecuta el programa. | Demanda / No existe |
| Comedores Populares | El comedor popular, reconocido por las municipalidades. | El programa es administrado por las municipalidades provinciales, que son las encargadas de adquirir, programar, distribuir, supervisar y evaluar la calidad de los alimentos, según criterios del MIDIS, entregados a los beneficiarios, a través de los Comités del Vaso de leche. | Las municipalidades provinciales tiene la responsabilidad de adquirir, según criterios del MIDIS, entregar las canastas de alimentos, mensualmente, a los comedores populares, donde se almacenan y distribuyen a los beneficiarios. | Demanda / No existe |
| PNAE Qali Warma | Las Instituciones Educativas | El programa es administrado por el comité de compra, que es el encargado de adquirir, programar, distribuir, | El comité de compra, tiene la responsabilidad de adquirir, según criterios de la Unidad Territorial del PNAE Qali | Ingreso / Permanencia en la Institución Educativa |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | supervisar y evaluar la calidad de los alimentos, según criterios de la Unidad Territorial del PNAE Qali Warma, entregar productos no perecibles | Warma, entregar productos no perecibles mensualmente, a los comités de alimentación escolar (1 por cada I. E.), donde se almacenan y preparan para su distribución a los beneficiarios. | |
|--|--|--|---|--|

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO, ELABORACION PROPIA

4.4.0 ACTORES INVOLUCRADOS Y PARTICIPACIÓN

El proceso de descentralización de los programas sociales ha traído consigo importantes cambios en su gestión otorgándole un rol preponderante a los Gobiernos Locales. Los objetivos básicos de la transferencia de responsabilidades hacia el nivel local, en el ámbito de los programas de protección social, comprenden el fomento de una administración más eficiente de los recursos asignados a dichos programas, la canalización de estos esfuerzos a través de instancias más cercanas a los beneficiarios y el impulso de una mayor participación de parte de la sociedad civil. Para el caso del presente estudio se ha identificado a los siguientes actores.

4.4.1 PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

En relación con lo normado se tiene la participación de:

1.- COMITÉ DE ADMINISTRACION:

Instancia responsable de la ejecución del Programa del Vaso de Leche, conformada con participación de representantes de la Municipalidad, Comités del Vaso de Leche, Sector Salud y Productores Agropecuarios, encargándose de la identificación, evaluación y acreditación de los beneficiarios; determinación del o los productos adquiridos, distribución, supervisión de su consumo y de la evaluación de los proveedores y sus propuestas.

Los comités de administración existen en las municipalidades pero cumplen limitadamente sus funciones, al entender que es un programa de la municipalidad y el único responsable es el alcalde y el personal del programa, el nivel de participación de sus integrantes es bajo, al no facilitarles el entendimiento de sus funciones y no promoverse su participación orgánica mediante reuniones programadas, siendo las más ausentes las madres de familia representantes de los comités del vaso de leche.

2.- MUNICIPALIDAD DISTRITAL O PROVINCIAL:

Desde su creación se planteó que uno de los actores centrales del Programa del Vaso de Leche debían ser las municipalidades. En tal sentido, la adecuada ejecución de dicha intervención reposaba en gran medida en el logro de una organización municipal fuerte, con capacidad para ejecutar las labores financieras, logísticas y operativas, que demandaba la implementación del programa.

Las municipalidades cumplen con su labor de ejecutor del programa, pero han dejado de lado el aspecto evaluador del impacto en la población beneficiaria del mismo,

siendo usado en algunos casos maliciosamente con fines políticos, prueba de ello son los niveles de sub cobertura y filtración, que es uno de los principales problemas permanentes, señalando ello el prioritario interés de las autoridades en aspectos de infraestructura, rezagando o no impulsando los aspectos sociales.

3.- ORGANIZACIONES SOCIALES DE BASE:

En este caso al igual que con la organización municipal, el programa de vaso de leche tiene igualmente como protagonista central a las organizaciones sociales de base representadas por los comités del vaso de leche, que se encargan de identificar a la población a ser atendida con la distribución diaria de las raciones de leche o productos similar, al mismo tiempo que realizan las coordinaciones necesarias con el municipio para el abastecimiento del producto.

En la exploración realizada encontramos que los comités del vaso de leche existen de manera condicionada, al tener vida orgánica puntualmente para la recepción de los productos o realizar alguna acción solicitada por la municipalidad, pero no tienen presencia en los diversos espacios de concertación y participación ciudadana, como al no exigir su incorporación en el registro único de organizaciones sociales RUOS, lo que les permite tener una posición cómoda de ser asistencialistas, pero no participan en procesos participativos (presupuesto participativo, planificación concertada, etc.), lo que aprovechan estratégicamente para oponerse sistemáticamente a la implementación del Sistema de Focalización de Hogares SISFOH, implementado por las municipalidades pero de manera condicionada por el Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal desde el año 2012, que realizan las acciones empadronamiento por acceder al financiamiento condicionado, pero no por entender ello como una estrategia de mejora del gasto público social.

4.- LOS BENEFICIARIOS

Según criterios del mismo programa los beneficiarios son de primera (Madres gestantes y lactantes, Niños menores de 6 años) y segunda prioridad (Niños de 6 a 13 años, ancianos y enfermos de tuberculosis), los que son identificados por los integrantes de los comités del vaso de leche y lo comunican a la instancia municipal quienes operativamente mediante la aplicación de diversos criterios definidos de acuerdo a “las leyes del estado” realizan su inscripción.

A pesar que se encontró coincidencias (criterios de inscripción) entre los entrevistados respecto a los grupos que atienden, hay factores externos propios del contexto que estarían influyendo para que existan ligeras diferencias en la priorización de grupos que atienden. Así algunas autoridades exigen la incorporación de ancianos a pesar de participar del Programa Pensión 65 o no facilitan su incorporación en el mismo o el personal de algunos establecimientos de salud que presionan para que el PVL atienda prioritariamente a los “pacientes con tuberculosis”

En términos generales se encontró que no existe una jerarquía organizacional en el Programa del Vaso de Leche. Así, en realidad lo que se tiene es un conjunto de procesos ejecutados por los diferentes autores y entrelazados entre sí, pero que sin embargo no corresponden a una misma jerarquía funcional. De este modo, no existe un estándar para los procesos locales, sino que funcionan paralelamente y conectados

a través de canales informales, pero que no requieren ser necesariamente respetados, como que en verdad ocurre.

De este modo, por un lado la organización municipal está hecha fundamentalmente para responder al nivel central que le entrega el financiamiento y le realiza auditorías periódicas. Por otro lado los niveles de organización comunal han sido preparados para responder a sus bases, a las cuales representa. Pero la relación entre el entorno municipal y las organizaciones de base es fundamentalmente informativa o negociadora de mejoras, no necesariamente una relación de responsabilidad.

Ello se traduce en niveles mínimos de supervisión y capacitación del nivel municipal al comunal, y un muy pobre control social de las organizaciones de base sobre los entornos municipales.

En los casos en que existe esta supervisión y control, ellos no pueden determinar el destino y consumo final de las raciones por grupo objetivo, ni las condiciones de calidad y cantidad, puesto que se omite controlar la manipulación de los insumos y no se verifica el uso de unidades de medida referenciales para la entrega homogénea de la ración.

4.4.2 PROGRAMA COMEDORES POPULARES

En este caso se ha identificado;

1.- MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL – MIDIS.

Es el encargado de formular políticas y metas nacionales para el Programa, los índices de asignación de fondos y los criterios para supervisión y control del uso de los recursos.

Emite directivas para el sistema de compras, distribución, identificación de la población beneficiaria, vigilancia, la coordinación con gobiernos regionales y municipalidades. Recoge aportes y sugerencias de instituciones, organizaciones sociales, Mesa de Concertación y otros.

Aun se siente la posición condicionante del MIDIS al definir el momento de realización de las compras, sin tomar en cuenta la oportunidad de adquisición de productos locales, según el calendario agrícola, lo que se evidencia en el retiro del charqui o chalona de carne de la canasta de alimentos, al exigirse la realización de las compras durante el primer trimestre del año.

2.- COMITÉ DE GESTIÓN

Comité de Gestión Provincial de los Programas Alimentarios, participan en todas las fases del Programa de Complementación Alimentaria, cumpliendo las funciones señaladas en el reglamento 041-2022- PCM, es un mecanismo efectivo de gestión descentralizada y participación ciudadana, en el que participa la municipalidad, representantes del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS, representantes de las Organizaciones Sociales de Base y opcionalmente representantes de otros sectores comprometidos con la problemática alimentaria.(MINSA, MINAG, etc.).

Para participar en el Comité de Gestión de los programas alimentarios, los representantes de las organizaciones sociales beneficiarias de los programas alimentarios son elegidas de manera democrática y transparente.

Los comités de gestión, están conformados por los representantes de la municipalidad, el MIDIS y de los usuarios, quienes son personas ubicadas en la capital del distrito y de confianza del alcalde, pues en algunos casos le han ayudado a realizar su campaña, las directivas de los comedores ubicados en la zona de estudio no participan de los comités de gestión y tampoco se pide su presencia para realizar la identificación de los productos para la canasta de alimentos, por eso solo reciben lo que les entregan y cuando falta no pueden reclamar, solo eso se hace por medio de las directivas y en el mejor de los casos se solucionan en 2 o 3 meses.

3.- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL

Tiene como competencia la gestión y administración del Programa sobre la base del uso exclusivo de recursos para Programas Sociales que le transfiere el Tesoro Público. Es responsable de definir la canasta alimentaria que oriente las compras y en base a ello debe priorizar compras de productos regionales y locales en coordinación con productores locales y organizaciones sociales, es responsable de adquirir los servicios de distribución y también debe promover y facilitar los programas de capacitación.

Las municipalidades realizan la adquisición de productos, según criterios del MIDIS, sin tomar en cuenta las épocas del calendario agrícola y la oferta local de productos, razón para no encontrar en la canasta de alimentos productos locales como el charqui o chalonga, que si se incorporaba anteriormente por parte del PRONAA, a razón de ello la infraestructura productiva instalada por diversas entidades públicas y privadas se encuentra en desuso o deteriorada, retrasando el proceso de desarrollo económico principalmente en espacios rurales alto andinos.

4.- MUNICIPALIDADES DISTRITALES

Son las encargadas de coordinar la distribución de los alimentos y de asegurar la calidad y focalización de los servicios. Deben promover el rol de los Comités de Comedores Populares y facilitar su participación en los espacios de concertación.

Las municipalidades distritales participan limitadamente en las actividades del programa de comedores populares, interviniendo en aspectos de gestión presupuestal y exigencia de la entrega de canastas de alimentos según el monto entregado a la municipalidad provincial, para su ejecución.

5.- LOS USUARIOS

Los usuarios del Programa del Vaso de Leche, son personas adultas, identificadas por las directivas de los comedores populares para su incorporación, quienes reciben 20 raciones diarias de alimentos por mes, que contiene 200 gramos de productos, que cubre 31% de las calorías y 54% de proteínas, requeridos por un adulto. Conformada por cereales, menestras, grasas y proteínas de origen animal.

Los usuarios son sujetos meramente receptores de las canastas de alimentos, no involucrándose en la gestión y fortalecimiento de su comedor popular, mucho menos ejercen su derecho a la vigilancia social del programa, limitándose solo a callar cuando se enteran o conocen de alguna irregularidad, que incluso los pueda afectar directamente.

Tomando de referencia las visitas de campo podemos señalar que un primer cambio importante que se debe mencionar como resultado de las transferencias es la instalación de Comités de Gestión vinculados al Programa de Comedores Populares, los cuales constituyeron requisito para la verificación de los Gobiernos Locales (DS 088-2003-PCM). Asimismo, en los Convenios de Gestión suscritos en el marco de las transferencias programáticas del PRONAA, se estipula que la Municipalidad debe garantizar la participación ciudadana en la gestión a través de la conformación de Comités de Gestión y otras instancias participativas.

Un aspecto sobre el que no se encontró una referencia normativa específica es el periodo de duración de los representantes elegidos para el Comité de Gestión, aunque en la medida que se trata de una instancia conformada bajo la iniciativa de los Gobiernos Locales, sería responsabilidad de éstos regular los aspectos específicos de su funcionamiento.

En este punto, debería examinarse alternativas que permitan implementar una forma de elección sencilla de representantes de las OSB y que aseguren a la vez la mayor amplitud de la participación de dichas organizaciones y de la sociedad civil en general.

El presupuesto asignado para la ejecución del programa de comedores populares revela la necesidad de que se creen mecanismos para el control del programa y que se evalúe la economía, eficiencia y eficacia en la realización de las diferentes fases de los PCA, como: diseño, programación, adquisición, almacenamiento, control de calidad, distribución y monitoreo, así como sus resultados e impacto.

Asimismo, por el convenio firmado entre las municipalidades provinciales y el MIMDES (en su momento), los gobiernos locales provinciales están obligados a incorporar el Plan Operativo de los PCA en los Planes de Desarrollo Local Concertado y Presupuesto Participativo, ejecutar los PCA y realizar supervisiones para cumplir con los objetivos, garantizar la participación ciudadana en la gestión, a través de la conformación de los Comités de Gestión, establecer mecanismos de información y transparencia, y presentar informes trimestrales, entre otras responsabilidades, pero mucho de ello no se implementa por aspectos de conveniencia política de las autoridades municipales, quienes ven preocupados el escenario donde las diversas organizaciones sociales relacionadas a programas de apoyo alimentario ejercieran su derecho de planteamiento de propuestas y vigilancia de procesos participativos.

4.4.3 PNAE QALI WARMA

Este nuevo programa de apoyo alimentario, presenta a los actores:

1.- PANE QALI WARMA

Programa social del ministerio de Desarrollo e inclusión Social MIDIS, con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para niños y niñas del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas.

Programa social presente en la zona de estudio mediante sus unidades territoriales de Apurímac, Ayacucho y Huancavelica, que promueve y facilita el desempeño del comité de compras y de los comités de alimentación escolar CAE, presentando dificultades para supervisar el accionar de todos los involucrados.

2.- COMITÉ DE COMPRAS

Instancia conformada por representantes de la municipalidad provincial o distrital, Sector Salud, gobernador, padres de familia del nivel inicial y primario, quienes son responsables de convocar, conducir, aprobar el proceso de compras, recibir, evaluar seleccionar las propuestas, , suscribir, resolver contratos, realizar pagos a proveedores, realizar rendición documentada de los fondos económicos, siendo sus integrantes responsables solidarios de sus acciones.

Los Comités de Compra tienen un ámbito definido por las unidades territoriales del PNAE Qali Warma, el cual en algunos casos es demasiado extenso, pero con poca población escolar, limitando en muchos casos la atención de reclamos o denuncias por parte aspectos vinculados a la finalidad del programa, así como realizar solo en espacios cercanos sus actividades de supervisión.

3.- COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE

Los Comités de Alimentación Escolar (CAE), se constituyen en todas las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma, son integrados por padres de familia y docentes, quienes son los encargados de vigilar que los alimentos lleguen en óptimas condiciones antes de ser ingeridos por los niños.

En la zona de estudio las instituciones educativas cuentan con su respectivo comité de alimentación escolar, los cuales convocan a los padres de familia quienes de manera rotativa asumen turnos para responsabilizarse de la preparación de los alimentos que se entregaran a los beneficiarios en el desayuno o como refrigerio, en algunos casos por aspectos de consumo local se requieren de algunos productos que no son entregados por el programa, los cuales son adquiridos con fondos de las APAFAS.

4.- BENEFICIARIOS

Son niños y niñas del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas, donde se ha constituido el comité de alimentación escolar.

En las visitas de campo se ha tomado en cuenta que en cualquier caso todos los niños que asisten a las instituciones educativas reciben un alimento preparado que es diferente cada día, lo que los estimula para recibir de buen ánimo lo que han preparado sus propias mamas, en ningún caso se han presentado episodios de intoxicación por alimentos.

Se percibe una debilidad operativa por la insuficiente capacitación del Comité de Compras para el cumplimiento de sus funciones:

1. Conducir el proceso de compra de raciones y productos alimenticios de acuerdo con las recetas, programación establecida, especificaciones y criterios técnicos definidos por Qali Warma.
2. Seleccionar a los proveedores de las raciones y productos alimenticios de acuerdo con los criterios de calificación definidos en las bases de los procesos de compra aprobadas por Qali Warma.
3. Suscribir contrato con los proveedores, en coordinación con Qali Warma, y emitir los pagos correspondientes.

4. Supervisar el cumplimiento del contrato suscrito con los proveedores y su pago respectivo una vez efectuada la distribución y entrega efectiva de las raciones y productos alimenticios al Comité de Alimentación Escolar.
5. Resolver contratos con los proveedores de raciones y productos alimenticios, en caso de incumplimiento o cumplimiento parcial, tardío o defectuoso, o cuando medie observación justificada de Qali Warma.
6. Rendir cuenta documentada periódicamente de los recursos transferidos de acuerdo al procedimiento establecido por Qali Warma.
7. Cumplir estrictamente las especificaciones y lineamientos técnicos del manual de compras que aprueba Qali Warma.
8. Velar por la aplicación de las recomendaciones que establece Qali Warma, producto de la asistencia técnica, a través de sus Unidades Territoriales.

Pues este se implementa cada inicio del año escolar, pues se debe tener en cuenta la alta rotación del personal en las instituciones del estado y la poca experiencia de algunos padres de familia. Hay que tener en cuenta que, según las normas aprobadas por el MIDIS la veeduría social al Programa Qali Warma se restringe a las fases de compras y gestión. Se señala que la Mesa de Concertación para la Lucha Contra la Pobreza, el Comité de Vigilancia de los Programas Sociales y la UGEL son las instituciones que la realizan.

Otro aspecto enunciado por los miembros del CAE sostienen que un supervisor del Programa Qali Warma hace una visita mensual para verificar el estado de los productos y la adecuada preparación de los alimentos.

Los medios de monitoreo del CAE son el libro de actas, la guía de remisión del proveedor y el rol de asistencia de los padres de familia que preparan los alimentos. Ellos a su vez, remiten un informe mensual al supervisor sobre qué productos y en qué cantidad ingresaron.

4.5.0 INDICES COMPLEMENTARIOS

En este punto es necesario señalar algunos puntos que ayuden a entender no solo la implementación de los programas de apoyo alimentario, sino también como esto se relaciona con otras aristas de la problemática y estrategia del desarrollo sostenible planteada desde el nivel central de gobierno, entre estos tenemos:

4.5.1 INDICE DE DESARROLLO HUMANO

El Índice de Desarrollo Humano es calculado a nivel global por la Oficina del Informe sobre Desarrollo Humano HDRO del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo para lo que se utiliza datos estandarizados y comparables a escala internacional. En el 2010 la HDRO modificó la metodología de cálculo del IDH que era utilizada desde 1990. El IDH mantiene la combinación de tres grandes componentes:

1. Vida larga y saludable, expresada por la esperanza de vida al nacimiento
2. Acceso al conocimiento o logro educativo (la educación pasada y presente)
3. Nivel de vida digno, representado por el ingreso nacional bruto (INB) per capita.

Esta combinación resume tres enfoques trascendentes sobre el desarrollo y es eso lo que ha dado potencia y aceptabilidad al IDH durante toda su trayectoria. En su versión previa al 2010, el IDH estaba definido como

$$\text{IDH} = (\text{Esperanza de vida al nacer} + \text{Logro Educativo} + \text{PBI per cápita}) / 3$$

En su versión actual es:

$$\text{IDH} = (\text{Esperanza de vida al nacer} * \text{Logro Educativo} * \text{INB per cápita PPA})^{1/3}$$

Al revisar los informes del IDH del país, elaborados por el PNUD, desde 1980 al 2013 se nota una mejora en las cifras, tanto a nivel nacional como en la zona de estudio.

CUADRO Nº 11: EVOLUCION DEL IDH – PERU 1980 - 2013

| AÑO | IDH | RANKING |
|------|-------|---------|
| 2013 | 0.737 | 82 |
| 2012 | 0.741 | 82 |
| 2011 | 0.725 | 85 |
| 2010 | 0.722 | 85 |
| 2008 | 0.707 | 85 |
| 2005 | 0.694 | 82 |
| 2000 | 0.682 | 67 |
| 1990 | 0.615 | 75 |
| 1980 | 0.595 | 54 |

FUENTE: INFORMES IDH-PNUD, ELABORACION PROPIA

CUADRO Nº 12: EVOLUCION DEL IDH 1993 – 2012, ZONA ESTUDIO

| DEPARTAMENTO | 1993 | 2000 | 2003 | 2005 | 2007 | 2012 |
|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Apurímac | 0,3962 | 0,4571 | 0,4877 | 0,5209 | 0,5610 | 0,3444 |
| Ayacucho | 0,4220 | 0,4882 | 0,5095 | 0,5280 | 0,5617 | 0,3336 |
| Huancavelica | 0,3671 | 0,4598 | 0,4641 | 0,4924 | 0,5393 | 0,2962 |

FUENTE: INFORMES IDH – PNUD, ELABORACION PROPIA

Pero en un intento por incorporar información de la desigualdad, el PNUD ofrece ahora también un IDH ajustado por desigualdad. Esta medida toma el IDH del Perú (0.741) y le aplica una serie de descuentos, el desarrollo humano logrado por el país no sea distribuido de manera adecuada entre su población. Cabe mencionar que matemáticamente podría parecer que el IDH no fue creado para medir específicamente desigualdad y que para eso existen otras mediciones hechas por otros organismos.

Así, en el año 2011, el Perú tuvo un IDH de 0.725, pero tras el ajuste por desigualdad, este caía 23.2% alcanzando un puntaje de apenas 0.557. De igual modo, en el 2012, el Perú IDH del Perú de 0.741 sufre una caída, esta vez de 24.3%. Resulta en un IDH ajustado de 0.561.

Si bien los datos de ajuste mostrados nos recalcan la necesidad de implementar medidas de distribución de desarrollo más eficientes en el país, lo que no hacen es mostrarnos que dichos problemas de distribución hayan empeorado entre estos dos años. Ello, toda vez que el IDH del Perú tuvo un crecimiento de más tres veces el aumento sufrido por el IDH ajustado (2.20689% vs 0.71813%, respectivamente). Con

ello se concluye que la mayor baja, de 24.3%, registrada al ajustar el IDH del 2012 en comparación con la de 23.2%, correspondiente al IDH del 2011, respondería a aquel superior incremento del IDH entre dichos años y no a una peor distribución del desarrollo humano en el Perú.

Es decir, el Perú de hoy está en términos generales mejor que el Perú de hace un año. O por lo menos eso es lo que nos dice la data del PNUD. Aunque queda claro que no todo el Perú ha mejorado por igual. Así, ver que el Perú ha mejorado puede que no nos anime a celebrar, necesariamente. Pero lo que sí hace es darnos una señal de esperanza de que el constante problema de distribución del Perú quizás sí encuentre solución.

CUADRO Nº 13: IDH A NIVEL DISTRITAL 2003-2012.Re-Calculado según nueva metodología, PNUD (2010)

| AMBITO. | 2003 | 2007 | 2010 | 2011 | 2012 |
|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| PERÚ | 0.3657 | 0.3952 | 0.4832 | 0.4906 | 0.5058 |
| APURÍMAC | 0.2330 | 0.2860 | 0.3356 | 0.3184 | 0.3444 |
| Aymaraes | 0.2326 | 0.2462 | 0.2867 | 0.2765 | 0.2838 |
| Cotaruse | 0.2467 | 0.2368 | 0.3313 | 0.3120 | 0.3239 |
| AYACUCHO | 0.2330 | 0.2701 | 0.3426 | 0.3338 | 0.3336 |
| Huamanga | 0.2861 | 0.3279 | 0.4036 | 0.4111 | 0.4150 |
| Ayacucho | 0.1444 | 0.1323 | 0.1498 | 0.1486 | 0.4787 |
| Cangallo | 0.1868 | 0.1934 | 0.2319 | 0.2329 | 0.2315 |
| Paras | 0.1786 | 0.1711 | 0.2103 | 0.2085 | 0.2000 |
| HUANCAVELICA | 0.1725 | 0.2147 | 0.2821 | 0.2962 | 0.2962 |
| Huancavelica | 0.2080 | 0.2476 | 0.3168 | 0.3291 | 0.3336 |
| Ascensión | 0.1784 | 0.3492 | 0.4772 | 0.5036 | 0.5235 |
| Huaytará | 0.2123 | 0.2273 | 0.3259 | 0.3424 | 0.3457 |
| Pilpichaca | 0.1619 | 0.1769 | 0.2275 | 0.2384 | 0.2419 |

FUENTE: INFORMES IDH-PNUD, ELABORACION PROPIA

4.5.2 INDICE DE DENSIDAD DEL ESTADO IDE

En el Informe sobre Desarrollo Humano Perú 2009, el PNUD, además del conocido Índice de Desarrollo Humano (IDH), nos presenta resultados del Índice de Densidad del Estado (IDE), el cual mide el número y cobertura de servicios que el Estado ofrece en una determinada circunscripción. Para el caso peruano, existen resultados a nivel nacional, departamental y provincial con datos del año 2007. El Índice de Densidad del Estado, se construye con datos del acceso efectivo a 5 servicios:

CUADRO Nº 14: VARIABLES INDICE DENSIDAD DEL ESTADO

| DIMENSIONES | INDICADORES |
|--------------|---------------------------------------|
| Identidad | % de habitantes documentados |
| Salud | Médicos por 10 mil habitantes |
| Educación | % de alumnos que asisten a secundaria |
| Saneamiento | % de viviendas con agua y desagüe |
| Electricidad | % de vivienda con electricidad |

FUENTE: PNUD. INFORME IDH PERÚ 2009, ELABORACION PROPIA

Para el PNUD, el conjunto de servicios mencionados, son el piso mínimo sobre el cual se puede construir desarrollo humano. ¿Por qué es importante?, porque las dimensiones consideradas por el PNUD nos dan capacidades individuales (identidad legal, salud, educación) y mejoras en las condiciones de vivienda (acceso a agua, desagüe y electricidad)

La presencia del Estado para cada función estatal puede ser evaluada de distintas maneras. Si, por ejemplo, fuera nuestro interés registrar y evaluar la presencia territorial del Estado para la defensa nacional no tendríamos que esperar y menos provocar que hubiera una guerra para evaluar su capacidad operativa y deberíamos conformarnos con un registro de las instalaciones, equipos, calificación de personal, logística, etc. Quizá con algún simulacro de operación en mayor o menor escala, pero nunca con la guerra real.

Mencionar lo anterior es importante porque en el caso de los servicios sociales lo ideal en cuanto a evaluación es algo más factible. Esto es, en principio se puede registrar la acción del Estado, su práctica operativa mientras realiza su labor. Aun así, esa no sea forma en que se evalúan comúnmente las actividades estatales. Entre las más comunes están la de medir el presupuesto gastado, o el personal asignado, o la existencia de oficinas públicas, o los insumos adquiridos por estas. Pero eso no equivale a medir la actividad misma de entregar el servicio, en todos estos casos no ocurre la efectiva provisión del servicio que es lo que, en definitiva, interesa a la población.

Lo que realmente interesa y es lo que está en la definición de la “densidad” es lo que el Estado hace. Más al punto: la densidad del Estado es evaluada en este informe tomando en cuenta lo que hace en el momento de entregar servicios sociales básicos. Para destacar este acento en el hacer, se lee lo siguiente: “La densidad del Estado es concebida, en este Informe, como los desempeños o funcionamientos del Estado para garantizar la provisión los servicios básicos...” Esa actividad incluye o debe incluir en principio, la realizada “... directa o indirectamente, a todos los sectores de la sociedad y en todos los lugares del Perú, de manera subsidiaria y redistributiva”. La magnitud de la densidad del Estado y la cifra del índice (IDE) en una determinada circunscripción dependerá, pues, del número y cobertura de servicios que el estado ofrezca en ella.

Una medida como ésta, desplegada en la geografía nacional, debería tener como condición de existencia un fin práctico, utilitario. Si es suficientemente eficiente no solo nos debería llevar a ver dónde falta Estado y dónde es ineficiente, sino también cuáles son las fuentes y manifestaciones de estas carencias. De esta manera, se puede disponer de información que oriente las acciones del gasto público y de la propia inversión privada hacia un mayor equilibrio entre los entornos poblacionales.

El IDE, de otra parte, debería ir más allá del reconocimiento de las áreas más pobres. Es relativamente inmediato ya, detectar – el Índice de Desarrollo Humano del propio PNUD lo hace – las áreas y divisiones administrativas del país que son menos atendidas o tienen mayores carencias (las más alejadas y altas, pero también las marginales en los propios centros urbanos y metropolitanos). Sin embargo, de lo que se trataría con el IDE es de perfeccionar conocimientos para superar estas carencias, principalmente desde el punto de vista de la actividad del Estado y la eficiencia de aplicación de sus recursos.

Por tanto, la oferta del IDE no sería solamente identificar los espacios con carencias de acciones derivadas de la dinámica estatal, sino también tener una mayor precisión

ESTUDIO COMPARATIVO DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS EN LAS ZONAS ALTO ANDINAS DE APURIMAC, AYACUCHO Y HUANCVELICA

sobre las características del déficit –y también las experiencias exitosas del Estado en el cumplimiento de sus objetivos esenciales, que apunten hacia el perfeccionamiento de su actividad.

En el citado Informe sobre Desarrollo Humano Perú 2009, el PNUD, nos entrega el Índice de Densidad del Estado IDE, con datos del año 1993 y del 2007, basado en información de Censos Nacionales de Población y Vivienda 1993 y 2007, el PNUD menciona en su informe que sus indicadores se han elaborado “en la medida en que la información lo permitió”, ello no refiere que se ha optimizado, pero aún falta un largo camino para que sincronice con las necesidades de información de los diferentes sectores, como se puede tomar detalle de la información de los cuadros adjuntos, en la zona de estudio el IDE se ha incrementado en todos los casos, siendo reflejo de la mayor presencia del estado y la mejora en la accesibilidad a servicios públicos, permitiendo ello que los pobladores dispongan de mejores oportunidades para mejorar su calidad de vida.

CUADRO Nº 12: INDICE DE DENSIDAD DEL ESTADO 1993, ZONA ESTUDIO

| AMBITO | Índice Desarrollo Humano | | Índice Densidad del Estado | | Salud | | Educación | | Saneamiento (1) | | Electrificación | |
|--------------|--------------------------|---------|----------------------------|---------|------------------------------------|---------|--|---------|--------------------------------------|---------|----------------------------|---------|
| | | | | | Médicos por cada 10 mil habitantes | | Asistencia neta a secundaria de 12 a 16 años | | Vivienda con acceso a agua y desagüe | | Viviendas con electricidad | |
| | IDH | Ranking | IDE | Ranking | % | Ranking | % | Ranking | % | Ranking | % | Ranking |
| Nacional | 0.5938 | | 0.4838 | | 10.30 | | 45.53 | | 47.48 | | 54.90 | |
| Apurímac | 0.3962 | 23 | 0.1930 | 21 | 3.25 | 20 | 27.84 | 18 | 15.39 | 23 | 19.60 | 21 |
| Aymaraes | 0.3760 | 165 | 0.1029 | 162 | 1.04 | 140 | 23.49 | 127 | 3.72 | 169 | 9.35 | 150 |
| Ayacucho | 0.4220 | 22 | 0.2245 | 19 | 4.10 | 15 | 26.76 | 20 | 19.14 | 21 | 25.74 | 18 |
| Huamanga | 0.4810 | 88 | 0.4221 | 35 | 8.82 | 15 | 37.74 | 71 | 40.05 | 41 | 52.24 | 42 |
| Cangallo | 0.3525 | 178 | 0.0925 | 169 | 1.18 | 126 | 15.46 | 173 | 7.50 | 148 | 8.82 | 152 |
| Huancavelica | 0.3671 | 24 | 0.1482 | 24 | 1.38 | 24 | 26.56 | 21 | 7.21 | 24 | 19.43 | 22 |
| Huancavelica | 0.3975 | 156 | 0.2208 | 80 | 2.34 | 85 | 37.56 | 70 | 11.14 | 119 | 29.27 | 81 |
| Huaytara | 0.3932 | 158 | 0.1071 | 158 | 1.72 | 107 | 25.74 | 115 | 3.56 | 171 | 5.96 | 173 |

FUENTE: INFORME SOBRE DESARROLLO HUMANO PERÚ 2009; ELABORACION PROPIA

(1) Según las Metas del Milenio se define viviendas con acceso a agua potable, aquellas que cuentan con red de servicio público dentro de la vivienda, red de servicio público fuera de la vivienda y pilón público. En el caso de desagüe se ha considerado las categorías: red de servicio público dentro de la vivienda, red de servicio público fuera de la vivienda, pozo séptico y pozo ciego. Estas categorías se han tomado de los Censos Nacionales de Población y Vivienda 1993.

CUADRO Nº 12: INDICE DE DENSIDAD DEL ESTADO 2007, ZONA ESTUDIO

| AMBITO | Índice Desarrollo Humano | | Índice Densidad del Estado | | Identidad | | Salud | | Educación | | Saneamiento (1) | | Electrificación | |
|--------------|--------------------------|---------|----------------------------|---------|--|---------|------------------------------------|---------|--|---------|--------------------------------------|---------|----------------------------|---------|
| | | | | | % Población con acta de nacimiento o DNI | | Médicos por cada 10 mil habitantes | | Asistencia neta a secundaria de 12 a 16 años | | Vivienda con acceso a agua y desagüe | | Viviendas con electricidad | |
| | IDH | Ranking | IDE | Ranking | % | Ranking | % | Ranking | % | Ranking | % | Ranking | % | Ranking |
| Nacional | 0.6234 | | 0.7118 | | 96.83 | | 16.6 | | 73.74 | | 61.94 | | 74.09 | |
| Apurímac | 0.5610 | 23 | 0.6209 | 13 | 97.70 | 8 | 12.32 | 9 | 74.42 | 11 | 46.33 | 16 | 56.59 | 19 |
| Aymaraes | 0.5446 | 144 | 0.5254 | 111 | 97.61 | 51 | 5.4 | 111 | 75.50 | 60 | 22.71 | 141 | 53.64 | 110 |
| Ayacucho | 0.5617 | 21 | 0.5887 | 15 | 97.43 | 9 | 11.72 | 11 | 68.16 | 17 | 44.06 | 17 | 51.19 | 21 |
| Huamanga | 0.5842 | 81 | 0.7448 | 19 | 97.79 | 39 | 20.3 | 9 | 74.47 | 68 | 68.20 | 23 | 70.77 | 58 |
| Cangallo | 0.5371 | 162 | 0.4988 | 129 | 98.48 | 7 | 7.2 | 75 | 61.43 | 138 | 36.72 | 112 | 33.93 | 167 |
| Huancavelica | 0.5393 | 24 | 0.5151 | 24 | 97.89 | 7 | 5.7 | 24 | 69.18 | 14 | 20.56 | 24 | 55.85 | 20 |
| Huancavelica | 0.5433 | 148 | 0.5807 | 69 | 98.56 | 4 | 9.0 | 53 | 73.81 | 75 | 29.09 | 130 | 64.00 | 73 |
| Huaytara | 0.5641 | 111 | 0.4584 | 159 | 97.08 | 83 | 6.9 | 80 | 62.45 | 130 | 12.34 | 176 | 39.41 | 153 |

FUENTE: INDICE DE DENSIDAD DEL ESTADO PNUD PERU 2007; ELABORACION PROPIA

(1) Según las Metas del Milenio se define viviendas con acceso a agua potable, aquellas que cuentan con red de servicio público dentro de la vivienda, red de servicio público fuera de la vivienda y pilón público. En el caso de desagüe se ha considerado las categorías: red de servicio público dentro de la vivienda, red de servicio público fuera de la vivienda, pozo séptico y pozo ciego. Estas categorías se han tomado de los Censos Nacionales de Población y Vivienda 2007.

4.5.3 INDICE DE VULNERABILIDAD A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este índice fue elaborado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, la finalidad del estudio es mostrar la distribución espacial de la vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria a nivel distrital, provincial y departamental y usarlo como un instrumento de focalización geográfica, por ejemplo; para priorizar proyectos en seguridad alimentaria y nutrición infantil. En resumen, la unidad de análisis no es el hogar, son ámbitos geográficos.

Se podría conceptualizar que la vulnerabilidad es el nivel de exposición a factores de riesgo que afectan a distintos grupos de la población. Estos factores de riesgo, pueden ser la pobreza, enfermedades, carencias en el acceso a servicios básicos de la vivienda, déficit en el acceso a la salud y educación, la recurrencia de desastres naturales, contaminación ambiental, entre otros; y que pueden tener un impacto negativo en la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

Para la elaboración de este nuevo índice, se revisó la información de distintas fuentes, principalmente del Censo de Población y Vivienda y las estimaciones de pobreza y desnutrición crónica infantil, realizadas por el Instituto Nacional de Estadística e Informática y el Registro Nacional de Municipalidades (RENAMU). Con esta información se construyó o seleccionó un conjunto de indicadores relacionados a los distintos componentes de la seguridad alimentaria, a nivel de cada uno de los distritos del país.

CUADRO Nº 15: VARIABLES INDICE DE VULNERABILIDAD A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

| COMPONENTES | VARIABLES |
|--------------------------------|--|
| DISPONIBILIDAD (OFERTA) | Índice de concentración de Herfindahl – H (Censo de población y Vivienda del 2007) |
| | % empleados (PEA del Censo de Población y Vivienda del 2007) |
| | Índice de vulnerabilidad a los desastres naturales tipo 1 (PNUD-PMA 2010) |
| ACCESO | Pobreza extrema monetaria 2007 - INEI |
| | % PEA ocupada agrícola de 14 años y más (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| | % Viviendas sin desagüe de ningún tipo (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| | % Viviendas con piso de tierra (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| | % Viviendas sin electricidad (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| CONSUMO | % niños desnutridos menores de 5 años - Patrón OMS (INEI 2007) |
| | Tasa de analfabetismo de mujeres (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| | % Mujeres de 15-49 años con primaria incompleta (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| | % Jefe de hogar con primaria incompleta (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| | % hogares cocinan con kerosene, leña, otros (Censo de Población y Vivienda 2007) |
| | % Población rural (Censo de Población y Vivienda 2007) |

FUENTE: MAPA DE VULNERABILIDAD A LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA 2012, ELABORACION PROPIA

La pobreza extrema (hogares cuyo gasto per cápita no cubre una canasta de alimentos), es otra característica de los distritos más vulnerables “Muy alta”, donde alrededor del 50% de la población se encuentra en esta situación. Esta población ya está en inseguridad alimentaria debido a que los ingresos familiares obtenidos no cubren ni siquiera el costo de una canasta mínima de alimentos. El estudio nos presenta como resultados, a nivel de la zona de estudio, los siguientes:

ESTUDIO COMPARATIVO DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS EN LAS ZONAS ALTO ANDINAS DE APURIMAC, AYACUCHO Y HUANCVELICA

CUADRO Nº 16: INDICE DE VULNERABILIDAD A LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA 2012, AMBITO ESTUDIO

| AMBITO | Ranking (1) | Índice de vulnerabilidad inseguridad alimentaria (2) | Índice de vulnerabilidad disponibilidad | Índice de vulnerabilidad acceso | Índice de vulnerabilidad consumo | Población total 2013 (3) | Población menor de 5 años 2012 / (3) | Tasa de desnutrición crónica 2007 (4) | IDH 2009 PNUD | Pobreza extrema monetaria 2007 (%) INEI | Población rural (%) 2007 - INEI |
|-------------|-------------|--|---|---------------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------|---|---------------------------------|
| APURIMAC | 22 | 0.518 | 0.469 | 0.502 | 0.585 | 451881 | 52514 | 41.8 | 0.561 | 28.2 | 54.3 |
| AYMARAES | 148 | 0.653 | 0.666 | 0.672 | 0.622 | 32722 | 3514 | 39.4 | 0.545 | 30.8 | 55.9 |
| COTARUSE | 1217 | 0.690 | 0.58 | 0.761 | 0.727 | 4971 | 454 | 39.5 | 0.556 | 42.2 | 74.4 |
| AYACUCHO | 20 | 0.508 | 0.462 | 0.539 | 0.521 | 666029 | 79123 | 42.2 | 0.562 | 36.6 | 41.4 |
| HUAMANGA | 50 | 0.286 | 0.265 | 0.281 | 0.311 | 261382 | 29673 | 30.3 | 0.584 | 26.6 | 25.9 |
| VINCHOS | 1564 | 0.809 | 0.682 | 0.806 | 0.939 | 16400 | 2580 | 57.7 | 0.502 | 65.1 | 95.8 |
| CANGALLO | 178 | 0.754 | 0.682 | 0.766 | 0.813 | 34298 | 4254 | 51.3 | 0.537 | 51.4 | 65.6 |
| PARAS | 1583 | 0.815 | 0.715 | 0.836 | 0.893 | 4755 | 664 | 55.2 | 0.534 | 62.5 | 79.0 |
| HUANCVELICA | 25 | 0.716 | 0.651 | 0.769 | 0.728 | 483580 | 67463 | 59.2 | 0.539 | 64.7 | 68.9 |
| HUANCVELICA | 128 | 0.589 | 0.54 | 0.639 | 0.587 | 153773 | 21051 | 62.0 | 0.543 | 58.0 | 58.8 |
| ASCENCION | 240 | 0.112 | 0.046 | 0.149 | 0.141 | 11328 | 1357 | 49.7 | 0.585 | 24.7 | 6.9 |
| HUAYTARA | 159 | 0.685 | 0.549 | 0.826 | 0.680 | 23361 | 2963 | 55.8 | 0.564 | 54.5 | 70.3 |
| PILLPICHACA | 1439 | 0.788 | 0.676 | 0.899 | 0.788 | 3759 | 672 | 60.1 | 0.538 | 58.8 | 82.5 |

FUENTE: MAPA DE VULNERABILIDAD A LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA 2012, ELABORACION PROPIA

(1): Ranking departamental 1= menos vulnerable, 25= más vulnerable/ ranking provincial 1= menos vulnerable, 195= más vulnerable/ ranking distrital 1= menos vulnerable, 1834= más vulnerable

(2): Promedio simple de los índices de vulnerabilidad de la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos

(3): Proyecciones de Población al 2012, INEI

(4): Mapa de desnutrición crónica en niños menores de cinco años a nivel provincial y distrital. Patrón OMS - INEI 2007

Se suma a esta condición el trabajo de los miembros del hogar que mayoritariamente se dedican a la actividad agropecuaria de subsistencia que no les genera los ingresos suficientes para tener una alimentación adecuada. En este sentido, el 80% de la PEA es agrícola. Por otro lado, en este mismo estrato, el 48% de viviendas carecen de servicios de desagüe, el 93% de las viviendas tienen piso de tierra y 71% no tienen servicio de electricidad.

La desnutrición crónica es una de las características de los niños que viven en zonas donde existe vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria, los niveles bajos educativos de las mujeres así como el jefe de hogar (analfabetismo y primaria incompleta), son también factores que influyen en la Inseguridad Alimentaria, pues carecen de educación alimentaria y nutricional, así como el hecho de cocinar con leña/carbón y habitar zonas rurales, también son condicionantes de la IA.

La información que presentamos líneas arriba expresa como en los últimos años las acciones de los diversos gobiernos, a pesar de su lineamiento y doctrina, han implementado medidas a nivel país para ir consolidando acciones en beneficio de las personas excluidas, la decisión del estado de implementar una política de inclusión social que busca lograr que el crecimiento económico nacional se convierta en mejora sostenible de la calidad de vida de los hogares, en acceso a servicios en todo el territorio nacional y en oportunidades para que las personas mejoren los ingresos que genera su actividad económica es la orientación estratégica de la política social.

Esto quiere decir que un proceso sostenible de inclusión social requiere actuar sobre las condiciones que traban el desarrollo y mantienen a las poblaciones en condiciones de pobreza.

Como se ha señalado, la intensidad de la pobreza en el Perú es diferenciada de acuerdo con el lugar donde se ubican los hogares y sus miembros realizan sus actividades económicas.

Se trata, entonces, de lograr que los hogares que comparten un territorio accedan a servicios públicos de calidad adaptados a su realidad sociocultural y mejoren sus capacidades para aprovechar las oportunidades, de manera que puedan desarrollar estrategias sostenidas de generación de ingresos, seguridad alimentaria, reducción de la vulnerabilidad y empleo. Todo esto con el fin de superar su condición de pobreza y vulnerabilidad. La pobreza es multicausal, y para hacerla retroceder sosteniblemente es necesario desplegar acciones sectoriales coincidentes y articuladas en los territorios.

Desde el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, se definen dos modalidades de intervención para impulsar el desarrollo en el sentido de luchar contra la pobreza. Una es desde la oferta: se trata de planificar, desde el nivel central y en articulación con otros sectores, las acciones necesarias para cerrar la brecha de infraestructura básica —agua, desagüe, telecomunicaciones, electricidad y vialidad— que padecen los centros poblados rurales, y tomar las previsiones presupuestales para ello. La otra es desde la demanda, y consiste en apoyar las iniciativas de las personas en proceso de inclusión, y poner a su disposición opciones para mejorar sus capacidades productivas, de acceso a mercados o de seguridad alimentaria.

Desde dicha óptica, los programas sociales a su cargo, si tienen definidas las estrategias de salida de sus usuarios, no beneficiarios, para el caso puntual del presente estudio los beneficiarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, ingresan a los tres años de edad al ingresar al nivel inicial y se retiran al culminar el nivel primario, algo que no se encuentra establecido en los programas del Vaso de Leche y Comedores Populares, donde se refugian muchas personas para vivir estirando la mano, como beneficiarios o directivos, al asistencialismo y prefieren no tomar la decisión de mejorar su calidad de vida haciendo buen uso del apoyo social del estado.

5.0.0 ANÁLISIS DE PRÁCTICAS DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN ZONAS ALTO ANDINAS

Para poder empezar a tratar este apartado del estudio es necesario conocer un poco sobre los actores principales, que generaron la necesidad de conocer sus costumbres, prácticas y saberes en temas de conservación y consumo de alimentos, pues el espacio natural donde moran y realizan sus actividades económicas y sociales es desde toda óptica extremadamente agreste y hostil, agudizado en los últimos años por la presencia innegable del cambio climático.

5.1.0 PRODUCTOR ALPAQUERO:

Conocemos como productor alpaquero a las personas individuales y sus familias, a nivel nacional, que viven en las zonas altoandinas, entre los 3,800 y 4,800 m.s.n.m. Las zonas alpaqueras, conocidas comúnmente por los lugareños como parte alta, están entre los 4000 y 4800 metros de altitud. Son espacios propicios para la crianza de alpacas y llamas, donde se ubican las cabañas y los hatos alpaqueros distribuidos en áreas muy dispersas. En cambio, la parte baja, entre 3,800 y los 4,000 metros de altitud, es el lugar de asentamiento de la población urbana que combina la ganadería con la actividad agrícola.

La población presenta características de deterioro generacional, por el abandono de la actividad por los jóvenes y dispersión territorial por la lejanía entre estancias o cabañas, lo que dificulta su atención social por parte del estado. En general tiene un bajo nivel educativo y una alta tasa de analfabetismo, siendo las mujeres quienes tienen menores posibilidades de acceder a la educación. En aspectos de salud es notoria la falta de centros de salud o postas en las comunidades y/o en los sectores de producción de camélidos.

Los ingresos económicos para el productor alpaquero son bajos por la alta mortalidad en crías, al alto porcentaje de población de alpacas de baja calidad y a las técnicas inadecuadas de esquila y envellonado (fibra) realizadas con demasiada contaminación. En el territorio de alta montaña, toda la superficie se encuentra por encima de los 3 600 msnm y llega a los 5000 msnm. En las partes bajas de las montañas observamos presencia de actividad agrícola, que se circunscribe a pequeñas extensiones de cultivos nativos, entre ellos las papas nativas. A mayor altura solo se pueden apreciar papas amargas y ensayos de adaptación de pastos cultivados, cuyos cultivos generalmente se pierden por las heladas. Por esta razón, se puede afirmar que a partir de los 3800 msnm, la actividad económica es eminentemente ganadera, con predominio de la ganadería de camélidos sudamericanos, donde la alpaca es la mayor crianza domesticada, aunque ya existe una fuerte tendencia a proteger a la vicuña. En los territorios de alta montaña que se ubican entre los 3600 y 4200 msnm la actividad agrícola tiene mayor presencia y es complementada por la actividad ganadera, predominantemente de alpacas y de ovinos.

Para el desarrollo de estas actividades económicas existe una variada conformación de grupos y organizaciones sociales que constituyen las unidades productivas, actores de las actividades económicas que sustentan sus vidas, apoyados por agentes que intervienen en diversas relaciones sociales de producción, cumpliendo diferentes roles necesarios para el desarrollo de estas actividades económicas.

1.- ACTORES INDIVIDUALES

En estas organizaciones se encuentran actores individuales de diversa condición y con diferentes grados de interés por las actividades del campo. Estas diferencias se dan tanto por el acceso a la tierra como por las labores que realizan. El conocer estas diferencias explica, en alguna medida, problemas de apertura y/o resistencia a cambios. Los actores agrupados en tres categorías se caracterizan a continuación.

A.- PRODUCTORES INDIVIDUALES:

ASOCIADOS: Conformados por familias –nucleares o extensas– dueñas de predios, fundos o estancias, inscritas como socias de una asociación en la que participan

NO ASOCIADOS: Aquellas familias que no pertenecen a ninguna asociación.

B.- PRODUCTORES COMUNEROS:

PRODUCTORES COMUNEROS INDIVIDUALES EN TERRENOS COMUNALES: Son productores inscritos en el padrón comunal como comuneros y que usufructúan áreas de terrenos asignados por la comunidad para uso permanente en actividades agrícolas como ganaderas. Los derechos y acciones de estas tierras pueden ser transferidos a terceros y pueden ser dados como herencia. Todas estas transacciones no están amparadas por la ley nacional, pero sí por la normatividad consensual.

PRODUCTORES COMUNEROS INDIVIDUALES CON PROPIEDAD INDIVIDUAL DE TIERRAS EN TERRITORIOS COMUNALES: Son comuneros empadronados como herederos de los derechos y acciones de sus padres, pero además son propietarios de terrenos dentro del ámbito del territorio comunal,

PRODUCTORES COMUNEROS, CON PROPIEDAD INDIVIDUAL DE TIERRAS FUERA DEL TERRITORIO COMUNAL: Son comuneros empadronados y usufructuarios de terrenos comunales, que son además productores individuales dueños de estancias en otros sectores, adquiridos por compra, herencia o por derechos adquiridos por uniones matrimoniales.

C.- PASTORES:

PASTORES PERMANENTES SIN TIERRA: Son familias que no poseen tierras ni cabañas propias, pero sí un rebaño de alpacas, llamas, ovinos y vacunos, quienes ofrecen sus servicios de pastoreo de rebaños a cambio de usufructuar pastos para su ganadería. Muchos de estos pastores, en la práctica han adquirido conocimientos en el arte de llevar bien un rebaño. Por lo general, ya tienen patrones conocidos que los contratan por largas temporadas y hasta por generaciones permanecen en una misma estancia.

PASTORES EVENTUALES SIN TIERRA: Son familias que no poseen tierras ni cabañas propias, pero sí un rebaño de alpacas, llamas, ovinos y vacunos, quienes ofrecen sus servicios de pastorear rebaños por cortas temporadas a cambio de un salario, pagado en animales o con el usufructo de pastos para su ganadería

PASTORES PERMANENTES CON TIERRAS: Criadores que poseen pequeñas extensiones de tierras y tienen una cabaña propia. Por ser de escasos recursos

ofrecen sus servicios como pastores a cambio de hacer uso de los pastizales del dueño del rebaño. Para esto, generalmente dividen su rebaño en dos: una parte la pastorea el pastor y la otra su esposa en sus terrenos.

PASTORES EVENTUALES CON TIERRAS: Al igual que los anteriores poseen pequeñas extensiones de tierras y tienen una cabaña propia. Por ser de escasos recursos ofrecen sus servicios como pastores a cambio de hacer uso de los pastizales de dueños que eventualmente se ausentan por temporadas cortas.

2.- ACTORES ORGANIZADOS

Están constituidos por organizaciones de primer grado, como las comunidades campesinas y asociaciones de criadores. El universo asociado tiene características diferenciadas, tanto en su comportamiento asociativo como en su comportamiento individual. A continuación se señalan algunas características que tipifican a las organizaciones encontradas:

A.- COMUNIDADES CAMPESINAS:

Su administración se realiza a través de una junta directiva que es por la asamblea general. Agrupan a comuneros y sus organizaciones vienen enfrentando a diferentes niveles y con diferentes matices un proceso de reestructuración de la tenencia de la tierra y de otros recursos comunales existentes en sus territorios.

En algunas comunidades cuentan con rebaños comunales que son pasteados por comuneros que asumen esta responsabilidad por turnos anuales; en otras, el rebaño es distribuido entre varios comuneros y otras tienen un pastor pagado o compensado con uso de pasturas. El tamaño de estos rebaños es pequeño y los ingresos que generan son destinados a cubrir contrapartidas para ejecutar obras para bien comunal y asumir otros gastos comunales festivos y de apoyo a la producción, lo que permite cohesión sin costo que afecte a sus integrantes.

Se ha observado que algunos comuneros ya vienen incursionando en la actividad alpaquera de manera individual y para pastar a sus animales hacen uso de las pasturas comunales.

B.- ASOCIACIONES DE PRODUCTORES ALPAQUEROS:

Son las que asocian a propietarios de pequeños, medianos y grandes fundos o estancias, cuya cohesión organizada ha sido motivada fundamentalmente por la necesidad de protegerse contra el abigeato tradicional. Algunas de estas organizaciones manifiestan querer enfrentar, como ellos manifiestan otro tipo de abigeato como el de los compadres, es decir, de los diferentes tipos de comerciantes intermediarios con los que realizan transacciones, en la mayoría de casos, desventajosas para los productores.

En los últimos años han sido impulsadas por la intervención de ONGs y entidades públicas, con el fin de fortalecer su capacidad de negociación y la adopción de mejores prácticas productivas o también de participar de fondos concursables como Agroemprende, Programa ALIADOS o PROCOMPITE.

5.2.0 CRIANZA DE ALPACAS:

La crianza de los camélidos domésticos (alpacas y llamas) en el Perú es una actividad originaria y de gran antigüedad, especialmente en las sociedades de pastores andinas, esta historia tiene sus inicios hace aproximadamente 5,000 o 10,000 años hasta la actualidad.

1.- EL PROCESO DE DOMESTICACIÓN.- El historiador Duccio Bonavia estima que el proceso de domesticación de los camélidos sudamericanos se inició en los andes peruanos entre los años 10000 a 5000 a.C., como testimonio están las pinturas rupestres encontradas en diversos lugares de los Andes.

Las sociedades originarias de cazadores y colectores andinos lograron la domesticación de alpacas (*Lama pacos*) y llamas (*Lama glama*) y el manejo en silvestría de vicuñas (*Vicugna vicugna*) y guanacos (*Lama guanacoe*).

2.- EL DESARROLLO DE LA GANADERÍA NATIVA.- En el proceso de domesticación, las sociedades de pastores altoandinos desarrollaron una cultura ganadera propia; formaron razas de alpacas (Huacaya y Suri), llamas (Kara y Cchacu); generaron saberes y tecnología tanto en el manejo pecuario (prácticas de conservación y manejo de praderas, manejo reproductivo (prevención y control de enfermedades, etc.) como en el uso, conservación y transformación de los productos finales (tecnología textil: hilados, vestimenta; de peletería: pieles; y cárnica: carne seca y charqui).

Las sociedades andinas acomodaron estas crianzas a las particularidades agroecológicas del medio natural. Así, la llama, de mayor versatilidad, fue una especie panandina con presencia tanto en la costa (cultura moche; entierros del Señor de Sipán y Cerro Baúl en Moquegua) como en la sierra; la alpaca se acomodó mejor en los humedales (bofedales) altoandinos; en tanto que la vicuña se posicionó en la puna y la cordillera; y el guanaco alternaba las breñas andinas con las riberas del mar.

Las sociedades pastorales prehispánicas -como los aymaras y collahuas; canas y canchis del sur; y los rucanas, soras y ancara del centro desarrollaron una ganadería que atendió la demanda de fibra, carnes y pieles de las sociedades mayores; generalmente asentadas en las partes bajas: quechuas y chala.

Los cronistas describen que al momento de la conquista había “tanto y tan variado ganado, como piedras en los campos” y llamaron a las alpacas y llamas “ovejas de esta tierra” para denominar a las suyas “ovejas de Castilla”.

3.- LA SUSTITUCIÓN DE LA GANADERÍA NATIVA.- Con la colonización se introdujeron especies nuevas (vacunos, ovinos, equinos, etc.) que fueron sustituyendo a las nativas. La sociedad colonial impuso una nueva cultura pecuaria y apropiándose de las tierras; “animales nativos e indios” fueron empujados a la montaña.

Encomenderos y órdenes religiosas se apropiaron de los terrenos de los ayllus indios para criar ovejas y vacunos y más tarde, en el siglo XVII, en las zonas altas se priorizaron los ovinos para sustentar la exportación a España de “tejidos de indias” producidos en los obrajes: “centros textiles de indios cimarrones”.

La república continuó el mismo modelo y entre 1930 y 1950, durante el proceso de modernización del Estado, se promocionaron proyectos ganaderos de ovinos en las haciendas serranas para atender el desarrollo de la industria textil nacional. La crianza de alpacas y llamas quedó al cuidado de las sociedades campesinas indígenas, principalmente en los territorios del trapecio andino (regiones al sur de Huancavelica,

Ayacucho, hasta Cusco y Puno). En tanto, las vicuñas y los guanacos quedaron a su suerte y fueron perseguidos y cazados por todos, casi hasta su extinción.

4.- LA RECUPERACIÓN DE LA GANADERÍA NATIVA.- Gracias al proceso de reforma agraria, se recuperó y fortaleció en el país la ganadería de camélidos. Las tierras fueron entregadas a los campesinos y estos fortalecieron con alpacas y llamas sus unidades de crianza familiar (rebaño mixto).

El buen posicionamiento de los productos textiles de fibra de alpaca en el mercado exterior permitió el desarrollo de la industria textil arequipeña y de una red de acopiadores e intermediarios; por otro lado, la fuerte migración campesina a los centros urbanos generó la demanda de productos cárnicos, principalmente, por los nuevos grupos étnicos.

El proceso político de afirmación nacional y el desborde indio generó la preocupación del Estado por los recursos nativos, creándose instituciones especializadas para la conservación de recursos y manejo sostenible como el Consejo nacional de camélidos sudamericanos (CONACS) y el Instituto de recursos naturales (INRENA). Los dos últimos censos nacionales indican que hay un ligero incremento poblacional de alpacas y llamas y que la población de vicuñas ya no se encuentra en peligro de extinción

La crianza de camélidos (alpacas) en la actualidad ocurre dentro de un escenario de alta montaña, el cual presenta condiciones naturales específicas que influyen sobre la actividad productiva alpaquera y de los cuales el clima es un componente central, al igual que la diversidad.

Pues la cadena de los Andes, que recorre como una columna vertebral ordenadora es el factor determinante de la mega biodiversidad, del carácter pluriétnico de las sociedades rurales andinas, además determina los contextos naturales y culturales como se explica a continuación:

1.- Alta variación geográfica y orográfica

- Territorio altamente accidentado, con pendientes sobre el 40 % de inclinación, altas montañas y mesetas cortas
- Alta variabilidad climática de microclimas y zonas de vida (agroecológicas)
- Eventos climáticos extremos (friajes, sequías), periodos estacionales alternos lluviosos y secos, alta luminosidad

2.- Sociedades pluriétnicas (quechuas y aymarás)

3.- Sociedades que interactúan entre diferentes pisos ecológicos

El Perú es el principal productor de camélidos domésticos sudamericanos (alpacas y llamas) del mundo, con más de 4.2 millones de cabezas (de las cuales aproximadamente 3 millones son alpacas), lo que representa más del 84 % de los camélidos sudamericanos existentes en el mundo.

CUADRO 17: POBLACIÓN DE CAMÉLIDOS SUDAMERICANOS EN EL PERÚ

| DEPARTAMENTO | ALPACA | | LLAMA | | VICUÑA | | HUANACO | |
|--------------|-----------|------|---------|------|--------|------|---------|------|
| | CANT | % | CANT | % | CANT | % | CANT | % |
| PUNO | 1,746,311 | 55.5 | 409,630 | 37.1 | 24,724 | 15.4 | 71 | 1.9 |
| CUSCO | 457,518 | 14.6 | 178,000 | 16.1 | 5,268 | 3.3 | 0 | 0.0 |
| AREQUIPA | 302,953 | 9.6 | 101,927 | 9.2 | 4,607 | 2.9 | 1,124 | 29.5 |
| HUANCANELICA | 218,004 | 6.9 | 122,990 | 11.1 | 11,941 | 7.4 | 211 | 5.5 |
| AYACUCHO | 176,726 | 5.6 | 110,908 | 10.0 | 55,152 | 34.3 | 1,167 | 30.6 |
| MOQUEGUA | 43,106 | 1.4 | 20,762 | 1.9 | 391 | 0.2 | 79 | 2.1 |
| TACNA | 38,056 | 1.2 | 17,314 | 1.6 | 1,519 | 0.9 | 95 | 2.5 |

ESTUDIO COMPARATIVO DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS EN LAS ZONAS ALTO ANDINAS DE
APURIMAC, AYACUCHO Y HUANCAMELICA

| | | | | | | | | |
|-------------|-----------|-----|-----------|-----|---------|------|-------|------|
| PASCO | 38,123 | 1.2 | 43,132 | 3.9 | 457 | 0.3 | 0 | 0.0 |
| APURIMAC | 37,155 | 1.2 | 30,115 | 2.7 | 13,862 | 8.5 | 9 | 0.2 |
| JUNIN | 34,037 | 1.1 | 40,400 | 3.7 | 15,575 | 9.7 | 0 | 0.0 |
| LIMA | 21,425 | 0.7 | 20,693 | 1.9 | 24,153 | 15.0 | 0 | 0.0 |
| ICA | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 1,981 | 1.2 | 516 | 13.5 |
| ANCASH | 15,840 | 0.5 | 1,566 | 0.1 | 910 | 0.6 | 0 | 0.0 |
| CAJAMARCA | 5,419 | 0.2 | 0 | 0.0 | 306 | 0.2 | 0 | 0.0 |
| LA LIBERTAD | 5,378 | 0.2 | 0 | 0.0 | 34 | 0.0 | 538 | 14.1 |
| HUANUCO | 2,914 | 0.1 | 6,459 | 0.6 | 68 | 0.0 | 0 | 0.0 |
| TOTAL | 3,146,254 | 100 | 1,103,896 | 100 | 160,768 | 100 | 3,810 | 100 |

FUENTE: CONACS, 2005, ELABORACION PROPIA

La ganadería camélida se constituye en la actividad económica más importante de la región altoandina. Su crianza se realiza en las zonas más pobres de sierra, involucrando a una población de 2.9 millones de habitantes, lo que representa aproximadamente el 12 % de la población nacional.

Los índices productivos de fibra van de 3 a 6 libras por cabeza al año y la producción de carne de 20 a 30 kilos por cabeza. Estos índices productivos son bajos como consecuencia de las inadecuadas técnicas de manejo de pastos y manejo sanitario de alpacas (enterotoxemia y sarcosistiosis). A su vez, esto trae como resultado la pérdida de la diversidad genética y un deterioro de la calidad y bajos precios de sus productos. Es importante resaltar que las intervenciones de las instituciones públicas y privadas en el desarrollo del sector de los camélidos sudamericanos se han venido desarrollando en forma dispersa y desarticulada, sin mayores impactos en el productor. El sistema productivo de la crianza de alpacas tiene sus características propias relacionadas con su ecosistema y la dinámica de los pobladores que lo habitan.

1.- SISTEMA PRODUCTIVO:

El sistema de crianza de los camélidos domésticos está asociado a la cultura pastoral de la sociedad andina y está orientado a la producción de fibra fina. Se basa en el uso de praderas naturales y en prácticas tradicionales de manejo pecuario adaptadas a los eventos fenológicos propios de estas especies. La gestión productiva del rebaño está a cargo de la unidad familiar, que forma parte de la comunidad campesina (propietaria de las praderas, del agua y los bosques), que norma el uso y acceso a los recursos comunales. Sin embargo, el usufructo de las praderas tiene carácter consuetudinario: las familias pastan sus rebaños en espacios reconocidos ancestralmente. Las principales restricciones del sistema son:

- Limitado desarrollo de los recursos humanos
- Limitado tamaño del rebaño familiar, determinado por el acceso a la pradera
- Pérdida y deterioro de los recursos naturales (pradera)
- Pérdida de la calidad genética del rebaño
- Prácticas de manejos deficientes
- Debilidad de la organización del sector

2.- ESPECIES, RAZAS Y TIPOS

Las especies son la alpaca y la llama. Dentro de la especie alpaca tenemos la raza Huacaya (30 a 35 % de la especie, talla media, de vellón compacto, fibra corta y mecha corta) y la Sury (talla media, cuerpo delgado, de vellón lacio y fibra larga y sedosa), que

representa no más del 10 % de la población total (algunos tipos en proceso de extinción). En la raza Huacaya se presentan hasta 16 variedades por color de la fibra. En llamas tenemos las razas Kara (de vellón corto, miembros altos y fuertes, con gran capacidad de carga y producción de carne) y Chaccu (animal corpulento, talla mediana, vellón compacto y mechales largas de fibra gruesa con abundancia de pelos o cerdas).

3.- PRODUCTOS:

LA FIBRA: Su valor radica en su finura, calidad textil y térmica. En promedio, es superior a las 26 micras, tiene alto valor textil, es térmica y se asocia bien con otras fibras. Se busca fibra de menos de 18 micras. El vello desuniforme en calidad de fibra y manchado tiene muy bajo precio.

LA CARNE: La producción de carne a nivel del rebaño tiene alta importancia en la economía familiar y constituye el 40 % del ingreso familiar. El precio de la carne tiene mayor estabilidad que la fibra. La carne de camélidos tiene un muy bajo contenido de grasa, fibra muscular gruesa y otras propiedades que le dan un valor como carne o dietética. Su mayor mercado son los grupos urbanos migrantes, de origen andino generalmente, de bajos ingresos. Este producto aún no está posicionado en los sectores con mayor poder adquisitivo de la economía peruana.

4.- MANEJO TECNOLÓGICO

En las sociedades alpaqueras la base tecnológica de la crianza son los conocimientos ancestrales que se operativiza a través de prácticas ganaderas tradicionales que se transmiten de padres con cierta ritualidad (pagos, ofrendas, etc.) y se desarrollan en base a un ciclo ganadero que responde al ciclo climático anual. La deficiente gestión del manejo productivo del rebaño determina una baja productividad del plantel.

La adopción de innovaciones tecnológicas es bastante limitada, no más de un 15 a 20 % de criadores conducen prácticas innovadoras.

Las prácticas de crianza están condicionadas por la estacionalidad climática, en tanto que las de cosecha (esquila y saca) están reguladas por la demanda y la expectativa del precio. Las principales prácticas ganaderas son:

- **PASTOREO ROTATIVO ESTACIONAL:** siendo la base alimentaria la pradera andina, con una oferta que varía estacionalmente, suficiente en la estación lluviosa, insuficiente en la estación seca e inferior a la demanda nutricional animal, se pastorea el rebaño mixto integral y se lo desplaza o rota según la época del año (época de lluvias o época seca). Existe una fuerte presión de la población animal sobre las pasturas, lo que produce una pérdida de la cobertura vegetal en calidad y cantidad, conocida como sobrepastoreo, que determina una deficiente y desequilibrada oferta forrajera
- **PRÁCTICAS REPRODUCTIVAS:** los animales, que reciben muy poco control, se aparean libremente, dándose cruzamientos interraciales e interespecies (alpaca-llama). La parición ocurre en el rebaño mixto sin separarse las parturientas de otros animales.
- **PRÁCTICAS DE MANEJO SANITARIO:** estas prácticas están orientadas al control sanitario antes que a la prevención. El uso de la medicina tradicional es generalizado y busca disminuir la incidencia de enfermedades persistentes en los animales

- **PRÁCTICAS DE COSECHA:** la esquila es generalmente bianual y se realiza bajo un sistema tradicional (corte con tijeras y otros utensilios cortantes); y la saca es fuertemente estacional: después de las lluvias (con animales mayores).

5.- GESTIÓN SOCIAL Y LA INSTITUCIONALIDAD DEL SECTOR:

Las sociedades de camélidos se encuentran marginadas y excluidas en las actividades de la sociedad, su participación en las instituciones de gobierno local es muy limitada. En el ámbito alpaquero, la organización e institucionalidad se caracteriza por:

- Instituciones públicas y privadas débiles
- Organizaciones de base fragmentadas
- Bajo desarrollo de capacidades y de manejo tecnológico

6.- SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN Y MERCADO:

El sistema de comercialización se caracteriza por un alta intermediación que se sostiene por relaciones tradicionales como los compadrazgos y adelantos o alcances que condicionan los términos de negociación y precio

MERCADO: La oferta es dispersa y de pequeños volúmenes, y los productores no tienen capacidad de negociación para presentar una oferta colectiva por su falta de organización.

7.- LA COMPETITIVIDAD DEL SISTEMA DE CRIANZA DE CAMÉLIDOS

La crianza de camélidos domésticos y silvestres no es competitiva por su deficiencia productiva en la utilización de las praderas naturales altoandinas y el bajo posicionamiento de los productos en los mercados nacional e internacional. El Estado debe orientar la inversión pública hacia la mejora del acondicionamiento territorial de servicios sociales de calidad y mejorando la capacidad de gestión de los actores locales para garantizar el manejo sostenible de la montaña y la producción competitiva de los productos de la crianza. Se trata de una visión de la sierra altoandina como lugar de producción y vida, y de generar riqueza en la montaña con actividades sostenibles.

En este escenario es indiscutible que la nutrición es deficiente en general, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social produjo el año 2010 (y una segunda versión a nivel distrital en el 2011) un Mapa de vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria, utilizando indicadores basados en cinco variables: ingresos promedios anuales per cápita; grado de urbanización de la población; población en situación de no pobreza; población con acceso a agua por red pública interna y externa; y producto bruto interno de alimentos de los sectores agrícola, pecuario y pesquero.

En base a dicha información y como se señaló anteriormente las poblaciones rurales alto andinas presentan bajos niveles de seguridad alimentaria, vinculados con sus medios de vida y la interacción con ecosistemas climáticamente complejos. Actualmente, entre una escasa producción y baja productividad, los pobladores subsisten con niveles de ingresos mínimos, muy por debajo de la línea de pobreza extrema, de la que no pueden escapar por la falta de acceso a nuevas oportunidades y tecnologías apropiadas.

El mercado también juega un rol significativo en este escenario, pues los pequeños productores agrícolas y pecuarios deben insertarse en cadenas de producción en las que precios y transacciones vienen predefinidos, articuladas a un sistema del que no

tienen un dominio pleno y sin estructuras de asociatividad funcionales. La problemática de la población campesina dedicada a la crianza de camélidos ubicada en el área del presente estudio no escapa al escenario descrito.

5.3.0 PRÁCTICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN ZONAS ALTO ANDINAS

Todos los pueblos tuvieron y tienen la preocupación por tener suficientes reservas de alimentos para los momentos de escasez de comida. La ocurrencia de esas épocas requiere tener reservas de alimentos secos que se pueden guardar por un tiempo prolongado: estos son conformados por granos y harinas y también por tubérculos y raíces procesados y/o secados.

La transformación y conservación es particularmente importante en las regiones alto andinas de los Andes donde los años son muy variables, con cosechas a veces abundantes y otras veces pobres. Por lo tanto, el hecho de conservar y transformar alimentos ha estado siempre relacionado a

La preocupación de no perder los excedentes;

La necesidad de guardar comida para épocas de escasez;

La posibilidad de intercambiar los productos conservados por otros bienes, mediante trueque.

Las características de cada tecnología de transformación y conservación están ligadas a las condiciones climáticas locales. Los pobladores andinos han ideado, ensayado y perfeccionado las técnicas más variadas, predominando el secado, el salado, la fermentación y el congelamiento seguido por la deshidratación, un ejemplo típico es la transformación de la papa amarga en chuno y tunta, siendo un proceso que responde a esas exigencias. Desde el punto de vista alimentario, la transformación tiene también varios propósitos:

ELIMINAR SUSTANCIAS ANTINUTRITIVAS O DE SABOR DESAGRADABLE

Los procesos de domesticación, selección y mejoramiento agronómico de los cultivos andinos se encuentran en diferentes estados de avance. En muchos cultivos subsisten diferentes sustancias (principalmente alcaloides y saponinas) que pueden ser a la vez protectoras ante las adversidades climáticas o las enfermedades y plagas, pero que son anti nutritivas y/o amargas o astringentes para el consumo humano. Igualmente pueden presentarse otras características como dureza del grano, adherencia del perigonio a la semilla, etc. Estas condiciones requieren algún proceso previo a la preparación culinaria.

PROCESOS PREVIOS Y DE TRANSFORMACIÓN

Son técnicas que se aplican de una u otra forma en muchos de los alimentos consumidos a diario, pero que se efectúan generalmente en forma industrial. En los cultivos andinos, esos procesos son del tipo casero y artesanal. Tienen como finalidad hacer los productos más aptos y agradables para el consumo.

CUADRO Nº 18: CONDICIONES LIMITANTES PRODUCTOS ANDINOS QUE REQUIEREN PROCESO PREVIOS

| ALIMENTO | SUSTANCIA O CONDICION | PROCESO |
|----------|------------------------------|--|
| QUINUA | Saponina en episperma | Eliminar episperma mediante: frotar, lavar, escarificar, tostar y ventear. |
| QAÑIWA | Grano cubierto con perigonio | Eliminar perigonio: tostar y ventear |
| KIWICHA | Dureza del grano | Tostar o remojar |
| TARWI | Alcaloides en todo el grano | Desamargar |

| | | |
|-------------|--------------------------|------------------------|
| PAPA AMARGA | Glucósidos, sabor amargo | Congelar, lavar, secar |
| ARRACACHA | Resinas | Hervir en agua |

FUENTE: A. M. FRIES; ELABORACION PROPIA

PROLONGAR EL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

Los tubérculos y raíces en especial, pero también los frutales tienen un lapso limitado de almacenamiento, su perecibilidad es más o menos pronunciada. Como respuesta a esta condición, los habitantes andinos han perfeccionado técnicas que aprovechan ciertas condiciones climáticas como el frío y la baja humedad ambiental.

PRODUCIR CAMBIOS EN LA TEXTURA, SABOR Y COLOR

La mayoría de los procesos de transformación fomentan cambios en la textura que facilitan la preparación y/o consumo del producto. El tostado de los granos cambia la textura, mejora el sabor y facilita la posterior molienda para obtener harina, siendo está a la vez de mejor digestibilidad.

INDUCIR CAMBIOS EN LA COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES.

Algunos de los procesos de transformación tienen el objetivo de provocar cambios en la composición de nutrientes: un ejemplo es el soleado de ocas y mashwas (anu, isano), lo que induce la transformación de parte de los almidones en azúcares; el tocosh es otro ejemplo donde se obtienen sustancias antibacterianas.

Las técnicas de transformación más recientes y comerciales se guían por esas mismas características, pero adicionalmente se mecanizan o adecuan los procesos previos, evitando que el ama de casa tenga que hacer un proceso previo antes del uso. Además, se orientan los productos a las exigencias del mercado:

- ✓ Cuidando y mejorando en todo momento la limpieza e higiene de los utensilios, del entorno y de las personas que intervienen en el proceso;
- ✓ Buscando la facilidad de preparación;
- ✓ Controlando y uniformizando la calidad;
- ✓ Incentivando la compra mediante una presentación atractiva del producto;
- ✓ Resaltando los atributos favorables; y
- ✓ Aprovechando la posibilidad de añadir componentes adicionales como micronutrientes (vitaminas, minerales), saborizantes y/o colorantes.

En relación a lo señalado y según la información recopilada en el trabajo de campo podemos señalar que en el ámbito de estudio la práctica de conservación más arraigada es la preparación de charqui, de carne de alpaca para consumo familiar y la cebada mediante la preparación del morón de cebada, pero al analizar su preparación se toma detalle que se obtienen tres sub productos, la cascara tostada llamada puse destinada a la alimentación de sus perros, la parte gruesa usada como morón y la parte fina o harina para mashca, que se usa para consumo en el desayuno o como pasta al mezclarla con agua hervida tibia.

Los productores alpaqueros de la zona de Huancavelica, señalan no realizar ninguna otra práctica de conservación, debido a que compran todos los productos que consumen en la feria sabatina quincenal (Carhuancho) y el hecho que las personas de las zonas bajas llevan directamente sus productos al mercado.

Los productores de Apurímac y Ayacucho señalaron conservar la papa, cultivada en zonas bajas, al preparar chuño, pues cuentan con terrenos en diversos pisos

altitudinales y los de Ayacucho indican adicionalmente conservar el olluco mediante la preparación del Chullcce, especie de papa seca de olluco y algún tipo de algas mediante su secado, conocido como Ccochayuyo, como se puede ver.

CUADRO Nº 19: PRODUCTOS CONSERVADOS POR PRODUCTORES ALPAQUEROS EN ZONA DE ESTUDIO

| PRODUCTO | PRODUCTO OBTENIDO | | |
|----------|-------------------|-----------------|-----------------|
| | APURIMAC | AYACUCHO | HUANCAMELICA |
| PAPA | Chuño | Chuño | -.- |
| CEBADA | Moron Harina | Moron Harina | Moron Harina |
| OLLUCO | -.- | Chullcce | -.- |
| ALGAS | -.- | Ccochayuyo | -.- |

FUENTE: TRABAJO DE CAMPO, ELABORACION PROPIA

De la información recibida podemos señalar que las prácticas de conservación entre los productores alpaqueros de la zona de estudio están en proceso de abandono, ello tiene razón en los hechos siguientes:

La construcción de carreteras en diversas zonas del ámbito estudiado ha facilitado el acceso de productores de zonas bajas al mercado, disminuyendo la práctica del arriaje o Cceshuari, realizado con su piara de llamas, siendo una actividad que les exigía viajar por espacios de 5 a 15 días, a zonas bajas de producción de tubérculos y granos andinos, donde realizaban el trueque llevando productos como: carne fresca de alpaca, o animales en pie para beneficiar en el mismo lugar (según distancia), lana de oveja y alpaca, morcilla (sangre de alpaca con orégano y payco), charqui de alpaca y llama, ccochayuyo, huaracas, medias, costales, mantas, huaracas, sogas de lana, pillon para las monturas, todo ello se viene perdiendo o prácticamente esta actividad ha desaparecido en Apurímac y Huancavelica, siendo practicada solo por los de Ayacucho en viajes cortos de máximo 7 días de duración, siendo motivo de recuerdos nostálgicos y remembranza de anécdotas vividas en su edad infantil al lado de padres y abuelos por las personas que participaron en las reuniones.

Otro aspecto que ha influenciado es el uso permanente de dinero en las transacciones comerciales, algo que anteriormente se realizaba mediante el trueque, intercambio de productos, ahora estas transacciones se realizan en pequeñas ferias locales o en época de esquila para la comercialización de la fibra de sus animales.

El avance de la presencia de las personas que practican la religión evangélica, pues su presencia cada vez más abierta de sus miembros en reuniones comunales no permiten realizar la toma de decisiones en consenso, lo que motiva la pérdida de las costumbres locales como la herranza o marcaje de los animales.

Lo que aún se mantiene como práctica de conservación en todos los casos es el uso de almacenes elevados o trojas, donde colocan el maíz, la papa y algunos productos secos, almacenados según el consumo familiar.

5.4.0 CONSUMO DE ALIMENTOS EN ZONAS ALTO ANDINAS

Hoy por hoy vemos organizaciones, estatales o privadas, que dan énfasis en programas comunitarios de seguridad alimentaria y nutrición de los hogares. Estas actividades se dirigen a los hogares pobres y vulnerables y promueven la utilización de recursos locales tanto para mejorar el consumo como para generar ingresos. Desde su mirada a

menudo ajena a la vida comunal, relacionan la alimentación con la nutrición y sobre esto conceptúan que es posible mejorar las condiciones de nutrición a través de una combinación de acciones basadas en la evidencia científica y en la comunidad para combatir las causas locales de la malnutrición con mejoras en las políticas y programas nacionales y sectoriales; apoyo a las instituciones de la sociedad civil para permitir a los hogares pobres adquirir suficientes alimentos y utilizarlos con la mayor eficiencia; y perfeccionando la instrucción y la información pública en materia de mejoramiento de los regímenes alimenticios.

Las causas socioeconómicas como consecuencia de la adopción de otras formas de vida ajenas a la comunidad, han hecho que la población rural baje cada vez más, mientras que la población urbana ha ido creciendo. En América Latina y el Caribe el 75 % de la población vive en ciudades; esta cifra se incrementará al 83 % en el año 2030⁴. Esta proyección evidencia la ruptura del vínculo cercano entre la gente de la nueva generación y la chacra.

Sin embargo ahora en las comunidades alpaqueras, de la zona de estudio, hay retorno no cuantificado de gente subempleada y desempleada hacia sus lugares de origen. Según los parientes de esta gente retornante, la forma de vida que llevaban en las ciudades se refleja en su estado de ánimo y su alimentación. Ciertamente mucha gente chacarera sobrevive en espacios donde no le corresponde; esperamos que reflexionen nuevamente sobre la relación cercana entre la chacra y la gente.

Según la cosmovisión de las familias campesinas de zonas altoandinas (practicada por personas mayores) la comida es considerada persona, por ello es común escuchar decir mikuy mama (madre comida) y al referirse a las semillas también las denominan kawsay mama (madre semilla). Estas semillas viven en una constante sinergia con la gente, con animales, heladas y el granizo; por ello son consideradas personas.

A la mayoría de los campesinos, sobre todo los quechua-hablante, al referirse a la comida escuchamos decir, mikuyninchik (nuestra comida), sea esta de origen vegetal, animal o transformada. En general no son vistos como un recurso primario que está al servicio del hombre; la mayoría de las familias la consideran como una persona que cría a las otras. Cuando algunas personas desperdician por decir la papa sancochada, las madres que las preparan dicen en quechua: ama usuchiychu mikuymamata, ripukuptinmi, yarqaymanta waqanky (no derrames la comida, que cuando se va, vas a llorar de hambre). En todo momento está presente la muestra de cariño y respeto hacia la comida; no hay restricción alguna en esta convivencia, todos nos alimentamos, todos tenemos esa facultad por decir así, porque también las deidades se alimentan: los apus, las personas que están en su otra forma de vida (difuntos). Esto no sólo ocurre con plantas y animales a las cuales recurre el hombre para alimentarse, también el hombre en algunas veces es alimento de los Apus.

En el mundo moderno, las concepciones vertidas sobre los alimentos son diversas, pero siempre están considerados como fuentes de energía y de nutrientes que deben reponer lo consumido o gastado, muy similar al funcionamiento de las máquinas de combustión, permitiendo crecer y subsistir; hay que comerlos a diario y en cantidades considerables para mantener una buena salud. Estas aseveraciones hacen notar claramente el manejo de la alimentación y de las personas como si fueran objetos mecánicos; lo que marca una clara diferencia de la manera de convivir en igualdad de

⁴ Alvarez de Toledo, Ismael. Calidad alimentaria 2003. Artículo

condiciones de las familias campesinas relacionadas a sus cultivos, animales y sus deidades. De la misma forma no se marginan ni categorizan las comidas, todas son buenas no se tiene ese pensamiento dual de lo bueno y lo malo, todas sirven, todas se necesitan en algún momento, es decir todas son imprescindibles para la regeneración de la vida.

A manera de reflexionar sobre la preparación de la comida se puede añadir que esta ha sido tradicionalmente de una forma natural: consistió en preparar una sopa de morón acompañada de su chuño sancochado, papas, mote con un poco de charqui o grasa. La mayoría de las familias en las comunidades campesinas preparan ahora sus alimentos de una forma similar como lo hacen las familias que residen en zonas urbanas. Usan aceites y condimentos elaborados que dan un sabor diferente a la comida.

La diferencia está en las comidas que llevan aderezo, muchas familias campesinas las han adecuado con colorantes y condimentos naturales que se encuentran dentro de la comunidad y que no están sujetos a una dependencia de mercado. Así por ejemplo se recogen las semillas de arbustos como el colle, las flores de algunas plantas como la mostaza; del mismo modo ahora ya lo han incorporado en los aderezos las hortalizas nativas y plantas aromáticas o llamadas asnapas.

En la zona de estudio se encuentra que el consumo de alimentos tiene criterios de preparación y consumo en común, teniendo como criterios generales de articulación a su zona de residencia donde realizan su actividad económica y vinculación social y la crianza de alpacas.

En base a ello se ha podido determinar que el consumo de alimentos o la conformación de sus criterios de consumo giran en base al uso de productos básicos o permanentes y temporales o eventuales, los que tienen uso o incorporación en la dieta diaria de acuerdo a las actividades a realizar y la temporada del año.

En este punto señalaremos información sobre los productos básicos o permanentes utilizados en la dieta alimentaria de los productores alpaqueros y sus familias, lo referente a la carne de alpaca y sus procesos de conservación trataremos en el siguiente apartado.

PAPA.- Tubérculo (*Solanum tuberosum*) cuya distribución, de sus diferentes especies, es muy amplia en los Andes y en general en el mundo entero. Actualmente se contabiliza que es un cultivo de importancia económica y social en por lo menos 120 países. Abarca no solamente casi todas las latitudes y continentes, sino igualmente un rango de altura de que va desde el nivel del mar hasta 4 300 msnm. En este sentido es posiblemente el cultivo de mayor versatilidad climática y ecológica.

Este tubérculo se consume de manera permanente por los productores alpaqueros, en los desayunos y almuerzos sea sancochada o incorporada en las comidas, realizando su almacenamiento en trojes, llamado papa troje, construido con una especie específica de pajas de altura.



CHUÑO.- Producto elaborado en base a la papa, común o amarga, para su preparación la técnica empleada en las comunidades del centro y centro sur del Perú (Junín,

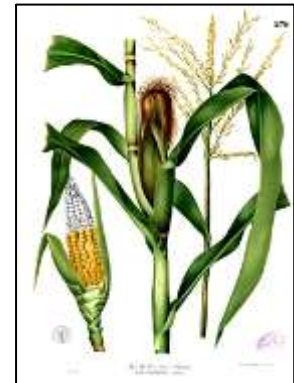
Huancavelica, Ayacucho y Apurímac) se usa una tecnología mixta que combina el congelado de los tubérculos con un corto sumergimiento en pozas de agua; el producto es de color grisáceo.

Se escogen tubérculos medianos y otros pequeños, se extienden en lugares planos, semicubiertos de césped bajo, en horas de la tarde, después de una, dos o tres noches de fuertes heladas; se prueba su consistencia presionando con los dedos de la mano. Las papas suficientemente congeladas serán blandas y se puede exprimir su agua. Luego se amontonan en montoncitos de tres a cinco kilogramos. El pisado se realiza poniendo cuidado en no reventar la papa, solo se debe extraer la mayor cantidad de agua mediante un movimiento giratorio de los pies. De esto dependerá la calidad del producto. El secado dura aproximadamente un mes, se voltea el producto semanalmente para facilitar su secado; posteriormente se ventean, recoge y almacena en sacos de lana.

El chuño es parte integrante de la dieta del productor alpaquero durante todo el año, al ser más factible su almacenamiento frente a la papa, se consume en sopas y sancochado acompañando el desayuno.

MAIZ.- Es una gramínea (*Zea mays*) anual originaria de América e introducida en Europa en el siglo XVII. Actualmente, es el cereal con el mayor volumen de producción a nivel mundial, superando incluso al trigo y al arroz

Los habitantes peruanos del norte chico, cultivaban, procesaban y consumían el maíz hace 5,000 años, siendo un ingrediente básico de su alimentación. En el imperio incaico, debido a la importancia que tenía el maíz, se utilizó para realizar ofrendas en las ceremonias religiosas. También se acostumbraba a poner mazorcas de maíz junto a los objetos valiosos en las tumbas incas. El maíz al igual que la papa y la quinua, formó parte importante de la alimentación de los pobladores pre incas e incas. El Perú es el país que cuenta con mayor variabilidad y diversidad genética de maíz. También tiene la mayor diversidad de especies cultivadas con 55 razas geográficas. Se conoce 300 variedades de maíz.



El maíz es el complemento en la dieta alimenticia del productor alpaquero y su familia, consumiéndose en cualquier comida o momento del día, sancochado como mote o tostado en recipientes de arcilla como cancha o tostado, siendo esta última forma la de mayor consumo al ser posible su consumo durante varios días, especialmente durante los viajes largos o jornadas de traslado de los animales.

Las señoras lo utilizan molido (en batanes de piedra) y tamizado como ingrediente para preparar sopas con carne, charqui o grasa, principalmente en épocas de frío intenso (mayo – agosto) para recuperar el calor corporal y mantener el vigor del cuerpo en las labores de manejo del hato alpaquero.

OLLUCO.- Este tubérculo (*U. tuberosus*) crece desde el nivel del mar hasta los 4000 msnm. Prefiere los climas frescos, húmedos, y es resistente a las heladas; el clima cálido fomenta su desarrollo, pero minimiza la producción de tubérculos. Tolerancia bien suelos poco nutritivos, así como ácidos o arenosos, prefiriendo sin embargo el humus denso, bien drenado, con un pH entre 5.5 y 6.5. Soporta las sequías, pero en época de

crecimiento requiere unos 800 a 1400 mm de precipitaciones. El sol abundante es imprescindible para las variedades más difundidas, con entre 10 y 14 horas de período diurno, aunque las variedades más australes de Chile y Argentina parecen no tener los mismos requisitos.

El olluco se consume en fresco entre los meses de junio a setiembre, en sopas y segundos, siempre acompañado de carne fresca o charqui, por ser perecible y de alto consumo se prepara el Chollque de olluco.

El chollque es una de las maneras de conservar el olluco, puesto que no se le puede guardar por mucho tiempo al estado fresco. La técnica es parecida a la de papa seca.

Después de cosechar los ollucos se seleccionan los medianos y los chiquitos, para luego cocinarlos en una olla grande. Se colocan en una canasta y lavan con agua fría, frotando con la mano para que salga la cascara y se enjuagan bien con abundante agua fría. Para el secado, que se logra en tres o cuatro días, se acomodan encima de mantas y se extienden al sol.

Durante el secado no se deben mover demasiado, porque se negrean y malogran. Hay que cuidar de la lluvia y del polvo. Cuando ya están bien secos, se guardan en una vasija, bien tapados para evitar el ataque de las polillas, que atacan a la papa fresca.



CEBADA.- Es una planta monocotiledónea anual (*Hordeum vulgare*), pertenece a la familia de las gramíneas, es un cereal de gran importancia tanto para animales como para humanos y actualmente el quinto cereal más cultivado en el mundo (53 millones de hectáreas).

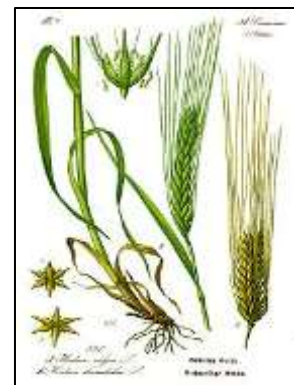
Su cultivo se remonta al antiguo Egipto, fue un producto importante para el desarrollo de esta civilización; en el libro del Éxodo se cita en relación a las plagas de Egipto. También fue conocida por los griegos y los romanos, quienes la utilizaban para elaborar pan, y era la base de alimentación para los gladiadores romanos.

En Suiza se han encontrado restos calcinados de tortas elaboradas con granos de cebada toscamente molidos y trigo que datan de la Edad de Piedra.

Durante muchos siglos la distinción de clases también afectó el tipo de cereal que estaba permitido consumir: en Inglaterra hasta el siglo XVI los pobres solo tenían permitido consumir pan de cebada mientras que el pan de trigo estaba destinado a la clase alta; a medida que el trigo y la avena se fueron haciendo más asequibles, se acabó con el uso de la cebada para hacer pan.

En algunos países del Cercano Oriente, del norte de Europa (como Finlandia), y de América del Sur (como Perú, Colombia y Ecuador) aún se utiliza como alimento para consumo humano. Sin embargo, es mucho más utilizada en el malteado y obtención de mostos para la elaboración de bebidas alcohólicas.

En relación a lo señalado y según la información recopilada en el trabajo de campo podemos señalar que la cebada es el producto más consumido por los productores alpaqueros, mediante su tostado a término medio para obtener tres sub productos, la cascara tostada llamada puse destinada a la alimentación de sus perros (animal



guardián), la parte gruesa conocida como morón es usada para la preparación de sopas acompañada de carne fresca, charqui, grasa o solo, con papas, habas verdes o seca de tener y hierbas aromáticas como el orégano y la muña, ello debido a su facilidad de transporte, alto rendimiento y rápida preparación y la parte fina o harina de cebada se utiliza para la preparación de la mashca, al realizarse su mezcla con agua hervida tibia hasta conseguir una pasta de regular consistencia (semi seco) que se usa para consumo en el desayuno o como merienda para el almuerzo.

Es necesario también citar el consumo de productos procesados que son adquiridos en ferias o tiendas locales por los alpaqueros para su incorporación en la dieta alimenticia, teniéndose entre ellos:

HARINA DE TRIGO.- Este producto se utiliza para la preparación de panqueques en las zonas de Ayacucho y Huancavelica, el mismo se prepara mezclando la harina con agua tibia con azúcar, donde agregan huevo y sal, debiendo tener una consistencia manejable para preparar bolitas las cuales son estiradas y fritas en aceite, anteriormente utilizaban la grasa de las alpacas, preparación se consume en el desayuno, en reemplazo del pan.

AVENA EN HOJUELAS.- Los productores de la zona de Ayacucho realizan su cultivo en partes bajas, pero la destinan a la alimentación de sus animales en épocas de friaje, no realizando su cosecha para consumo, para dicho fin las adquieren en establecimientos comerciales y lo utilizan en la preparación de desayunos bebibles y eventualmente en sopas.

Pero no son los únicos productos que utilizan para su alimentación, al haber muchos de ellos migrado a zonas de costa principalmente, han adoptado hábitos de consumo de verduras, las cuales son adquiridas en ferias o cuando viajan a centros poblados mayores, por su perecibilidad se incorporan mientras cuentan con existencias en la dieta diaria. El consumo de pan también es limitado.

6.0.0 ANÁLISIS DE SABERES ANCESTRALES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN BASE A CARNE DE ALPACA Y LLAMA.

En cuanto a las carnes, la de camélidos andinos (alpaca, llama) fue junto con la del cuy (conejo andino) la base de la alimentación de los antiguos peruanos. Los antiguos pobladores consideraban a la alpaca como carne más exquisita que la llama. El cronista Cieza de León pondera también las virtudes de la vicuña, a la que consideraba muy buena, parecida a la de carnero y la cual dice se ingería ahumada o salada.

La crianza de auquénidos se expandió en la época de los Incas en forma racionalizada y reglamentada. Se planificaba el uso del forraje según los diversos tipos de animales. Sacrificaban primero a los machos o a las hembras no fértiles. La captura del huanaco (animal criado en semi-libertad) sólo era permitida una vez al año. En la época prehispánica se había adaptado su cultivo a la costa, pero luego la preferencia cultural de los conquistadores por las carnes de procedencia hispana arrinconó a los auquénidos a las punas andinas.

Junto con el ovino criollo, los camélidos domésticos han representado uno de los más importantes recursos para aprovechar los pastos de las punas andinas. Son animales de gran resistencia que pueden sobrevivir varios días de hambre o de sed. Su crianza está a cargo de los pequeños agricultores de las comunidades campesinas.

Nutricionalmente el valor de la carne de llama y alpaca es inigualable, pero lo más increíble es que se prefiera el cerdo, vaca y otros animales con menor valor nutricional en razón de menor contenido proteico, más grasas y crianza complicada y contaminante.

6.1.0 CARNE FRESCA

La producción de carne es un renglón importante en la crianza de camélidos, al tratarse de un alimento de alto valor nutritivo que contribuye de manera importante a la nutrición de los pueblos alto andinos, y segundo, porque con un debido reordenamiento de la estructura de los rebaños y mejora del manejo y la sanidad, es posible obtener beneficios económicos comparables con el aporte de la fibra.

La producción total de carne depende naturalmente de la saca anual, es decir, del número de animales que anualmente se descartan del rebaño para ser destinados a sacrificio.

Aunque no hay datos concretos, se estima que el porcentaje de saca anual, tanto en alpacas como en llamas, es del orden del 10 a 12 por ciento que, como ya se mencionó, se debe al bajo porcentaje de hembras que se suele mantener en los rebaños así como a las bajas tasas de natalidad y alta mortalidad de crías.

La saca, en gran mayoría, está constituida por animales viejos, hembras y machos, que han llegado al final de su vida productiva. Esto hace que la presencia de sarcocistes en la musculatura sea elevada y que la carne sea de inferior calidad.

No existen estadísticas precisas sobre el número de llamas y alpacas que se destinan al sacrificio anualmente ni sobre la cantidad total de carne que se produce. Una considerable proporción de animales son beneficiados sin pasar necesariamente por los mataderos y que por lo tanto no pueden ser contabilizados oficialmente.

Con un peso de canal de 30 kg para las alpacas y 55 kg para las llamas, no existen mataderos destinados exclusivamente al sacrificio de camélidos; se utilizan los mismos donde también se sacrifican otras especies.

Sus características organolépticas no difieren de la carne de otras especies aunque la procedente de machos enteros adultos puede tener un olor y sabor más fuertes.

CUADRO Nº 12: BONDADES DE CARNE DE CAMELIDOS

| TIPO CARNE | CALORIAS Kcal | PROTEINAS % | GRASA % | COLESTEROL |
|------------|---------------|-------------|---------|------------|
| ALPACA | 101 | 21 | 4 | 0.20 |
| LLAMA | 100 | 23 | 3 | 0.16 |
| POLLO | 140 | 18 | 6 | 0.85 |
| PAVO | 135 | 21 | 5 | 0.69 |
| RES | 240 | 18 | 22 | 0.90 |
| CERDO | 275 | 12 | 37 | 0.98 |
| CORDERO | 205 | 22 | 13 | 0.91 |

FUENTE: CONACS 2005, ELABORACION PROPIA

La producción de carne de alpaca en el Perú, se estima en promedio sobre un 10% de la producción nacional, conformada principalmente por animales destinados para saca. Sin embargo en estos últimos años, grupos focalizados de criadores en regiones como Ayacucho, Cusco, Huancavelica, Puno y el centro del país, han venido tecnificando y elevando la cantidad y calidad de carne (fresca y seca), a través de simples e innovadoras técnicas, en las distintas etapas de producción: selección al destete, procesos de engorde, especialización en cortes comerciales, técnica de salado y secado, etc. En el mercado actualmente existe demanda por dos tipos de carne de alpaca: Carne fresca de alpaca, comercializada en carcasa o por cortes especiales (cortes comerciales), la cual es empleada en la preparación de potajes ofrecidos por importantes restaurantes y hoteles de Lima y principales puntos turísticos del país, en el menú para los trabajadores de grandes corporaciones y uso doméstico por personas naturales interesadas en el cuidado de su salud. Además existen algunas industrias que la utilizan como materia prima para elaborar embutidos como: hot dog, salchichas, jamonada, mortadela, chorizo, salame, ahumados y conservas, entre otros.

6.2.0 EL CHARQUI

El charqui, es la carne deshidratada que se cubre con sal y se expone al sol, inicialmente se usó carnes de auquénidos como el guanaco o la llama, aunque el charqui puede prepararse casi con cualquier carne; debido a esto y con la llegada de los españoles a América tomó más importancia el charqui de carne vacuna.

En la actualidad se practica todavía la elaboración de charqui a partir de carne de llama y alpaca, pues no se puede guardar la carne por mucho tiempo debido a la descomposición que sufre. El campesino ha sabido afrontar este problema con estrategias propias, tal es la elaboración de charqui en temporada de heladas (mayo, junio y julio) para que la acción del sol y las heladas ayuden en el secado.

Las técnicas de elaboración de charqui tienen algunas variaciones de un lugar a otro aunque el principio es el mismo. En el estudio realizado se encontró que los pasos que se siguen en la elaboración familiar de charqui son:

a) LAMINADO DE LA CARNE: Se toma la carcasa del animal beneficiado y con el apoyo del cuchillo se descuartiza en piernas, brazos, costillas, lomo etc. Se recomienda cortar la pierna en pedazos: el huichu, fémur, cadera y rótula. La carne de cada una de estas

partes debe ser cortada en tajadas como para churrasco, bastante delgado y uniforme, sin desprender del hueso.

b) **ESPOLVOREO CON SAL GRANULADA:** Una vez preparada toda la carne se usan unos dos kilos de sal molida y se procede a su aplicación, en forma uniforme, repartiendo por todos los cortes y la superficie.

c) **SECADO NATURAL, CON EXPOSICIÓN DIRECTA AL SOL.** El secado se hace exponiendo al sol durante el día y al frío en las noches, hasta lograr la deshidratación. El proceso dura entre 7 y 8 días; por este método la carne saldrá casi blanca una vez que seque bien.

La producción de charqui, por este método tradicional, es practicada por todos los productores alpaqueros para su autoconsumo. Pues es un proceso de deshidratación y desecado por congelamiento.

Su consumo se da en preparaciones directas como el canchacho de charqui, realizado sobre brasas ardientes del fogón familiar y se consume acompañado de cancha, mote o papa sancochada y un mate de hierbas.

Su uso mayor es preparado en sopas (morón, olluco, chochoca, etc.) y en segundo (olluquito con charqui).

6.3.0 MORCILLA DE SANGRE.-

Este procesamiento de la sangre de la alpaca se realiza cada vez que se benefician animales para conseguir carne fresca o insumo para la preparación de charqui, en todo caso tiene la finalidad de facilitar el consumo durante un tiempo mayor de la sangre, por su corto periodo de conservación si no se procesa como morcilla.

Para obtener la morcilla se debe mezclar la sangre del animal, solo la parte sólida nada de líquido (plasma), con orégano y payco picado, esto se mezcla y se introduce en las vísceras del animal de unos 30 centímetros de largo y se sancocha en ollas grandes con abundante agua, se sabe que está sancochado cuando al realizar el pinchado con un pedazo de madera no salta ningún tipo de líquido, posteriormente se corta en trozos y se fríe en una sartén amplia en aceite o grasa de alpaca.

Se consume en el desayuno o el almuerzo acompañado de chuño o papa sancochada, maíz sancochado o cancha.

Este producto anteriormente conformaba el alimento consumido durante la realización del viaje del arriero o Cceshuari y era producto de intercambio o trueque, actualmente solo se consume a nivel familiar.

7.0.0 CONCLUSIONES.

- 1) Aun cuando existe una amplia normatividad legal específica para la administración y gestión del Programa del Vaso de Leche, es de conocimiento y cumplimiento parcial por parte del personal y autoridades municipales, las representantes de los Comités y los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche, aún existe una precaria administración del programa, inadecuada aplicación de los criterios que definen el tipo de alimento a ser adquirido y distribuido, precariedad en la identificación y focalización de los beneficiarios, escasa articulación con otros sectores (educación, salud, MINDES) que no permite su articulación con otros programas estratégicos del estado y mínima o nula utilización del Sistema de Focalización de Hogares SISFOH, todo ello determina directa o indirectamente en el escaso cumplimiento del Objetivo del Programa del Vaso de Leche, a pesar de todo el tiempo transcurrido y la entrega de fondos económicos de manera ininterrumpida, a pesar de los sucesivos cambios de gobierno en los diferentes niveles de gobierno.
- 2) Si bien es cierto la ración que actualmente ofrece el Programa del Vaso de Leche no cumple con los requerimientos nutricionales, las madres de familia representadas en las coordinadoras y algunas beneficiarias, rechazan de plano la no inclusión de la leche (en cualquier presentación), ello debido particularmente a creencias culturalmente arraigadas respecto al valor nutricional de la leche que estaría influyendo en la selección arbitraria y poco técnica de los productos adquiridos.
- 3) Al margen de que las personas organizadas en función al Programa del Vaso de Leche desarrollen competencias para alcanzar logros a nivel de objetivos nutricionales y de salud, el programa indirectamente ha fortalecido las capacidades locales de la población forjando el desarrollo o fortalecimiento de un capital social que tendría que ser aprovechado a favor de los objetivos iniciales del programa.
- 4) El Programa de Comedores Populares, inserto en el proceso de transferencia de programas sociales del gobierno central a los gobiernos locales, tiene objeciones de los beneficiarios en relación a la poca transparencia de los procesos de selección, si bien es cierto lo desarrolla el comité de gestión, pero son los representantes de la Municipalidad Provincial quienes realizan el manejo técnico del proceso de selección y en última instancia determinan al proveedor o proveedores, allanados en su responsabilidad administrativa y legal de sus actos.
- 5) A diferencia de escenarios anteriores donde el desactivado PRONAA promovió la adquisición de productos locales según la estacionalidad o épocas de cosecha, el programa de comedores populares ha dejado de lado el criterio de "adquirir productos locales según su disponibilidad" y se limitan a realizar la adquisición de aceite, arroz, pescado en conservas y lentejas, algo encontrado casi en general en la información recopilada en campo, dejando de lado la adquisición como en años anteriores de maíz, haba, frejol, charqui de alpaca, carne de cuy, incluso carne de trucha, lo que en muchos casos desalienta a los productores locales para poder realizar mejoras en su proceso productivo, al no poder acceder a un mercado con precios justos.
- 6) Los padres de familia resaltan la garantía de las marcas y la fecha de vencimiento de los productos distribuidos por Qali Warma, además de la puntualidad con la que se llega a la Institución Educativa, por parte del proveedor. Pero también señalan que a diferencia de los inicios del programa, ahora no participan algunos empresarios o

- comerciantes de la zona, quienes dicen no haber tomado conocimiento de las convocatorias de las licitaciones.
- 7) Los miembros de los Comités de Alimentación Escolar, docentes y padres de familia de las Instituciones Educativas señalan que existe una supervisión por lo menos una vez al mes de parte del personal de Qali Warma para verificar el estado y la preparación de los alimentos y la participación de diversos actores en el CAE es muy valiosa para el desempeño del Programa, pues conocen la realidad local y colaboran en la preparación y supervisión de los alimentos.
 - 8) Algunas personas refieren que existen quejas de carácter verbal y no formal relacionadas a la distribución y preparación de los alimentos, debido en algunos casos a la falta de ambientes adecuados para el almacenamiento y preparación de los alimentos, requisitos indispensables para su óptimo aprovechamiento por los usuarios.
 - 9) A diferencia de los productores alpaqueros de antaño, actualmente las prácticas de conservación de alimentos, especialmente granos andinos, se van perdiendo inexorablemente en el túnel del tiempo debido a la no realización del trueque (intercambio de productos o bienes), debido al uso cotidiano de dinero en efectivo y la mejora en el acceso vial para el uso de servicios públicos y al mercado, alimentado en varios casos por la presencia de proyectos mineros, en zonas de crianza de auquénidos, donde las empresas mineras les ofrecen ingresos económicos por trabajos simples, minando aún más el debilitado tejido social reflejado en la pérdida de la identidad y cosmovisión andina del productor alpaquero.
 - 10) La dieta alimenticia de los productores alpaqueros, cuenta con productos básicos o permanentes (carne, charqui, papa, chuño, maíz, cebada) y temporales o eventuales (oca, olluco, hortalizas, verduras y frutas), de ello podemos señalar que tienen un consumo de alimentos no bien balanceada.
 - 11) La selección de animales para descarte (animales viejos al fin de su vida productiva), es la principal fuente de animales para ser beneficiados que serán destinados para el consumo de carne, preparación de charqui o vendidos en pie, en cualquier caso los animales presentan sarcosistes en la carne, lo que condiciona la baja calidad de la carcasa obtenida.
 - 12) La producción de charqui, continúa siendo la práctica ancestral arraigada para la conservación de la carne, destinada al consumo familiar exclusivamente, la producción de charqui con salmuera (remojo durante 2 a 3 días) es una práctica de tipo comercial realizada por intermediarios que abastecen a mercados específicos.

8.0.0 RECOMENDACIONES.

- 1) Promover la elaboración de líneas de base que abarquen aspectos centrales de los programas de apoyo alimentario, con la finalidad de contar con indicadores que faciliten la evaluación de su impacto y de ser necesario contar con bases para plantear e implementar estrategias que ayuden a cumplir con sus objetivos.
- 2) En el caso del programa del vaso de leche y comedor popular, es necesario transparentar y mejorar los mecanismos de focalización de beneficiarios para así disminuir la subcobertura y filtración de la atención brindada por los programas, lo que estaría basado en una mejor coordinación a nivel intersectorial para contrarrestar la injerencia de autoridades locales y comunales.
- 3) Promover el funcionamiento de los Comités de Transparencia y Vigilancia Ciudadana de los Programa de Apoyo Alimentario y el desarrollo de capacidades de estos actores para una adecuada supervisión.
- 4) Promover la formalización (obtención de personería jurídica) de las organizaciones sociales de base en lo referido al apoyo alimentario (Comités del vaso de leche, comedores populares) dentro de los alcances de la Ley N° 25307, con la finalidad de fortalecer su participación en las instancias de gobierno o administración de los programas de apoyo alimentario, donde deberán de exigir la compra de productos locales de forma natural o procesado.
- 5) Promover la adopción e implementación de prácticas seguras de manipulación de alimentos y mejorar las condiciones de almacenamiento de los responsables para mantener la calidad de los productos entregados por los programas de apoyo alimentario.
- 6) Promover el intercambio de experiencias entre actores clave de los diferentes programas sociales (PVL, Comedor Popular, PNAE Qali Warma), con la finalidad de mejorar sus aptitudes para la mejora de los servicios prestados a los usuarios.
- 7) Promover espacios locales de comercialización donde se intercambien productos entre productores de zonas altas (productores alpaqueros, productores agropecuarios), con la finalidad de disminuir la presencia de los intermediarios.
- 8) Promover el uso de fitotoldos o invernaderos familiares entre los productores alpaqueros, con la finalidad de mejorar la disponibilidad de hortalizas y puedan contar con una dieta balanceada.
- 9) Facilitar la transferencia de tecnologías para mejorar la crianza de alpacas y llamas con criterios técnicos donde se realice la selección para descarte de animales que muestren condiciones óptimas para obtener carcasa de buena calidad.
- 10) Promover la producción de charqui, según prácticas tradicionales, para su comercialización por parte de los productores alpaqueros, con participación activa de las mujeres.

9.0.0 BIBLIOGRAFÍA.

- ✓ Informe sobre Desarrollo Humano 2014 Sostener el Progreso Humano: reducir vulnerabilidades y construir resiliencia, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD.
- ✓ “Exclusión Social en el Perú: Hacia una Nueva Política Social” Carlos Figueroa Asencios, Instituto Nacional de Estadística e informática, marzo 2014
- ✓ Informe acción de vigilancia al funcionamiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma” (PNAEQW) en la Institución Educativa N° 423 del distrito de Pucará, provincia de Huancayo, región Junín – 2013, Red de Ética y Gobernabilidad de la Región Junín; 2014.
- ✓ Tesis evaluación del programa social “comedores populares” de la municipalidad provincial de Lambayeque. caso: distrito de Lambayeque. año 2007 – 2012, Bach. Claudia Diandra Bonilla Bances; Bach. Erika Daniela Guerrero Chenique, CHICLAYO 2014
- ✓ Informe sobre Desarrollo Humano 2013, El ascenso del Sur: Progreso humano en un mundo diverso, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD
- ✓ Mapa de vulnerabilidad a la desnutrición infantil 2012, Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Programa Mundial de Alimentos
- ✓ Vulnerabilidad de la seguridad alimentaria en el Perú y cambio climático, Fernando Eguren, setiembre 2012
- ✓ Focalización de los programas sociales en el PERÚ: 2007 – 2011, Irina Valenzuela, 2012
- ✓ Una política para el desarrollo y la inclusión social en el Perú, Ministerio de Desarrollo e inclusión Social, 2012.
- ✓ Al margen del poder. Los alpaqueros huancavelicanos, Isabel Quicaño, 2011
- ✓ Libreta de Calificación Ciudadana Evaluación de la población de los Programas Sociales, 2011, RED MIM PERU.
- ✓ Indicadores del Programa Articulado Nutricional Fuente: Monitoreo Nacional de Indicadores Nutricionales (MONIN 2008-2010-CENAN-DEVAN), Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, 2010.
- ✓ Análisis de Focalización de la Política Social, Augusta Alfageme y Marielle del Valle, Banco Central de Reserva del Perú, Revista Estudios Económicos N° 18; Diciembre 2009.
- ✓ Programas de transferencias condicionadas: algunos aportes para el debate público”. CORREA, Norma (2009); Revista Economía y Sociedad N° 71. Lima: CIES.

- ✓ Desnutrición Crónica Infantil en el Perú, Un problema persistente, Arlette Beltrán y Janice Seinfeld, 2009
- ✓ Seguridad Alimentaria: Medición y Métodos, Enrique Vásquez H., 2009
- ✓ Programas sociales en el Perú, Elementos para una propuesta desde el control gubernamental, Contraloría General de la República, 2008.
- ✓ Tapia, M. E. y A.M. Fries. 2007. Guía de campo de los cultivos andinos. FAO y ANPE. Lima.
- ✓ Balance de los Primeros Años de la Transferencia de Programas Sociales a los Gobiernos Locales; 2006, Lorena Alcázar, Rodrigo Lovatón, Grupo de Análisis para el Desarrollo – GRADE
- ✓ Programas sociales ¿de lucha contra la pobreza?: casos emblemáticos, Enrique Vásquez Huamán, 2006
- ✓ Cucharas en alto / por Cecilia Blondet, Carolina Trivelli, y otros. Lima, IEP, 2004. — (Documento de trabajo No. 139. Serie Sociología y Política, 39). PARTICIPACIÓN DE LA MUJER/POLÍTICA SOCIAL/COMEDORES POPULARES/ALIVIO DE LA POBREZA/PERÚ WD/05.01.01/SP/39
- ✓ La Transferencia de los Programas Sociales a los gobiernos regionales y locales; Mesa de Concertación para la lucha contra la pobreza, 2004.
- ✓ ¿Por qué no funcionan los programas alimentarios y nutricionales en el Perú? riesgos y oportunidades para su reforma, Lorena Alcázar, 2004.
- ✓ Caracterización del programa del vaso de leche, Miguel A. Suárez Bustamante, Dirección de General de Asuntos Económicos y Sociales del Ministerio de Economía y Finanzas, 2003
- ✓ Gestión pública y políticas alimentarias en el Perú, Felipe Portocarrero S. [et. al.] -- Lima: Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico, 2000.
- ✓ Saberes diferenciados en la atención y cuidado del recurso alpaquero en la comunidad de Occobamba, distrito de Marangani, Cusco, Condy Vanessa Ballardo Matos
- ✓ Modelo de gestión para la obtención de alimentos seguros en comedores populares, anexo 7 c modelo de gestión para la obtención de alimentos seguros en comedores populares, Proyecto modelos urbanos de salud ambiental MUSA, CARE
- ✓ Sabores y Saberes. Comida campesina andina, Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas, 2004

ANEXOS