



INSTITUTO DE GOBIERNO Y GESTIÓN PÚBLICA

**LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA “A COMER PESCADO” Y
SU IMPACTO EN EL CONSUMO DE PESCADO, EN LOS
COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE CARABAYLLO,**

2018

**PRESENTADA POR
IRMA CARRILLO YAPUCHURA
JENNY MARLENE OLIVIERA JORGE**

ASESOR

ARMANDO FIGUEROA SÁNCHEZ

TESIS

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRO EN
GESTIÓN PÚBLICA**

LIMA – PERÚ

2017



Reconocimiento - No comercial

CC BY-NC

El autor permite transformar (traducir, adaptar o compilar) a partir de esta obra con fines no comerciales, y aunque en las nuevas creaciones deban reconocerse la autoría y no puedan ser utilizadas de manera comercial, no tienen que estar bajo una licencia con los mismos términos.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>



**INSTITUTO DE GOBIERNO Y DE GESTIÓN PÚBLICA
SECCIÓN DE POSGRADO**

**“LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA “A COMER PESCADO” Y SU
IMPACTO EN EL CONSUMO DE PESCADO, EN LOS COMEDORES
POPULARES DEL DISTRITO DE CARABAYLLO, 2018”**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE
MAESTRO EN GESTIÓN PÚBLICA
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: SISTEMAS ADMINISTRATIVOS DEL ESTADO**

PRESENTADO POR:

**Br. IRMA CARRILLO YAPUCHURA
Br. JENNY MARLENE OLIVERA JORGE**

ASESOR:

Dr. ARMANDO FIGUEROA SÁNCHEZ

LIMA, PERÚ

2018

DEDICATORIA

A Dios: Por habernos permitido llegar hasta este punto y habernos dado salud para lograr nuestros objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A la familia: Por habernos apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, y la motivación que nos ha permitido ser personas de bien, pero más que nada por su amor.

Irma Carrillo Yapuchura

Jenny Marlene Olivera Jorge

AGRADECIMIENTO

Un agradecimiento a la plana administrativa, y docente del Instituto de Gobierno y de Gestión Pública de la Universidad San Martín de Porres por habernos brindado la oportunidad de ampliar nuestras capacidades y conocimientos.

De igual forma agradecemos a todas las personas e instituciones que nos encaminaron, y apoyaron, en la recolección de los datos e información necesaria para elaborar este Trabajo de Investigación, como lo son el Programa A Comer Pescado, la Municipalidad Distrital de Carabayllo, así como a los dirigentes de los diversos comedores populares del Distrito de Carabayllo.

Muchas gracias a todas y todos.

Irma Carrillo Yapuchura

Jenny Marlene Olivera Jorge

ÍNDICE DE CONTENIDO

PORTADA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
ÍNDICE DE CONTENIDO	iv
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
RESUMEN.....	xvi
ABSTRACT	xvii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO.....	8
1.1 Antecedentes de la investigación.....	8
1.2. Bases teóricas.....	14
1.2.1. Creación del Programa “A Comer Pescado”	14
1.2.2. Reimpulso del Programa “A Comer Pescado”	15
1.2.3. Actividades del Programa “A Comer Pescado”	17
1.2.4. Fundamentos del Consumo de pescado.....	20
1.3 Definición de términos básicos	28
CAPÍTULO II: PROPUESTA DE VALOR	30
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	34
3.1 Diseño metodológico	34
3.2 Diseño muestral.....	35
3.3 Técnicas de recolección de datos.....	36
3.4 Técnicas de gestión y estadística para el procesamiento de la información.....	38
3.5 Aspectos éticos	38

CAPITULO IV: RESULTADOS	39
4.1. Desarrollo de las actividades del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.	39
4.1.1 Desarrollo de la difusión de la información del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.	39
4.1.1.1 Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociados.	42
4.1.1.2 Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción.....	44
4.1.1.3 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” dejan folletos con información.....	45
4.1.1.4 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” explican donde obtener mayor información del Programa.	46
4.1.1.5 La televisión abierta informa sobre las bondades del Programa.	48
4.1.1.6 La información del Programa “A Comer Pescado” se encuentra en los diarios y la radio.....	49
4.1.2 Desarrollo de la promoción de la oferta del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.....	50
4.1.2.1 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” indican donde se encuentra la venta de pescados baratos.....	53
4.1.2.2 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” relacionan a los comedores con los vendedores de pescado.	55
4.1.2.3 En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato.	56
4.1.2.4 Existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo.....	58
4.1.2.5 La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario.	59
4.1.2.6 Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato.....	60

4.1.3 Desarrollo de la asistencia directa del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.....	62
4.1.3.1. Existe dotación de pescado del Programa “A Comer Pescado” dirigido a los comedores según fechas establecidas.	65
4.1.3.2. El Programa “A Comer Pescado” asiste a los comedores para ser incluidos.	66
4.1.3.3. En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado.	67
4.1.3.4. Los coordinadores Programa “A Comer Pescado” verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores.....	68
4.1.3.5. El Programa “A Comer Pescado” asiste con productos según necesidad de la población que pertenece a los comedores.....	70
4.1.3.6. Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población.	71
4.1.4 Resultados promedio del desarrollo de las actividades, del Programa “A Comer Pescado”	72
4.2 Impacto del Programa “A Comer Pescado” en el consumo, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.	74
4.2.1 Impacto del Programa “A Comer Pescado” en la dimensión nutricional	74
4.2.1.1.- Promedios de los indicadores de la dimensión nutricional	75
4.2.1.2. Contiene información sobre la importancia del consumo de pescado.	76
4.2.1.3 Conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida.	77
4.2.1.4 Conocimiento que el pescado es beneficioso para la salud de las personas.	79
4.2.1.5 Conocimiento que el consumo de pescado genera vitalidad.	80
4.2.1.6 Conocimiento que el pescado contiene Omega 3 y Omega 6	81
4.2.1.7 Conocimiento del valor nutricional de los distintos pescados y productos marinos.....	82
4.2.2. Impacto del Programa “A Comer Pescado” en el beneficio a la salud.	83

4.2.2.1.- Promedios de los indicadores de la dimensión beneficio a la salud	84
4.2.2.2 Conocimiento que las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas.	85
4.2.2.3 Conocimiento que el pescado es el alimento que contiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo.....	87
4.2.2.4 Conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro.....	88
4.2.2.5 Conocimiento que consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud.....	90
4.2.2.6 Conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado.....	91
4.2.2.7 Considera que el pescado es poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, lo que genera que no es incluido en la dieta diaria de las personas de la misma manera como la carne de res y el pollo.	92
4.2.2.8 Conocimiento acerca de la importancia de incentivar a las familias en el consumo de pescado e inclusión en su dieta alimenticia.	94
4.2.3. Impacto del Programa “A comer Pescado” en los factores del consumo.....	95
4.2.3.1.- Promedios de los indicadores de la dimensión factores de consumo.....	96
4.2.3.2 El pescado como un alimento costoso.	97
4.2.3.3 El precio del pescado, en comparación con otras especies	99
4.2.3.4 La frecuencia del consumo de pescado al año es:.....	100
4.2.3.5 Considera el tiempo de preparación de comida a base de pescado es:.....	101
4.2.3.6 Conocimiento sobre la forma de preparación de la comida en base a pescado influye en el consumo del pescado.	102
4.2.3.7 Considera que el precio del pescado en el mercado es:	103
4.2.4 Resultados promedio de los impactos del Programa “A Comer Pescado”.....	104
4.3. Actividades del Programa “A Comer Pescado” y su relación con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018.	106

4.3.1 Difusión de la información del Programa “A Comer Pescado” y su relación con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.....	107
4.3.2 Promoción de la oferta del Programa “A Comer Pescado” y su relación con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.....	109
4.3.3 Asistencia directa del Programa “A Comer Pescado” y su relación con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.	110
CAPITULO V: DISCUSIÓN.....	112
CONCLUSIONES	117
RECOMENDACIONES.....	119
FUENTES DE INFORMACIÓN.....	122
ANEXO 1 - CUESTIONARIO SOBRE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA “A COMER PESCADO”	125
ANEXO 2 - CUESTIONARIO SOBRE CONSUMO DE PESCADO	127
ANEXO 3 – VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS.....	129
ANEXO 4 – VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS.....	130
ANEXO 5 – VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS.....	131
ANEXO 6 – EVIDENCIA DE LA APLICACIÓN DE CUESTIONARIOS	132
ANEXO 7 – BASE DE DATOS.....	135
ANEXO 8 – BASE DE DATOS.....	136
ANEXO 9 – BASE DE DATOS.....	137

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Dimensión: Difusión de la información	40
Tabla 2 Promedios de indicadores de la dimensión difusión de la información	41
Tabla 3 - Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociado	43
Tabla 4 Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción	44
Tabla 5 Los coordinadores del Programa dejan folletos con información.....	45
Tabla 6 Los coordinadores del Programa explican donde obtener mayor información del programa	47
Tabla 7 La televisión abierta informa sobre las bondades del Programa.....	48
Tabla 8 La información del Programa se encuentra en los diarios y la radio.....	49
Tabla 9 Promoción de la oferta	51
Tabla 10 Promedios de los indicadores de la dimensión promoción de la oferta.....	52
Tabla 11 Los coordinadores del Programa indican donde se encuentra la venta de pescados baratos.	54
Tabla 12 Los coordinadores del Programa relacionan a los comedores con los vendedores de pescado.....	55
Tabla 13 En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato ..	57
Tabla 14 Existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo.....	58
Tabla 15 La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario	59
Tabla 16 Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato	61
Tabla 17 Asistencia directa	62
Tabla 18 Promedios de los indicadores de la dimensión asistencia directa.	64
Tabla 19 Existe dotación de pescado del Programa dirigido a los comedores según fechas.....	65
Tabla 20 El Programa asiste a los comedores para ser incluidos.	66

Tabla 21 En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado..	67
Tabla 22 Los coordinadores Programa verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores	69
Tabla 23 El Programa asiste con productos según necesidad de la población de los comedores.....	70
Tabla 24 Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población	71
Tabla 25 Promedios del desarrollo de las actividades del Programa “A Comer Pescado”.	73
Tabla 26 Dimensión nutricional.....	74
Tabla 27 Promedios de los indicadores de la dimensión nutricional.....	75
Tabla 28 El conocimiento sobre la importancia del consumo de pescado.....	76
Tabla 29 Su conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida, es: ...	78
Tabla 30 Conocimientos del beneficio del pescado para la salud de las personas es:.....	79
Tabla 31 Según sus conocimientos, el consumo de pescado genera vitalidad, de forma:	80
Tabla 32 Sus conocimientos respecto a que el pescado contiene Omega 3, y Omega 6 es	81
Tabla 33 Conocimiento del valor nutricional de distintos pescados y productos marinos, es:.....	82
Tabla 34 Beneficio a la salud	83
Tabla 35 Promedios de los indicadores de la dimensión beneficio a la salud.	84
Tabla 36 Su conocimiento respecto a, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas es:.....	86
Tabla 37 El pescado es el alimento que tiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo, su conocimiento al respecto es:.....	87
Tabla 38 Su conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro es:.....	89
Tabla 39 Para Ud., consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud, en un nivel:	90

Tabla 40 Su nivel de conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado, es:.....	91
Tabla 41 Según usted, las probabilidades de que el pescado sea poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, es:.....	93
Tabla 42 Nivel de importancia de incentivar a familias en consumir pescado e incluir en su dieta.....	94
Tabla 43 Factores del Consumo	95
Tabla 44 Promedios de los indicadores de la dimensión factores del consumo.	96
Tabla 45 Considera al pescado como un alimento costoso.....	98
Tabla 46 Para Ud., el precio del pescado, en comparación con otras especies es:	99
Tabla 47 Para Ud., la frecuencia del consumo de pescado al año es:	100
Tabla 48 Considera Ud., que el tiempo de preparación de comidas en base a pescado es:	101
Tabla 49 La forma de preparación de la comida a base de pescado influye en el consumo del pescado en un nivel:	102
Tabla 50 Considera Ud., que el precio del pescado en el mercado es:.....	103
Tabla 51 Promedio de los impactos del Programa A Comer Pescado.	105
Tabla 52 – Correlación entre la manera como desarrollan las actividades del Programa “A Comer Pescado”, y el impacto del consumo de pescado en los comedores populares..	106
Tabla 53 Correlaciones de la dimensión, difusión e información en cuanto al impacto. .	108
Tabla 54 Correlaciones promoción de la oferta e impacto	109
Tabla 55 Correlaciones de la asistencia directa en cuanto al impacto.	111

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Dimensión: Difusión de la información.....	40
Gráfico 2 - Promedios de indicadores de la dimensión difusión de la información	42
Gráfico 3 - Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociados	43
Gráfico 4 - Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción.....	45
Gráfico 5 - Los coordinadores del Programa dejan folletos con información	46
Gráfico 6 - Los coordinadores del Programa explican donde obtener mayor información del programa.	47
Gráfico 7 - La televisión abierta informa sobre las bondades del Programa.....	48
Gráfico 8 - La información del Programa se encuentra en los diarios y la radio	50
Gráfico 9 - Promoción de la oferta	51
Gráfico 10 - Promedios de los indicadores de la dimensión promoción de la oferta.	53
Gráfico 11 - Los coordinadores del Programa indican donde se encuentra la venta de pescado baratos.	54
Gráfico 12 - Los coordinadores del Programa relacionan a los comedores con los vendedores de pescado.....	56
Gráfico 13 - En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato	57
Gráfico 14 - Existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo	59
Gráfico 15 - La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario	60
Gráfico 16 -Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato.....	61
Gráfico 17 - Asistencia directa.	63
Gráfico 18 - Promedios de los indicadores de la dimensión asistencia directa.....	64

Gráfico 19 - Existe dotación de pescado del Programa dirigido a los comedores según fechas.....	66
Gráfico 20 - El Programa asiste a los comedores para ser incluidos.....	67
Gráfico 21 - En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado	68
Gráfico 22 - Los coordinadores Programa verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores.	69
Gráfico 23 - El Programa asiste con productos según necesidad de la población de comedores.....	70
Gráfico 24 - Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población.....	72
Gráfico 25 - Promedios del desarrollo de las actividades, del Programa “A Comer Pescado”.	73
Gráfico 26 - Dimensión nutricional	74
Gráfico 27 - Promedios de los indicadores de la dimensión nutricional.....	76
Gráfico 28 - El conocimiento sobre la importancia del consumo de pescado	77
Gráfico 29 - Su conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida, es:	78
Gráfico 30 - Conocimientos del beneficio del pescado para la salud de las personas es:	79
Gráfico 31 - Según sus conocimientos, el consumo de pescado genera vitalidad, de forma:	80
Gráfico 32 - Sus conocimientos respecto a que el pescado contiene Omega 3, y Omega 6 es:.....	81
Gráfico 33 - Conocimiento del valor nutricional de distintos pescados y productos marinos, es:	82
Gráfico 34 - Beneficio a la salud	83
Gráfico 35 - Promedios de los indicadores de la dimensión beneficio a la salud.....	85

Gráfico 36 - Su conocimiento respecto a, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas es:	86
Gráfico 37 - El pescado es el alimento que tiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo, su conocimiento al respecto es:	88
Gráfico 38 - Su conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro es:	89
Gráfico 39 - Para Ud. consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud, en un nivel:	90
Gráfico 40 - Su nivel de conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado, es:	92
Gráfico 41 - Según usted, las probabilidades de que el pescado sea poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, es:.....	93
Gráfico 42 - Nivel de importancia de incentivar a familias en consumir pescado e incluir en dieta.....	94
Gráfico 43 - Factores del consumo	95
Gráfico 44 - Promedios de los indicadores de la dimensión factores del consumo.	97
Gráfico 45 - Considera al pescado como un alimento costoso.....	98
Gráfico 46 - Para Ud., el precio del pescado, en comparación con otras especies es:.....	99
Gráfico 47 - Para Ud., la frecuencia del consumo de pescado al año es:.....	100
Gráfico 48 - Considera Ud., que el tiempo de preparación de comidas en base a pescado es:.....	101
Gráfico 49 - La forma de preparación de la comida a base de pescado influye en el consumo del pescado en un nivel:	103
Gráfico 50 - Considera Ud., que el precio del pescado en el mercado es:	104
Gráfico 51 - Promedio de los impactos del Programa “A Comer Pescado”.	105
Gráfico 52 - Correlación entre la manera como desarrollan las actividades del Programa “A Comer Pescado”, y el impacto del consumo de pescado en los comedores populares	107

Gráfico 53 - Correlaciones de la dimensión, difusión e información en cuanto al impacto.	108
Gráfico 54 - Correlaciones promoción de la oferta e impacto.....	110
Gráfico 55 - Correlaciones de la asistencia directa en cuanto al impacto.	111

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo, determinar de qué manera las Actividades del Programa “A Comer Pescado” se relacionan con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018. La investigación fue no experimental, de corte transversal, descriptivo correlacional, la muestra estuvo conformada por 76 Presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo. Entre los resultados se tiene que, en promedio, para los presidentes de los comedores populares, “algunas veces”, se desarrollan las actividades del Programa “A Comer Pescado”. “Casi nunca” se desarrollan las actividades de promoción de la oferta. Del mismo modo, para los presidentes de los comedores populares, en promedio el impacto del consumo del pescado es “Regular”. El conocimiento del valor nutricional, importancia, y contenido de omega 3, y omega 6, es “Alto”. El conocimiento del consumo de pescado en beneficio de la salud, y los factores del consumo, como el costo, frecuencia de consumo, tiempo de preparación del pescado es, “Regular”.

Para el 68% de los presidentes de los comedores populares, algunas veces se realiza promoción de la oferta en el Programa “A Comer Pescado”. El impacto del consumo de pescado no se debe a las actividades del Programa “A Comer Pescado”. Por haberse encontrado una correlación muy baja, donde $r=0.188$.

Palabras claves: Programa “A Comer Pescado”, Actividades, Impacto.

ABSTRACT

The objective of this research was to determine how the activities of the "A Comer Pescado" Program are related to the impact on the fish consumption of the population, in the soup kitchens of the district of Carabayllo, 2018. The research was non-experimental, cross-sectional, descriptive correlational, the sample consisted of 76 Presidents of the soup kitchens of the district of Carabayllo. Among the results it is that, on average, for the presidents of the soup kitchens, "sometimes", the activities of the program "To eat fish" are developed. "Almost never" activities to promote the offer are developed. In the same way, for the presidents of the soup kitchens, on average the impact of the fish consumption is "Regular". The knowledge of the nutritional value, importance, and content of omega 3, and omega 6, is "High". The knowledge of the consumption of fish for the benefit of health, and the factors of consumption, such as the cost, frequency of consumption, time of preparation of the fish, is "Regular".

For 68% of the presidents of soup kitchens, promotion of the offer is sometimes carried out in the program "To eat fish". The impact of fish consumption is not due to the activities of the "To eat fish" program. Because a very low correlation was found, where $r = 0.188$.

Keywords: Program "To eat fish", Activities, Impact.

INTRODUCCIÓN

Descripción de la Realidad Problemática

La (FAO, 2018) Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, señala que:

“El consumo mundial de pescado per cápita ha superado por primera vez los 20 kilogramos anuales, gracias a los mayores suministros procedentes de la acuicultura y a la fortaleza de la demanda, las capturas récord de algunas especies clave y la reducción de los desperdicios.

Sin embargo, a pesar del avance significativo en algunas zonas, el estado de los recursos marinos mundiales no ha mejorado; la última edición de “El estado mundial de la pesca y la acuicultura” (SOFIA, por sus siglas en inglés) sostiene que casi un tercio de las poblaciones de peces con valor comercial se capturan hoy a un nivel biológicamente insostenible: el triple del que existía en 1974”.

En el Diario Oficial (El Peruano, 2018), se describe que:

“Según la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH), el consumo de pescado de las familias peruanas creció de forma sostenida los últimos cinco años, al pasar de 12.9 kilos por habitante el 2013 a 14.5 kilos el 2017, destacó el Ministerio de la Producción (PRODUCE).

Por otro lado, PRODUCE estimó que durante el 2017 los hogares peruanos consumieron 461,000 toneladas de pescado en estado fresco y enlatado.

Detalló que entre las principales especies en estado fresco más consumidos por las familias peruanas destacan el bonito (21.9%), jurel (20.7%) y caballa (11.5%).

Asimismo, precisó que las regiones mantuvieron su consumo de manera uniforme. No obstante, Loreto (45.9 kg) y Ucayali (34.1 kg) lideran el consumo”.

Cuadro 1 - Consumo per cápita de pescado (en estado fresco y enlatado) y su participación en el gasto de alimentos 2009-2017

Año	Consumo per cápita	Porcentaje del gasto en alimentos
2009	10.3	5.5
2013	12.9	6.5
2017	14.5	7.0

Elaboración: Propia

Fuente: (Ministerio de la Producción, 2018)

Carabayllo, es un distrito que en su mayoría la población está conformada por migrantes de la sierra norte del país, y otra proporción son agricultores descendientes de los campesinos de los antiguos latifundios o de las haciendas ya que este distrito fue eminentemente agrícola, sin embargo su conformación poblacional también está caracterizado por las urbanizaciones, los asentamientos humanos y los centros poblaciones, así como de zonas vulnerables en las cuales las familias tienen un ingreso aproximado de 800 soles al mes, con la cual la adquisición de alimentos está destinado a cubrir de manera básica.

En los comedores de la localidad de Villa el Polvorín, del centro poblado de La Flor, de la urbanización Santa Isabel, también en la localidad de Caudivilla, El Progreso,

Chaperito, Raúl Porras Barnechea y del centro poblado Vallecito, en la cual el Programa A Comer Pescado ha incidido en el incremento del consumo del pescado, dado que el informe de diagnóstico preliminar para este estudio, demuestra que se adquiere un promedio de 20 kilos a la semana y esto varía de acuerdo al número de comensales que se inscriben en la mañana con la cual facilita la elaboración del presupuesto para los demás elementos como pueden las verduras, los cereales y otras mercaderías que son necesario para la elaboración de los platillos.

Del mismo modo, en la zonas del estudio se ha encontrado mercados donde se expende los alimentos así como las carnes y otros elementos para la elaboración de los potajes, por ello al diagnosticar de manera simple se encontró que los comerciantes de los puestos donde se vende el pescado sostienen que se vende en promedio de 100 kilos de pescado y en global de los 18 mercados se expende un promedio 2000 kilos diarios entre los diferentes productos hidrobiológicos, lo que indicaría que el consumo promedio del poblador de Carabayllo alcanza a 17 kilos por persona al año.

Las actividades, descritas en el Plan de Implementación del Programa “A Comer Pescado” del (Ministerio de la Producción de Perú, 2016), son:

1. Promoción del consumo de productos hidrobiológicos.
2. Fortalecimiento de educación alimentaria y nutricional orientada a productos hidrobiológicos.
3. Fomento de la producción pesquera para consumo humano directo e incorporación de productos pesqueros en la oferta de los actores de la cadena de comercialización.

4. Fomento de alianzas con entidades públicas y privadas para la promoción del consumo y el despliegue de una red nacional de distribución y comercialización.

En el presente trabajo de investigación, pretende estudiar el incremento del consumo del pescado en los comedores populares como resultado del Programa “A Comer Pescado” en Carabaylo.

Considerando las actividades descritas anteriormente, relacionadas con la promoción del consumo de pescado, fortalecimiento de la educación alimentaria, y la asistencia técnica de parte del Programa, “A comer pescado” se formula el siguiente problema de investigación:

Formulación del problema

Problema general

PG: ¿De qué manera las actividades del Programa “A Comer Pescado” se relacionan con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018?

Problemas específicos

PE1. ¿De qué modo la actividad de Difusión de la Información del Programa “A Comer Pescado” se relaciona con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018?

PE2. ¿De qué modo la actividad de Promoción de la Oferta del Programa “A Comer Pescado” se relaciona con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018?

PE3. ¿De qué modo la actividad de Asistencia Directa del Programa “A Comer Pescado” se relaciona con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018?

Objetivos de la investigación

Objetivo general

OG. Determinar de qué manera las actividades del Programa “A Comer Pescado” se relacionan con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018

Objetivos específicos

OE1. Establecer de qué modo la actividad de Difusión de la Información del Programa “A Comer Pescado” se relaciona con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018

OE2. Conocer de qué modo la actividad de Promoción de la Oferta del Programa “A Comer Pescado” se relaciona con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018

OE3. Determinar de qué modo la actividad de Asistencia Directa del Programa “A Comer Pescado” se relaciona con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018

Justificación de la Investigación

Importancia de la investigación

La investigación es importante porque, se pretende conocer de qué manera las actividades del Programa “A Comer Pescado”, se relacionan con el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018.

(Ministero de la Producción de Perú, 2012) con el Decreto Supremo N° 007–2012-PRODUCE, creo el Programa “A Comer Pescado” cuyo objetivo fue elevar el nivel de alimentación saludable a la población de menor recurso, así como combatir la desnutrición con la aplicación sistemática de esta estrategia promovida para el consumo de los recursos hidrobiológicos.

Fue creado como medida de combatir la desnutrición y elevar la cultura de consumo especialmente del pescado por la calidad de los nutrientes que componen y que provienen del jurel, la anchoveta, el bonito siendo estos productos los que se producen en mayor proporción en nuestro territorio marítimo, de modo que a través de la intervención del sector producción pueda alcanzar hacia los pobladores de menores recursos.

Por ello la presente investigación permitirá, generar un instrumento para la evaluación periódica de los avances que tiene el Programa. Es decir, de resultar el procedimiento metodológico para la recolección de datos en el estudio de la realidad, que se pretende investigar; podría ser aplicado en otros estudios similares. Es por ello, que el presente trabajo de investigación tiene una relevancia social, que a continuación se indica.

La relevancia social se expresa en el presente trabajo de investigación porque los resultados, beneficiarían el conocimiento de las mejoras de la calidad de vida de los pobladores de los comedores populares del distrito de Carabayllo, en relación a su salud y nutrición; así como también, permitirá que poblaciones de otros comedores populares de los diferentes distritos puedan hacer uso de este Programa, logrando mejorar el valor nutricional de los alimentos que brindan.

El estudio es factible, ya que existe la disposición de los participantes asociados a los comedores populares del distrito de Carabayllo, quienes están capacitados a

responder en cuestionarios ya que su nivel de lectura y comprensión es buena y según los registros de estas organizaciones la mayoría tiene el nivel de educación secundaria completa y una mínima proporción tiene educación primaria.

Del mismo modo, se cuenta con los recursos económicos necesarios así como la aceptación de los directivos para la intervención en el momento de la recolección de datos, ya que se tiene información sobre las campañas de información sobre el consumo de pescado en el distrito de Carabayllo a través de PRODUCE como del MINAGRI, además de considerar que según ENAHO 2016 el distrito de Carabayllo alcanza el nivel de 12% de desnutrición severa en su población infantil siendo una cifra altamente preocupante pues esta realidad determina el grado de la condición de salud de la población.

Asimismo, el estudio en su construcción es factible dado que existe información consistente y actualizado respecto a la importancia del consumo de pescado, así como de la implementación del Programa cuyo documento es derivado del Decreto Supremo N° 016-2017-PRODUCE.

Limitaciones del estudio

Entre las limitaciones para el desarrollo de la presente investigación, es posible encontrar algunos presidentes que no puedan responder el cuestionario que se aplicó, debido a sus actividades dirigenciales diarias, o a sus actividades personales o familiares.

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes de la investigación

A nivel internacional

(Montes de Oca, 2016), de la Universidad de Guayaquil, en su tesis de maestría denominada “Estudio de factibilidad de una pequeña planta procesadora y comercializadora de pescados y mariscos en la caleta pesquera de Anconcito-Salinas- Santa Elena”, sostiene que:

“El objetivo fue verificar la factibilidad de una planta de proceso y comercialización de pescados y mariscos en Anconcito para la ciudad de Guayaquil. El mercado tiene dos formas principales de comprar mariscos y pescados, cada uno de ellos tiene una particularidad diferente. Los consumidores en su gran mayoría tienden a comprar por libra cada uno de los productos que desean consumir. Las cantidades que los consumidores generalmente compran el 90% van de 1 a 5 libras por producto. En esta encuesta se pudo evidenciar los segmentos de compra por parte de los consumidores, teniendo un 59% el consumo de 3 libras por familia. Los consumidores tienen dos tipos de compras, el uno es comprar entre semana y el otro es comprar los fines de semana e incluso estas compras son utilizadas entre semana. Se pudo determinar que, respecto a la frecuencia con que compra el mercado, el

36% compra una vez a la semana, y el 30% dos veces a la semana. Entre las conclusiones señala que, la puesta en marcha de la planta procesadora favorecerá el consumo y el incremento de la comercialización del pescado en los pobladores de la localidad de Guayaquil, con esta medida se contribuye a la alimentación e incremento del estado nutricional de los pobladores, la misma que se cumple en función a los procesos de mejoramiento del sistema de consumo de alimentos sólidos como política de salud”.

También, (Mayorga, 2011), desarrolló la tesis doctoral denominado “Factores que inciden en el consumo de pescado en la población estudiada pertenecientes a la Universidad Javeriana en primer semestre de 2011” sostiene que:

“Presentó como objetivo identificar y confirmar los factores que están relacionados con la limitación de pescado en la población de estudio, los resultados indicaron que el 60% de la población estudiada consume pescado representado en: 42% de estudiantes, 8% docentes y 10% empleados del área administrativa. El 40% de la población total no lo consumen; siendo el motivo de mayor relevancia por el cual no lo consumen es: “No se encuentra dentro de sus hábitos alimentarios” 45%; “no gusto” 30% y “le incomoda el olor y sabor” en un 25%. El 51% teniendo en cuenta el grupo consumidor y no consumidor de pescado consideran que este alimento por sus características propias como olor y sabor es poco apetecido en la población; sin embargo, con una diferencia no significativa del 2%, el 49% consideran lo contrario. Por otro lado, el 95% de la población indicó que, si influye y de manera muy significativa, el tipo de preparación del pescado que se emplee, ya que

es muy probable que la monotonía en la preparación de este alimento genera en el consumidor cansancio y desinterés, y sólo el 5% indicó que no influye la forma de preparación del pescado”.

A nivel nacional

(Choquehuanca, 2013), en su investigación “Influencia del nivel de conocimiento de los beneficios saludables del pescado en su consumo, por las socias de los comedores populares Ricardo Palma y Chulluni de la ciudad de Puno, 2012”, señala que:

“Tuvo como objetivo general: Identificar la influencia del nivel de conocimiento de los beneficios saludables del pescado en su consumo por las socias de los comedores populares Ricardo Palma y Chulluni. Fue un estudio descriptivo y de carácter transversal. La muestra estuvo constituida por 50 socias en total de ambos Comedores Populares, 30 socias del Comedor Popular Ricardo Palma y 20 socias del Comedor Popular Chulluni. Como resultado se obtuvo que, el nivel de conocimientos de los beneficios saludables del pescado el 60% del total de las socias tiene un nivel de conocimiento Bueno seguido del 24% que tiene un nivel de conocimiento Muy Bueno, y el 16% tiene un nivel de conocimiento Regular. El 36% de las socias, tienen conocimiento regular (afirman que el pescado sólo brinda energía); sin embargo, existen tres datos iguales del 18% entre las que tienen conocimiento deficiente, conocimiento muy deficiente y conocimiento muy bueno, seguido de un 10% que son las socias que tienen conocimiento bueno. El 70% del total de las socias encuestadas obtuvieron conocimiento muy bueno (están seguras que el pescado si brinda proteínas), seguida de un 20% que

tienen un conocimiento bueno; con una menor cifra del 8% están las socias que tienen un conocimiento muy deficiente; finalmente se halla una pequeña cifra del 2% que alcanzó un conocimiento deficiente”.

En el Perú, (Vilchez, 2015), expuso la tesis para obtener el grado de Maestro titulada “Relación entre consumo dietario de omega 3 y coeficiente intelectual en niños y niñas de 30 a 48 meses del distrito Mi Perú, Callao”, quien sostiene que:

“El objetivo fue determinar la relación entre el consumo dietario de Omega 3 y el Coeficiente Intelectual en niños y niñas de 30 a 48 meses del distrito Mi Perú, Callao. Fue un estudio descriptivo de enfoque cuantitativo, asociación cruzada, transversal y retrospectivo, la muestra estuvo conformada por 67 niños y niñas cuyas edades fluctuaron desde los 30 hasta los 48 meses de edad del distrito Mi Perú, Callao. El tipo de muestreo utilizado fue aleatorio simple, siendo el marco muestral niños residentes en los asentamientos humanos del distrito Mi Perú, ubicados mediante listas brindadas por el programa nutricional “Adiós Anemia”. Entre los resultados se encontró que el 85% (n=67) de los niños y niñas de 30 a 58 meses han presentado un consumo dietario adecuado de Omega 3 (>100 mg de DHA+EPA por día) y el 15% (n=67) un consumo dietario deficiente de Omega 3 (<100 mg de DHA+EPA por día); en relación al coeficiente intelectual (CI) el 13% (n=67) estuvieron por debajo de lo normal, según prueba de razón de verosimilitudes p valor = 0.038. Se concluye que, se encontró una relación estadísticamente significativa entre el consumo dietario de Omega 3 y el Coeficiente Intelectual en niños y niñas de 30 a 48 meses. La mayoría de niños y niñas logró cubrir sus requerimientos de Omega 3. (DHA+EPA). Se

encontró que ocho de cada diez niños y niñas de 30 a 48 meses presentaron diagnóstico de coeficiente intelectual mayor o igual a lo normal”.

Así mismo, (Miranda, 2016) expuso la tesis de maestría a la Pontificia Universidad Católica del Perú denominada “Pescado para el desarrollo la reforma pesquera de consumo humano en el gobierno de Juan Velasco Alvarado”, quien estableció que:

“El tema de la tesis fue la alimentación popular con base en productos hidrobiológicos nacionales en el gobierno del General Juan Velasco Alvarado (1968 – 1975). El objetivo general fue, analizar en qué medida las reformas pesqueras vinculadas al consumo humano directo de productos hidrobiológicos, formaron parte de un plan de políticas públicas en pro del desarrollo nacional durante el gobierno de Juan Velasco Alvarado. Es decir, se buscó comprender y analizar cómo estas reformas pesqueras que fueron tan promovidas por el gobierno de Velasco, lejos de ser reformas aisladas solo para pesquería como actividad económica, se insertaron dentro de un plan de políticas públicas con el fin de mejorar los índices de alimentación de la población peruana, y con ello apoyar al desarrollo nacional, así como eliminar la situación de dependencia de países extranjeros. Durante este gobierno se realizó la primera gran reforma institucional del sector pesquero en el Perú. El Gobierno Revolucionario de la Fuerzas Armadas consiguió organizar un modelo de desarrollo nacional, articulando diversos sectores, con el fin de combatir el hambre y la desnutrición en el Perú. El motor de este desarrollo fue en gran medida la pesca para consumo humano la cual generaba crecimiento económico y a la vez servía de

insumo para alimentar al pueblo, disminuyendo la dependencia alimentaria y creando nuevos hábitos de consumo saludables. De esta manera, se cumplía, hasta cierto punto, los deseos de bienestar nacional que perseguía el Gobierno Revolucionario y se daba impulso a una nueva industria de consumo humano que se había tenido relegada y mal cuidada por años. Lamentablemente, los objetivos logrados fueron pequeños en comparación a las grandes necesidades que tenía el país y pese a haber avanzado, las acciones realizadas no fueron suficientes para acabar en 5 años con la desnutrición en el Perú”.

Así mismo, (Higuchi, 2014), presentó a la Universidad Nacional La Molina la tesis de maestría titulada “Valoración del consumidor limeño de los productos hidrobiológicos congelados en supermercados - caso de estudio Perú Pacífico”, señala que:

“La investigación tuvo por objetivo determinar la valoración que tienen los consumidores de los productos hidrobiológicos congelados comprado en supermercados. Esto permitió identificar aspectos relevantes para la formulación de estrategias de mercadeo apropiadas para promover el consumo de estos productos de la marca Pacific Star en el mercado de Lima Metropolitana. Para lograr este objetivo se realizó un estudio de tipo descriptivo y explicativo. Los resultados del estudio, señalan que la valoración de los consumidores limeños respecto a los productos hidrobiológicos congelados que compran en los supermercados es relativamente baja; sin embargo, la ejecución del plan de mercadeo propuesto es viable pues la inversión a realizarse en su implementación tiene la Tasa Interna de Retorno del 97%, el Valor

Actual Neto de S/. 471,310.09 y la Razón costo-beneficio de 2.76. entre las conclusiones se tiene que, la valoración de los consumidores limeños respecto a los productos hidrobiológicos congelados que compran en los supermercados es relativamente baja con respecto a los productos frescos. El nivel de preferencia de los consumidores limeños para comprar productos hidrobiológicos congelados en supermercados es del 48%. Sin embargo, con la formulación y aplicación de nuevas estrategias de mercadeo para los productos de la marca Pacific Star, puede lograrse un incremento significativo de las ventas en el mercado de Lima Metropolitana”.

1.2. Bases teóricas

1.2.1. Creación del Programa “A Comer Pescado”

El Gobierno de Ollanta Humala del 2011 al 2016, presento como lineamiento político la reducción de la pobreza y la lucha frontal contra la desnutrición y el acercamiento entre la gestión gubernamental y la población de menores recursos, para ello basado en las estrategias de logro al Bicentenario en la cual el compromiso es la reducción al mínimo la desnutrición, y el incremento de una alimentación saludable, en las primeras acciones gubernamentales fue la gestación de programas sociales para la atención e intervención del gobierno con el propósito de reducir al máximo la pobreza.

En ese sentido, las medidas gubernamentales estaban regidas por la Resolución Ministerial N° 314-2011-PRODUCE mediante la cual se articuló a los programas educativos el impulso del conocimiento de las bondades del consumo del pescado así como de la importancia del consumo para elevar la nutrición; asimismo, en esta acción se incrementó la participación directa del pescador hacia los mercados

cercanos disminuyendo considerablemente el costo del pescado, asimismo en coordinación con los gobiernos locales el Ministerio de la Producción impulso las ferias gastronómicas, así como la difusión de programas radiales, de prensa escrita y televisiva la importancia del consumo de los productos hidrobiológicos para mejorar el estado nutricional de la población especialmente en la primera infancia. El (Ministerio de la Producción de Perú, 2012) ante lo descrito casi a finales del año 2012, mediante el Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE, creó el Programa “A Comer Pescado”, donde señala que:

“Tiene como objetivo de incrementar la pesca nacional, así como la apertura del mercado a estos productos a un menor costo para el consumo humano cuya finalidad fue el fomento del conocimiento del alto valor nutricional de estos productos para la cual se impulsaba las facilidades de la generación de empleo en la pesca artesanal así como el impulso a la reducción de la pobreza, en el marco del combate contra la pobreza y las deficiencias de alimentación en la población, especialmente en las zonas donde se había detectado problemas de desnutrición tanto en los infantes como en la población adulta”.

1.2.2. Reimpulso del Programa “A Comer Pescado”

En la actualidad el presente Gobierno a través del (Ministerio de la Producción de Perú, 2017) emitió el Decreto Supremo N° 016-2017-PRODUCE, Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE, que crea el Programa “A Comer Pescado” bajo los fundamentos de la Ley Orgánica del, (Poder Ejecutivo de la Republica de Perú, 2007) donde establece:

“Que los Programas son estructuras funcionales creadas para atender un problema o situación crítica, o implementar una política pública

específica, en el ámbito de competencia de la entidad a la que pertenecen”.

El (Ministerio de la Producción de Perú, 2017), señala que:

“Los primeros reportes del impacto de la ejecución de este programa indican el incremento del pescado en los pobladores siendo que en el año 2013 el consumo alcanzaba 14.6 kg en el año incrementándose en el año 2016 a un consumo promedio de 16.7kg por persona siendo un crecimiento sostenido en el consumo de estos productos en concordancia con la reducción del costo en el mercado así como el fácil acceso de los pescadores hacia las poblaciones de menores recursos, con la cual la política de alimentación saludable se convierte en una estrategia sólida del gobierno.

En ese sentido, a efectos que el Programa Nacional “A Comer Pescado” continúe contribuyendo al desarrollo de hábitos de consumo de productos hidrobiológicos, mediante el Decreto Supremo N° 016-2017-PRODUCE se modifica el D.S. N° 007-2012-PRODUCE y se amplía su vigencia hasta el año 2022 con la finalidad que se fomente la mejora económica de las actividades de la pesca artesanal y la acuicultura, así como la apertura de líneas de negocio en el sector pesquero con orientación al consumo humano directo teniendo además como consecuencia conexa la mejora en la seguridad y calidad alimentaria de la población”.

1.2.3. Actividades del Programa “A Comer Pescado”

(Ministerio de la Producción de Perú, 2016), en su informe “Plan Operativo Institucional 2016 primer semestre”, señala que:

“Las actividades del Programa Nacional "A Comer Pescado" permiten contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población en general, fomentando la disponibilidad y acceso a los productos hidrobiológicos y brindando información, como herramienta de promoción, sobre los atributos alimenticios de los mismos”.

El (Ministerio de la Producción de Perú, 2016), establece que las actividades son:

- Difusión de la información

En cumplimiento a las disposiciones y de los procesos de implementación del Programa la gestión gubernamental a través del Viceministerio de la Producción y la unidad ejecutora en función a los procedimientos normativos cumple las acciones de difusión del programa en la cual se propone el impulso de la producción artesanal y su comercialización.

Otra estrategia es la contratación de los spots publicitarios en los medios de comunicación masiva, en el caso de la televisión se realiza en la modalidad de señal abierta, del mismo modo se difunde en los medios radiales, así como en los periodísticos, para la cual la partida presupuestal fue de 2 millones 700 mil soles durante el año 2016 y 2017 como lo refiere el reporte de gasto público en comunicación estratégica de los programas de asistencia social del presente gobierno.

Asimismo, se ha impulsado dicha información a través de diversos convenios con organizaciones sociales de base denominados,

asociación de vaso de leche, asociaciones de comedores populares, asociaciones de asistencia a los más necesitados de carácter público privado en la cual se entregan los folletines con la información de los beneficios del consumo de pescado.

- Impulso de la oferta del Programa

Mediante la Resolución Ministerial N° 023-2015-PRODUCE, las acciones de comercialización son monitoreadas por el equipo de ejecución del Programa “A Comer Pescado”, en la cual se fomenta la pesca artesanal, el fomento de la acuicultura y su posterior traslado a los centros de venta de pescado como son las terminales de pesquería o directamente a los mercados de las diversas localidades en las cuales el acceso sea abierto y no restringido, para ello, los gobiernos locales como son las gobernaciones y las municipalidades deben velar con el cumplimiento de estas disposiciones ya que se trata de una política gubernamental cuya finalidad es la disminución de la desnutrición promoviendo una alternativa básica en la alimentación de la población, especialmente en las zonas de alto riesgo o de desnutrición infantil como producto del bajo nivel socio económico.

Las regulaciones de la comercialización también alcanzan a la concertación directa entre el consumidor y el pescador, especialmente en las zonas cercanas, en el caso del distrito de Carabayllo, esta se ubica en la zona norte de la capital, el acceso proviene del terminal pesquero de Márquez en Ventanilla Callao y del pequeño puerto del distrito de Ancón, cabe resaltar que las condiciones de venta se

promueven a nivel industrial con adecuado tratamiento así como de la manipulación directa de pescadores artesanales.

De ahí que los compromisos se monitorean en el cumplimiento de los dispositivos para fomentar una alimentación saludable, así como de la regulación de la pesca en gran escala y en cumplimiento de las cuotas para la distribución comercial en el mercado interno.

- Asistencia directa del Programa

En cumplimiento de los objetivos del programa, los convenios que se realizan es multisectorial, entre el Ministerio de la Producción, Ministerio de Salud, Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, las mismas que brindan los diversos programas de control alimentario, en el caso específico de la asistencia directa, se entrega una dotación de productos a las organizaciones sociales de base debidamente acreditadas cuya ubicación y conformación se encuentra dentro de las poblaciones denominadas en riesgo y de alta vulnerabilidad por el ingreso económico debajo del sueldo mínimo.

Para este caso, la intervención se presenta en dos modalidades, la primera que consiste en asesoría para la adquisición de productos en la formación de convenios con los comerciantes así como la apertura a los convenios con la producción de los pescadores artesanales cercanos a las organizaciones de base que en este caso se trata de los comedores populares, la segunda modalidad pasa por un proceso de evaluación de los asociados quienes están debidamente registrados y evaluados en la condición de salud así como de los ingresos económicos, para ello, se determina el nivel de vulnerabilidad, con la cual la asistencia se convierte

en una entrega de productos hidrobiológicos de manera sistemática bajo características especiales de monitoreo por las unidades locales y superiores que conforman el programa”.

Cabe señalar que estas acciones en el distrito de Carabayllo se han localizado en 7 de los 36 comedores populares organizados, de ahí que este estudio se focaliza en este distrito.

1.2.4. Fundamentos del Consumo de pescado

Para (Avdalov N. , 2014), en su artículo, “Consumo e ingesta de pescado”, señala que:

“La dieta en los seres humanos y animales se considera equilibrada cuando cumple con el aporte de todos los nutrientes y energía en cantidades suficientes para permitir mantener las funciones del organismo en un contexto de salud física y mental. Esta dieta equilibrada es específica de cada individuo o grupos de individuos, y presenta variaciones de acuerdo a su sexo, su edad y su estado de salud. Obviamente además existen un sinnúmero de factores (geográficos, sociales, ambientales, económicos, patológicos, etc.) que influyen. Desde el punto de vista nutricional, las proteínas son uno de los principales elementos que justifican la ingesta de pescado”, ya que estas son indispensables para la vida y el desarrollo sano de las personas. Como la mayoría de los elementos nutricionales su requerimiento está sujeto a diferentes variables, de acuerdo a la edad, sexo y condiciones:

- Los bebés necesitan aproximadamente 10 gramos al día.
- Los varones adolescentes necesitan hasta 52 gramos al día.
- Las mujeres adolescentes necesitan 46 gramos al día.

- Los hombres adultos necesitan alrededor de 56 gramos al día.
- Las mujeres adultas necesitan aproximadamente 46 gramos al día.
- Las mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, la ingesta recomendada se eleva a 71 gramos de proteína al día”.

Definición conceptual de consumo de pescado

Para (Avdalov N. , 2011), en su documento, “Beneficios del consumo de pescado”, presentado para la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA), señala que:

El consumo de pescado o su ingesta aporta energía, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y otros nutrientes importantes, entre ellos, los ácidos grasos poli insaturados de cadena larga, los Omega 3.

Fundamentos del consumo de pescado

(Mayorga, 2011), señala que:

“Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, y la Agricultura (FAO); la pesca y la acuicultura son una fuente crucial de ingresos y medios de subsistencia para cientos de millones de personas en todo el mundo, reportó que se ha alcanzado el incremento de consumo de pescado en el año 2010 con una media de 17 kg, esto es debido al incremento continuo de la producción de la acuicultura. Del mismo modo, la producción de pescado y productos pesqueros pasó de 142 millones de toneladas en el 2008 a 145 millones en el 2009 de los cuales, se destinaron 115 millones al consumo y gran parte de ese pescado proviene de la acuicultura, que crece a una tasa anual cercana al 7%”.

Se ha encontrado que cerca del 32% de las reservas mundiales de peces están sobreexplotadas, agotadas o recuperándose; mientras que el 15% de las reservas controladas por la FAO estaban subexplotadas el 3% y moderadamente explotadas el 12%, con capacidad de producir más que el nivel actual de capturas. No obstante, la situación de las reservas mundiales de peces no ha mejorado y el porcentaje total de las mismas en los océanos del mundo sobreexplotadas, agotadas o en fase de recuperación, no ha descendido y se calcula que es ligeramente más alto que en 2006”.

Consumo de pescado en el Perú.

(Flores & Gómez, 2013), en su artículo, “Estado actual del consumo de productos de origen marino, acuicultura y pesca”, señalan que:

“En el Perú se respalda normativamente el consumo de pescado y el desarrollo de la pesca, a través de: (1) Ley General de Pesca (D.L. N° 25977), (2) Ley sobre Límites Máximos de captura por embarcación (D.L. N° 1084), (3) Consejo Nacional de Promoción del Consumo del Recurso Anchoqueta y Pota (R.S. N° 028-2010-PRODUCE), y (4) Programa “A Comer Pescado” (D.S. N° 007-2012-PRODUCE).

Respecto a la acuicultura peruana, el informe del Ministerio de la Producción, indica que está orientada principalmente al cultivo de camarones, concha u ostión abanico, trucha arco iris y tilapia. Y, siguiendo la tendencia de los principales cultivos que se tiene en la región de América Latina y El Caribe, adicionalmente, se cultivan en menor volumen algunos peces amazónicos como el sábalo cola roja, la

gamitana, el paco, la pacotana (un híbrido derivado de ellos) y está emergiendo el cultivo de paiche.

Se ha determinado que la cosecha acuícola del año 2010 según su nivel de desarrollo, estaría sustentado en empresas de menor escala (pequeña y mediana empresa) y las asociaciones que desarrollan actividades de repoblamiento, las cuales, en conjunto, tienen una participación de 63,14%. El nivel de acuicultura de mayor escala tiene una participación de poco más de un tercio del total (36,22%) y la acuicultura de subsistencia o de recursos limitados tendrían una participación escasa (0.64%).

El estudio de “Análisis económico de la ingesta de alimentos en el Perú”, realizado por el Instituto de Estudios Peruanos 2010 - IEP, determinó que: (a) Existe una relación significativa y positiva entre el gasto total del hogar y la demanda por calorías totales (la magnitud de dicha relación no ha variado significativamente entre el 2004 y 2009); (b) La asociación entre el gasto y la demanda por micronutrientes es significativa y positiva en el caso del calcio, fósforo y zinc, y solo ha disminuido en el caso del calcio en relación con los resultados del año 2004 (en cambio en el caso del hierro la relación positiva y significativa que se tuvo para el 2004 ha pasado a ser no significativa en el 2009); y (c) Según características del hogar y su relación con la demanda de nutrientes como las proteínas, calcio, hierro, y vitaminas, encontraron mayor proporción de niños menores de 5 años – en primer lugar –, y hasta 14 años, que favorecieron la demanda de proteínas, calcio, hierro, fósforo y zinc. Esto último es importante dada la importancia del consumo de estos nutrientes, sobre

todo en los primeros años de vida, niñez y adolescencia. No obstante, el tamaño del hogar, siempre aparece negativamente relacionado con la demanda por este tipo de nutrientes, mientras más grande sea el hogar menor será el consumo relativo de estos nutrientes.

El porcentaje de adecuación de consumo de nutrientes para un adulto, mayor de 20 años, en la Encuesta Nacional de Indicadores Nutricionales, Bioquímicos, Socioeconómicos y Culturales, relacionados a las Enfermedades Crónicas Degenerativas en el Perú, también determinó un consumo deficiente de calorías, de hierro en mujeres, de calcio y fibra dietaria.

Así mismo, se determinó en la encuesta en mención, que la prevalencia de consumo de pescados y mariscos para niños de 12 a 35 meses, fue diferente respecto al consumo de carnes, con mayor consumo de este último en prácticamente todas las regiones, con excepción de Loreto. Esta práctica se produce incluso en las regiones donde el consumo de pescados y mariscos es notoriamente mayor, como en Lambayeque, Tumbes y Piura o como en Ucayali, tal como se encontró para las mujeres en edad fértil. Por otro lado, también mostró la baja prevalencia de consumo de pescados y mariscos en niños en nueve departamentos, los cuales no llegan ni al 10%, especialmente en departamentos costeros como Tacna e Ica, y donde predominan departamentos del trapecio andino, principalmente el departamento de Huancavelica, que mostró la prevalencia más baja. Loreto presentó la prevalencia más alta de consumo en sus niños”.

El (Diario Oficial el Peruano, 2018), en su artículo “Consumo per cápita de pescado sube a 14.5Kg” señala que:

“Según la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH), el consumo de pescado de las familias peruanas creció de forma sostenida los últimos cinco años, al pasar de 12.9 kilos por habitante el 2013 a 14.5 kilos el 2017, destacó el Ministerio de la Producción (PRODUCE)”

Características Nutricionales del consumo de pescado

El (Programa Nacional "A Comer Pescado", 2018), señala que:

“El pescado contiene proteínas que contribuye a la formación y reparación de tejidos y órganos del cuerpo, principalmente en la niñez, ayuda a generar anticuerpos que refuerzan nuestro sistema de defensa y garantizan una buena salud, evitando infecciones y enfermedades, ayuda a la distribución del oxígeno en la sangre y a la asimilación de nutrientes esenciales en nuestro organismo. Contiene también grasas saludables que favorecen el desarrollo cerebral de los niños, por ser grasas poliinsaturadas de cadena larga del grupo de los Omega 3 (EPA y DHA), previenen la obesidad y enfermedades cardiovasculares, constituyen una fuente importante de energía, previenen los problemas inflamatorios. También es rico en vitaminas A, B y D; necesario para un óptimo desarrollo y cuidado de la salud de niños, mujeres en embarazo y ancianos, y de las personas en general”.

Por otro lado, (Perea, Gomez, Mayorga, & Triana, 2013), señalan que:

“Existen evidencias sólidas que señalan que los ácidos grasos n-3, no solamente son nutrientes esenciales, sino que también modulan

favorablemente varias enfermedades entre las que se incluyen: la aterosclerosis, enfermedad cardíaca coronaria, enfermedad inflamatoria, desórdenes autoinmunes, desarrollo del feto en mujeres embarazadas, desarrollo cognitivo y de aprendizaje en los niños, diabetes tipo 1 y 2, síndrome metabólico, obesidad, desarrollo de la demencia y otros desórdenes.

De acuerdo a las características nutricionales y los beneficios en la salud que el pescado genera en el consumidor; mediante esta investigación se busca identificar factores que inciden para que el consumo de pescado se vea afectado o este alimento no se incluye en la dieta habitual con mayor frecuencia como la carne de res o de pollo, donde se ha encontrado que índices económicos, culturales, sociales, alimentarios podrían reflejar una disminución en su consumo a pesar que dicho producto es de gran demanda y se cuenta con gran variedad de especies de peces. De igual manera, generar interés e iniciativas para continuar con el proyecto creando estrategias que permitan el incremento en el consumo de pescado en la población y a su vez conozcan los beneficios que este presenta en la salud”.

Gestión de los comedores populares

(Portilla, 2013), en su investigación “Los comedores populares de Lima como espacios de negociación”, establece que:

“Los Comedores Populares deben participar como una asociación debidamente registrada, con una planilla de socias inscritas con sus respectivos documentos de identidad y que pertenezcan a la zona donde

el Comedor Popular realizará sus labores de subsistencia. La relación Estado y Comedor Popular se realiza a través de las “dirigentes” presidenta y/o vicepresidenta, que son las que asisten a las reuniones convocadas por el PRONAA. Todos los Comedores Populares que están debidamente inscritos cuentan con documentos institucionales que deben registrar, presentar y mantener al día.

Los Comedores que reciben subsidio deben guardar la copia de los balances entregados al PRONAA debidamente foliados (enumerados). Estos formatos son documentos sustentatorios, que incluyen, comprobantes de pago, como boletas de venta, facturas y recibos, que prueban el gasto realizado por la asignación económica mensual recibida”.

El punto de vista teórico de los investigadores, se sustenta en considerar el enfoque normativo del Ministerio de la Producción respecto al Programa “A Comer Pescado” en la parte que corresponde a sus actividades establecidas en el Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE donde establece las siguientes actividades, que serán materia de estudio de la presente investigación:

- Difusión de la información
- Impulso de la oferta del programa
- Asistencia directa del programa

Por otro lado, para la variable de consumo de pescado, se considera lo expuesto por (Gomez de Barrueta & De Barrueta, 2007), respecto a los factores nutricionales, así como también a las normas del Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE. Las dimensiones de la variable son:

- Información nutricional
- Beneficio a la salud
- Factores del consumo

1.3 Definición de términos básicos

Programa Social: Puede decirse que un programa social es una iniciativa destinada a mejorar las condiciones de vida de una población. Se entiende que un programa de este tipo está orientado a la totalidad de la sociedad o, al menos, a un sector importante que tiene ciertas necesidades aún no satisfechas. (Programa Social, 2014)

Normatividad: Es el conjunto de reglas o leyes que se encargan de regir el comportamiento adecuado de las personas en una sociedad, dentro de la cual influyen diversos factores en las personas para poderlas acatarlas y respetarlas como son la moral y la ética principalmente. (Comunicación Lingüística, 2016).

Estado nutricional: Es la situación en la que se encuentra una persona en relación con la ingesta y adaptaciones fisiológicas que tienen lugar tras el ingreso de nutrientes. Evaluación del estado nutricional será por tanto la acción y efecto de estimar, apreciar y calcular la condición en la que se halle un individuo según las modificaciones nutricionales que se hayan podido afectar. (Nuevas Tecnologías, 2012).

Alimentación saludable: Consiste en ingerir una variedad de alimentos que te brinden los nutrientes que necesitas para mantenerte sana, sentirte bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, las grasas, el agua, las vitaminas y los minerales. (Nutrición Saludable, 2014)

Información nutricional: La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y determinados nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. (Asesoría Técnica Alimentaria, 2015)

Ingesta de especies marinas: Una dieta sana y equilibrada, que sea capaz de reportar efectos positivos sobre la salud, requiere gran variedad de alimentos entre los que debe estar presente el pescado. De hecho, para la dieta mediterránea, en la que se contempla el consumo generoso de verduras, hortalizas, frutas, cereales como el arroz. (Mariscos de Cadeira, 2015)

CAPÍTULO II: PROPUESTA DE VALOR

El Programa “A Comer Pescado” tiene como objetivo general fomentar, consolidar y expandir los mercados internos para el consumo final de productos derivados de los recursos hidrobiológicos de los ámbitos marítimo y continental del Perú. Así mismo el mencionado programa plantea 3 objetivos específicos que fueron presentado según (Ministero de la Producción de Perú, 2012), de la siguiente manera:

1. Contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población.
2. Fomentar la mejora económica de las actividades de la pesca artesanal y la acuicultura de menor escala.
3. Fomentar la apertura de líneas de negocio, incluyendo la consolidación de cadenas de distribución, en el sector pesquero nacional general, con orientación al Consumo Humano Directo.

Considerando el objetivo específico 1 de contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población, fomentando la disponibilidad y acceso a los productos y brindando información, como herramienta de promoción, sobre los excelentes atributos alimenticios de los mismos, es que, en el presente trabajo de investigación; se tomaron en cuenta como dimensiones del estudio las actividades del Programa “A Comer Pescado”, como son la difusión de la información.

Así mismo, considerando los objetivos específicos 2 y 3 se tomó en cuenta la actividad de asistencia directa como dimensión.

Del mismo modo considerando el objetivo 3, de Fomentar la apertura de líneas de negocio, subyacen las actividades promoción de la oferta, por lo que, la dimensión de promoción de la oferta fue considerada en la presente investigación.

Bajo esta concepción se plantea el presente trabajo de investigación, cuya viabilidad está dada porque las investigadoras son personas que participan en la implementación del Programa “A Comer Pescado” permitiéndoles, contar con el acceso cercano al manejo y aplicación del programa, de ahí la viabilidad.

La evaluación de los resultados, permitió aportar con recomendaciones que orienten la mejora en la implementación del programa y su efecto en la población que acude a los comedores populares del distrito de Carabayllo, orientados a mejorar la gestión pública.

La técnica que se utilizó para la obtención de datos fue, la encuesta y recopilación de datos de los actores utilizando dos instrumentos, que fueron dos cuestionarios, que se aplicaron a los presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo.

Se utilizó el software estadístico SPSS versión 25 en español para el procesamiento de la información y análisis, utilizando las técnicas estadísticas descriptivas comparativas y técnicas de inferencia estadística para arribar a los resultados, en cumplimiento de los objetivos del presente trabajo de investigación.

La presente investigación es sostenible, porque contó con acceso a la información, recursos humanos y financieros por parte de los investigadores, así como también con asesoría necesaria para alcanzar con los objetivos planteados.

Los actores involucrados fueron los presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, quienes son beneficiarios del Programa “A Comer Pescado”, a quienes se les aplicó los cuestionarios.

El estudio es factible, ya que existe la disposición de los participantes asociados a los comedores populares del distrito de Carabayllo, quienes están capacitados a responder en cuestionarios ya que su nivel de lectura y comprensión es bueno, y según los registros de estas organizaciones la mayoría tiene el nivel de educación secundaria completa y una mínima proporción tiene educación primaria.

Del mismo modo, se cuenta con los recursos económicos necesarios así como la aceptación de los directivos para la intervención en el momento de la recolección de datos, ya que se tiene información sobre las campañas de información sobre el consumo de pescado en el distrito de Carabayllo a través de PRODUCE como del MINAGRI, además de considerar que según ENAHO 2016 el distrito de Carabayllo alcanza el nivel de 12% de desnutrición severa en su población infantil siendo una cifra altamente preocupante pues esta realidad determina el grado de la condición de salud de la población.

Asimismo, el estudio en su construcción es factible dado que existe información consistente y actualizado respecto a la importancia del consumo de pescado, así como de la implementación del programa cuyo documento es derivado del Decreto Supremo N° 016-2017-PRODUCE.

Entre las limitaciones para el desarrollo de la presente investigación, fue posible encontrar algunos presidentes que no pudieron responder el cuestionario que se aplicó, debido a sus actividades dirigenciales diarias, o a sus actividades personales o familiares.

Matriz de operacionalización de variables

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES					
Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Medida
Actividades del programa "A comer pescado"	Permiten contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población en general, fomentando la disponibilidad y acceso a los productos hidrobiológicos y brindando información, como herramienta de promoción, sobre los atributos alimenticios de los mismos. (Ministerio de la producción, 2016)	Contribuye al desarrollo de hábitos de consumo de pescado en la población, brindando información, y promoción sobre los atributos alimenticios del pescado.	Difusión de la información	Recepción de información por bolantes, televisión abierta, radio Recepción de información documentada en la organización suficiente para los asociados Recepción de información directa de parte de personas del Ministerio de la producción Recepción de información de parte de los coordinadores del Programa "A comer Pescado" Orientación de los coordinadores del Programa, para obtener mayor información del programa Bondades del programa en la televisión abierta Información del Programa, en los diarios y la radio	Ordinal
			Promoción de la oferta	Oferta, y distribución comercial en el mercado interno Orientación de los coordinadores del Programa donde se encuentra la venta de pescados baratos Relación entre los comedores y vendedores de pescado, por parte de los coordinadores del Programa Suficiente oferta de venta de pescado barato en los mercados del barrio Variedad de pescado según la difusión del programa a bajo costo Adquisición diaria del pescado fresco y barato Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato	
			Asistencia directa	Dotación de pescado, valores nutritivos Dotación de pescado del Programa "A comer Pescado dirigido a los comedores según fechas establecidas Asistencia a los comedores para ser incluidos, por parte del programa "A comer pescado" Explicación de los componentes nutritivos del pescado en los folletos que recibe Los coordinadores Programa verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores El Programa asiste con productos según necesidad de la población que pertenece a los comedores Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del programa a la población	
Impacto del consumo de pescado	Es el proceso de alimentación basada en una dieta de productos hidrobiológicos provenientes de diversos espacios siendo peces de la costa, la sierra y la selva cuyas características están en función al nivel económico, así como de la disposición dentro del mercado de consumo masivo dado su alto nivel nutritivo especialmente en la conformación de Omega 3 y Omega 6 (Mayorga, 2011),	Es el proceso de alimentación basada en una dieta de productos marinos, y las características de los mismos, de acuerdo a su información nutricional, beneficios, y factores de consumo.	Información Nutricional	Nivel de conocimiento, Información de beneficios, y Conocimiento de variedad Conocimiento sobre la importancia del consumo de pescado. Conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida. Conocimiento que el pescado es beneficioso para la salud de las personas. Conocimiento que el consumo de pescado genera vitalidad. Conocimiento que el pescado contiene Omega 3 y Omega 6 Conocimiento del valor nutricional de los distintos pescados y productos marinos.	Ordinal
			Beneficio a la salud	Conoce el tipo de vitamina, Conoce el valor de omega, y Sensación de salud Conocimiento que las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas. Conocimiento que el pescado es el alimento que contiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo. Conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro. Conocimiento que consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud. Conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado. Considera que el pescado es poco agradable y menos consumido por su olor y sabor Conocimiento acerca de la importancia de incentivar a las familias en el consumo de pescado e inclusión en su dieta alimenticia.	
			Factores del consumo	Costo, y cultura alimentaria El pescado como un alimento costoso. El precio del pescado, en comparación con otras especies La frecuencia del consumo de pescado al año Tiempo de preparación de comidas en base a pescado La forma de preparación de la comida en base a pescado, y su influencia en el consumo del pescado. Considera que el precio del pescado en el mercado	

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

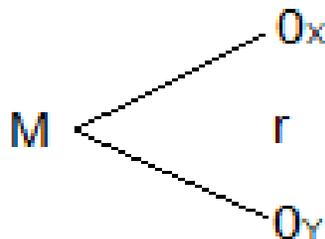
3.1 Diseño metodológico

El diseño de la investigación es no experimental, de corte transversal, descriptivo.

Se denomina no experimental porque no se realizó experimento alguno, no se aplicó ningún tratamiento o programa, es decir, no existió manipulación de variables, observándose de manera natural los hechos o fenómenos, es decir tal y como se dan en su contexto natural.

El presente estudio, es de diseño descriptivo correlacional, que según (Hernandez, 2006), “busca la relación entre una o más variables” y obedece al siguiente esquema:

Dónde:



M: Unidades de análisis o muestra de estudios.

O_x: Observación de la variable Programa “A Comer Pescado”

O_y: Observación a la variable Consumo de pescado

R. Coeficiente de correlación

Los procedimientos que seguirán para la obtención de la información son:

- Primeramente, se procedió a determinar un listado de presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo.
- Se determinó el tamaño de la muestra en forma aleatoria.
- Se aplicó a esta muestra seleccionada los cuestionarios que se encuentran en el anexo de la presente investigación.
- La información recolectada como resultado de la aplicación de los cuestionarios, se sistematizó para pasar luego al procesamiento de los datos.

3.2 Diseño muestral

Población

La población es el conjunto de elementos que son posibles de ser analizados, dentro de una situación problemática, de acuerdo (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014) se define como población a todos los sujetos con una característica homogénea que componen el contexto de la investigación. En este caso se considera como población a todos los presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo que en su totalidad son 165.

Muestra

La muestra de acuerdo con Hernández et al, es una proporción mínima y representativa de la población.

Se calcula la muestra de la siguiente manera:

$$n = \frac{Z^2 pqN}{E^2(N-1) + Z^2 pq}$$

Donde:

N = Población (165)

p = 0,1 Probabilidad de ocurrencia.

q = 0,9 Probabilidad de no ocurrencia.

α = 0,05 Nivel de significación al 95% de confianza

Z = 1,96 Coeficiente al 95% de confianza

E = 0,05 Error

N : es el tamaño de la población.

Dando como resultado $n= 76$

Criterios de inclusión:

- Personas entre 18 y 65 años
- Hombres y mujeres.
- Presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo.

3.3 Técnicas de recolección de datos

Se utilizó la técnica de encuesta, que permite la recolección de datos por medio de preguntas escritas organizadas en un cuestionario impreso. El instrumento es un cuestionario que permite la recolección de las opiniones, respecto a las dimensiones de estudio, en la presente investigación en el distrito de Carabaylo.

La validez del instrumento que se aplicó en la presente investigación se realizó por juicio de expertos, y la confiabilidad fue determinada mediante el índice de confiabilidad de Cronbach, el cual permite estimar la fiabilidad de un instrumento de medida a través de un conjunto de ítems que se espera que midan el mismo constructo

o dimensión teórica. Cuanto más cerca se encuentre el valor del alfa a 1 mayor es la consistencia interna de los ítems analizados.

Para el cuestionario de las actividades del Programa “A Comer Pescado”, resultó, el alfa de Cronbach, 0,835, (cuadro 1, y cuadro 2) indicando que el instrumento presentó una excelente confiabilidad. Por lo que, el cuestionario puede ser aplicado para desarrollar otra investigación

Cuadro 2 - Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	76	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	76	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Cuadro 3 - Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,835	18

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

La confiabilidad de Cronbach para el cuestionario del impacto del consumo de pescado, resultó ser 0.670, como se puede observar en el cuadro 4, y cuadro 5, lo que indica que el instrumento es muy confiable, y puede ser aplicado en otra investigación.

Cuadro 4 - Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	76	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	76	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Cuadro 5 - Estadísticas de fiabilidad

<u>Alfa de Cronbach</u>	<u>N de elementos</u>
<u>,670</u>	<u>19</u>

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

3.4 Técnicas de gestión y estadística para el procesamiento de la información

Se utilizó el software estadístico SPSS versión 25 en español para el procesamiento de la información y análisis, utilizando las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales, para cumplir con los objetivos de la presente investigación.

3.5 Aspectos éticos

El marco ético está compuesto por el respeto estricto de todos los autores citados para la construcción de este proyecto de modo que no se pueda incurrir en plagio, asimismo se guardó reserva de los datos personales de los participantes, ya que los resultados solo servirán como medida de fortalecimiento de sus capacidades, y mejora de la gestión del Programa “A Comer Pescado”.

También se tomaron en cuenta las normas establecidas por la Universidad San Martín de Porres y del Instituto de Gobierno y Gestión Pública, en lo que respecta a la elaboración de la investigación.

En la aplicación de los cuestionarios se respetó la reserva de los encuestados.

CAPITULO IV: RESULTADOS

4.1. Desarrollo de las actividades del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018.

A continuación, se presenta los resultados de la encuesta aplicada a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabayllo, referida a las tres dimensiones de las actividades desarrolladas por el Programa “A Comer Pescado” de acuerdo a las dimensiones agrupadas por las actividades, definidas en la normatividad vigente. Las dimensiones definidas en la presente investigación son:

- Difusión de la información.
- Promoción de la oferta.
- Asistencia directa.

4.1.1 Desarrollo de la difusión de la información del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018.

En la tabla 1, se observa que, el 39% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces** se realiza difusión de la información del Programa “A Comer Pescado”, el 6% **casi nunca** y **nunca**, y el 54% **casi siempre** y **siempre**.

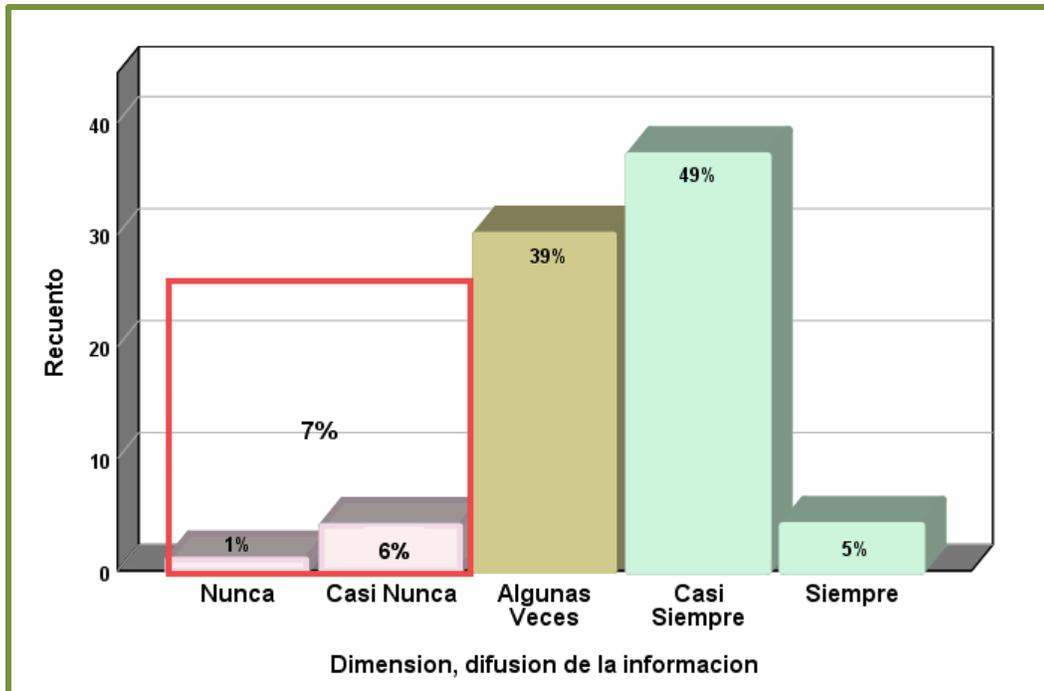
Tabla 1 Dimensión: Difusión de la información

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	1	1	1
Casi Nunca	4	6	7
Algunas Veces	30	39	46
Casi Siempre	37	49	95
Siempre	4	5	100
Total	76	100	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 1

Gráfico 1 - Dimensión: Difusión de la información



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia

En cuanto a los promedios obtenidos de los indicadores correspondientes a la dimensión Difusión de la información, éstos se presentan en la tabla 2, en la que se

puede observar que, para los presidentes de los comedores populares, **algunas veces**: la información se encuentra en los diarios y la radio, la televisión abierta informa sobre las bondades del programa, recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción, los coordinadores explican donde obtener mayor información del programa. Y **casi siempre**, reciben información documentada en la organización suficiente para sus asociados, los coordinadores dejan folletos con información.

Tabla 2 Promedios de indicadores de la dimensión difusión de la información

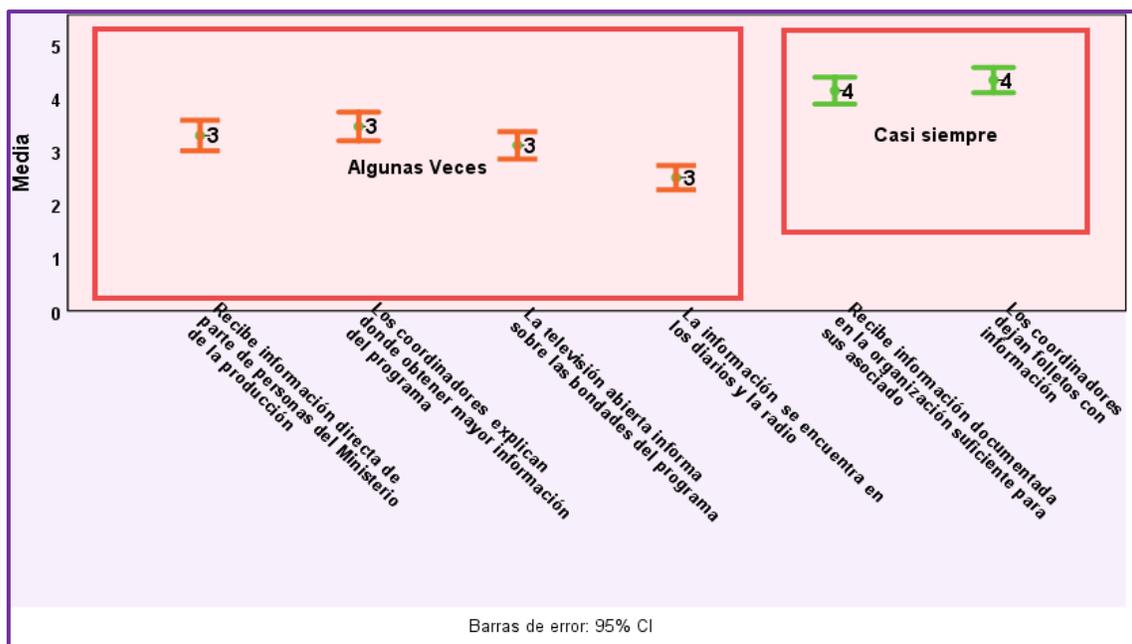
	Media	Valor Cualitativo
La información se encuentra en los diarios y la radio	3	Algunas veces
La televisión abierta informa sobre las bondades del programa	3	Algunas veces
Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción	3	Algunas veces
Los coordinadores explican donde obtener mayor información del programa	3	Algunas veces
Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociados	4	Casi siempre
Los coordinadores dejan folletos con información	4	Casi siempre

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 2

Gráfico 2 - Promedios de indicadores de la dimensión difusión de la información



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.1.1 Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociados.

En la tabla 3 se observa que, el 14% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces** se recibe información documentada en la organización, el 9% **casi nunca** y **nunca**, y el 76% **casi siempre** y **siempre** recibe información documentada en la organización.

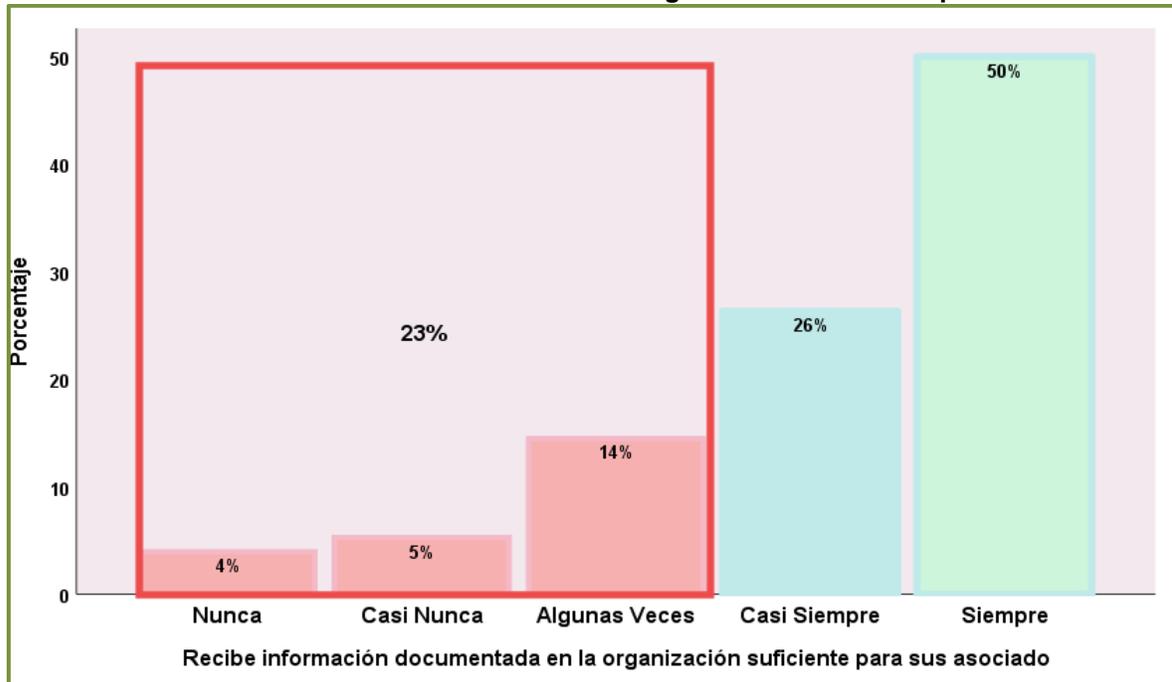
Tabla 3 - Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociado

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	3	4	4
Casi Nunca	4	5	9
Algunas Veces	11	14	23
Válido Casi Siempre	20	26	50,0
Siempre	38	50	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 3.

Gráfico 3 - Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociados



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.1.2 Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción.

En la tabla 4 se observa que, el 36% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces** se recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción, el 20% **casi nunca** y **nunca**. Y el 44% **casi siempre** y **siempre**, recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción.

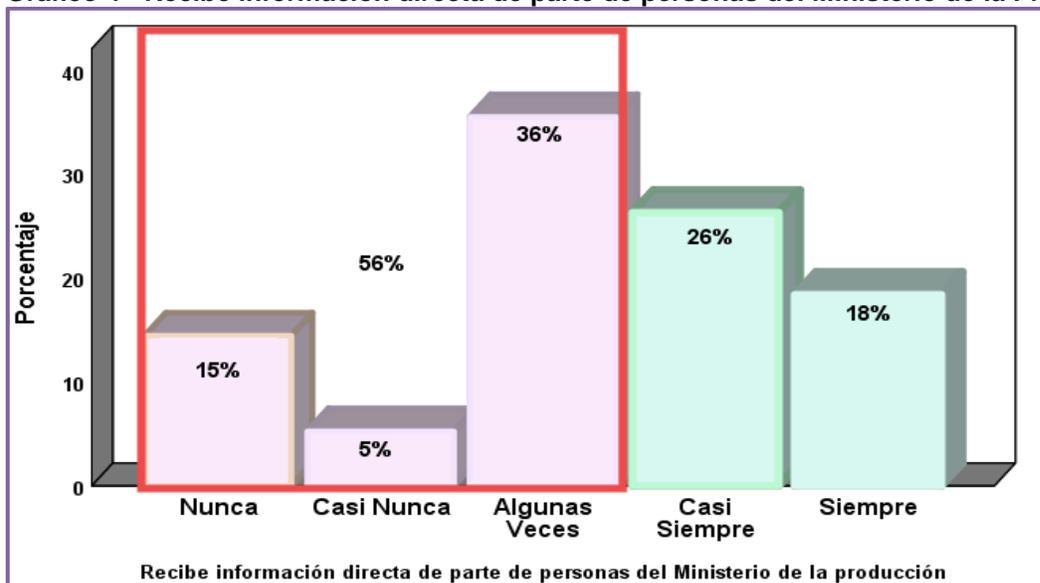
Tabla 4 Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción

	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	11	15
Casi Nunca	4	5
Algunas Veces	27	36
Casi Siempre	20	26
Siempre	14	18
Total	76	100,0

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 4.

Gráfico 4 - Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.1.1.3 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” dejan folletos con información.

En la tabla 5 se observa que, el 10% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces**, los coordinadores del programa dejan folletos con información, el 8% **casi nunca** y **nunca**, y el 82% comentaron que, **casi siempre** y **siempre**, los coordinadores del Programa dejan folletos con información.

Tabla 5 Los coordinadores del Programa dejan folletos con información

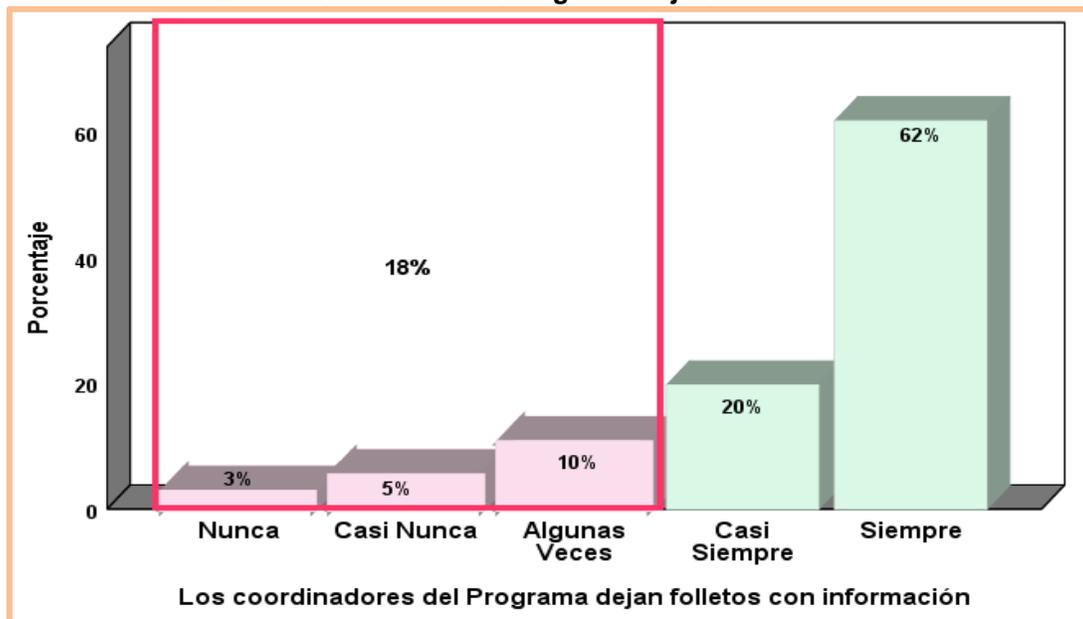
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	2	3	3
Casi Nunca	4	5	8
Algunas Veces	8	10	18
Válido Casi Siempre	15	20	38
Siempre	47	62	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 5

Gráfico 5 - Los coordinadores del Programa dejan folletos con información



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.1.4 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” explican donde obtener mayor información del Programa.

Se puede apreciar en la tabla 6 que, el 38% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces**, los coordinadores del programa explican donde obtener información del programa, el 18% **casi nunca** y **nunca**, mientras que, el 45% indicaron que **casi siempre** y **siempre**, los coordinadores del Programa explican donde obtener información del Programa.

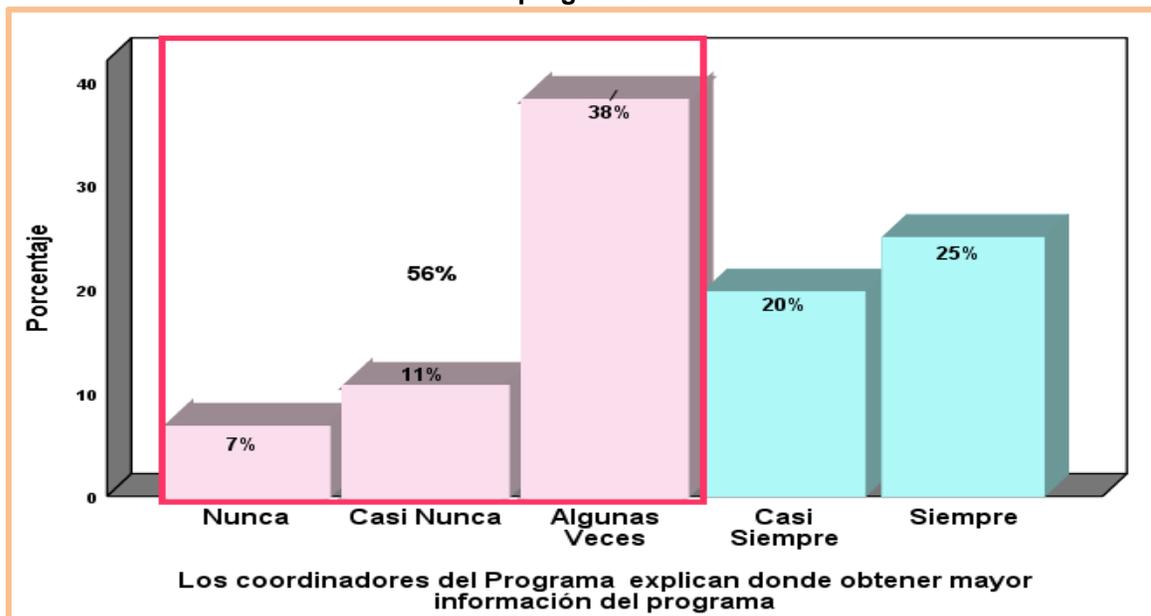
Tabla 6 Los coordinadores del Programa explican donde obtener mayor información del programa

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	5	7	7
Casi Nunca	8	11	17
Algunas Veces	29	38	55
Casi Siempre	15	20	75
Siempre	19	25	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 6.

Gráfico 6 - Los coordinadores del Programa explican donde obtener mayor información del programa.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.1.5 La televisión abierta informa sobre las bondades del Programa.

El 45% de los presidentes de los comedores populares, según la tabla 7, expresaron que **algunas veces**, la televisión abierta informa sobre las bondades del programa, el 22% **casi nunca** y **nunca**, y el 33% indicó que, **casi siempre** y **siempre**, la televisión abierta informa sobre las bondades del Programa.

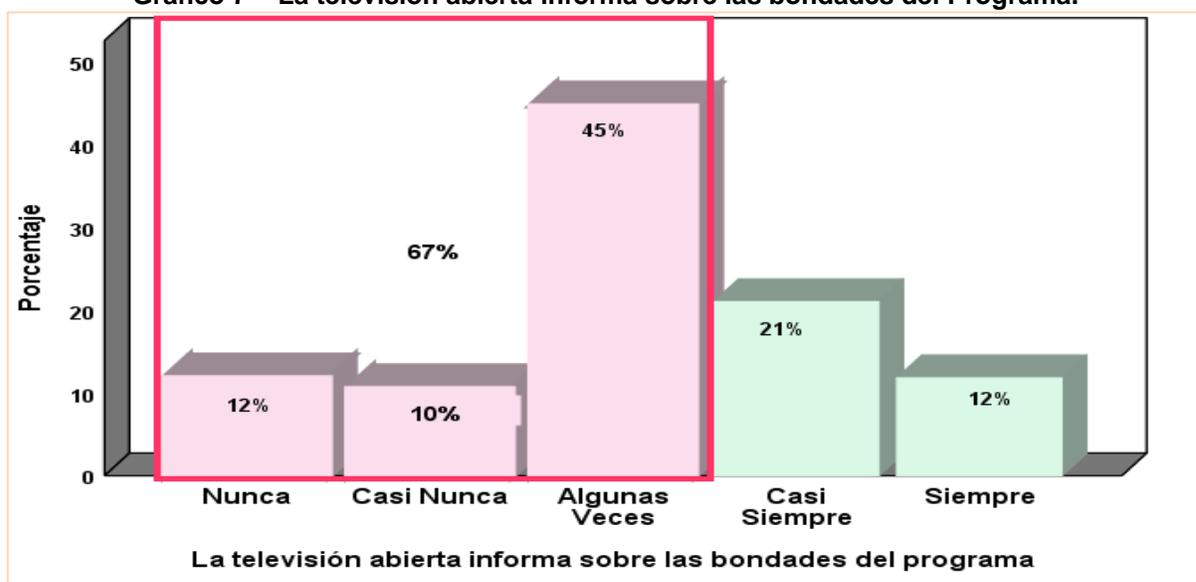
Tabla 7 La televisión abierta informa sobre las bondades del Programa.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	9	12	12
Casi Nunca	8	10	22
Algunas Veces	34	45	67
Casi Siempre	16	21	88
Siempre	9	12	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se pueden observar en el gráfico 7

Gráfico 7 - La televisión abierta informa sobre las bondades del Programa.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.1.6 La información del Programa “A Comer Pescado” se encuentra en los diarios y la radio.

Según la tabla 8, se puede apreciar que, el 32% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces** la información del programa se encuentra en los diarios y la radio, el 53% **casi nunca** y **nunca**, y sólo el 15% indicaron que, **casi siempre** y **siempre**, la información del Programa se encuentra en los diarios y la radio.

Tabla 8 La información del Programa se encuentra en los diarios y la radio

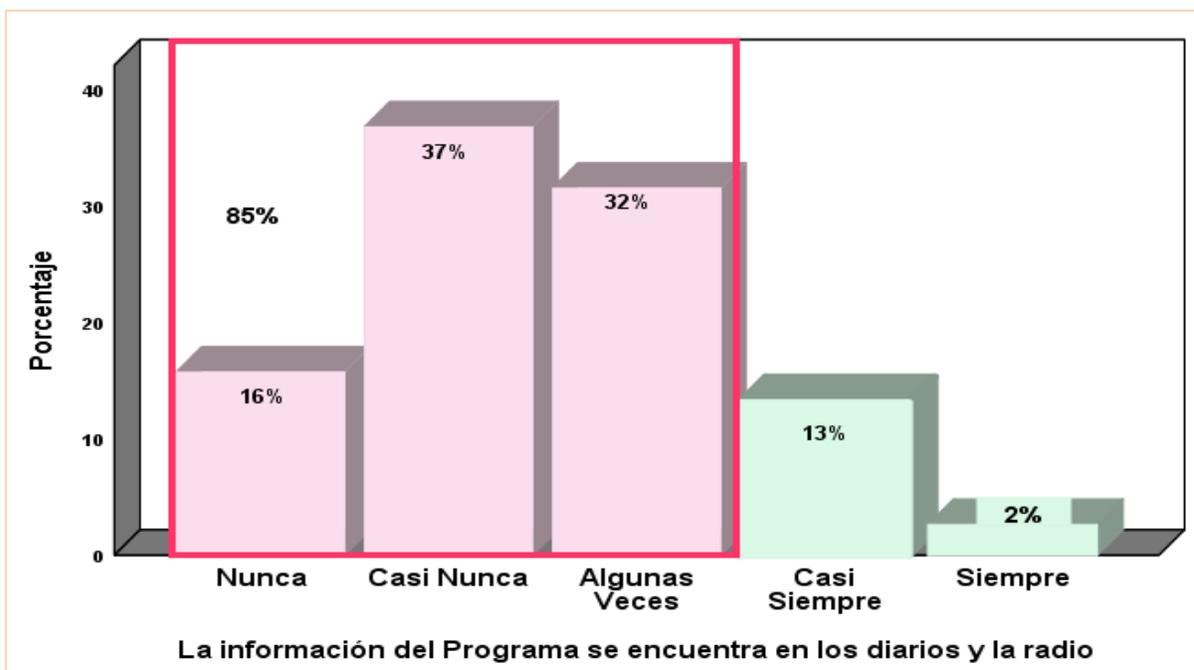
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	12	16	16
	Casi Nunca	28	37	53
	Algunas Veces	24	32	85
	Casi Siempre	10	13	98
	Siempre	2	2	100,0
	Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 8

Gráfico 8 - La información del Programa se encuentra en los diarios y la radio



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.2 Desarrollo de la promoción de la oferta del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.

En la tabla 9, podemos apreciar que, el 68% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces** se realiza promoción de la oferta en el Programa “A Comer Pescado”, el 17% **casi nunca** y **nunca**, y el 15% indicaron que, **casi siempre** y **siempre**, se realiza promoción de la oferta.

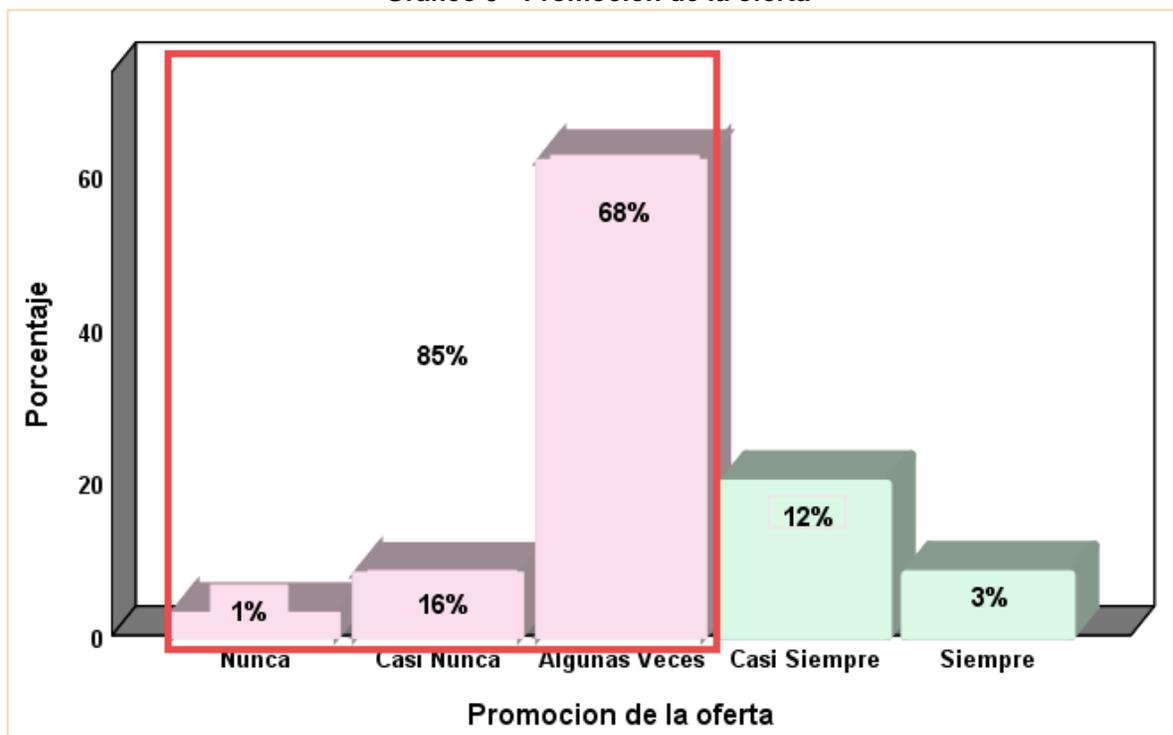
Tabla 9 Promoción de la oferta

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
		a	e	
Válido	Nunca	1	1	1
	Casi Nunca	12	16	17
	Algunas Veces	52	68	85
	Casi Siempre	9	12	97
	Siempre	2	3	100,0
	Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 9

Gráfico 9 - Promoción de la oferta



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

En cuanto a los promedios obtenidos de los indicadores correspondientes a la promoción de la oferta, éstos se presentan en la tabla 10, en la que se puede observar que, para los presidentes de los comedores populares, casi nunca: Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato, los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” relacionan a los comedores con los vendedores de pescado, La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario. Y algunas veces, En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato, los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” indican donde se encuentra la venta de pescados baratos, existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo.

Tabla 10 Promedios de los indicadores de la dimensión promoción de la oferta.

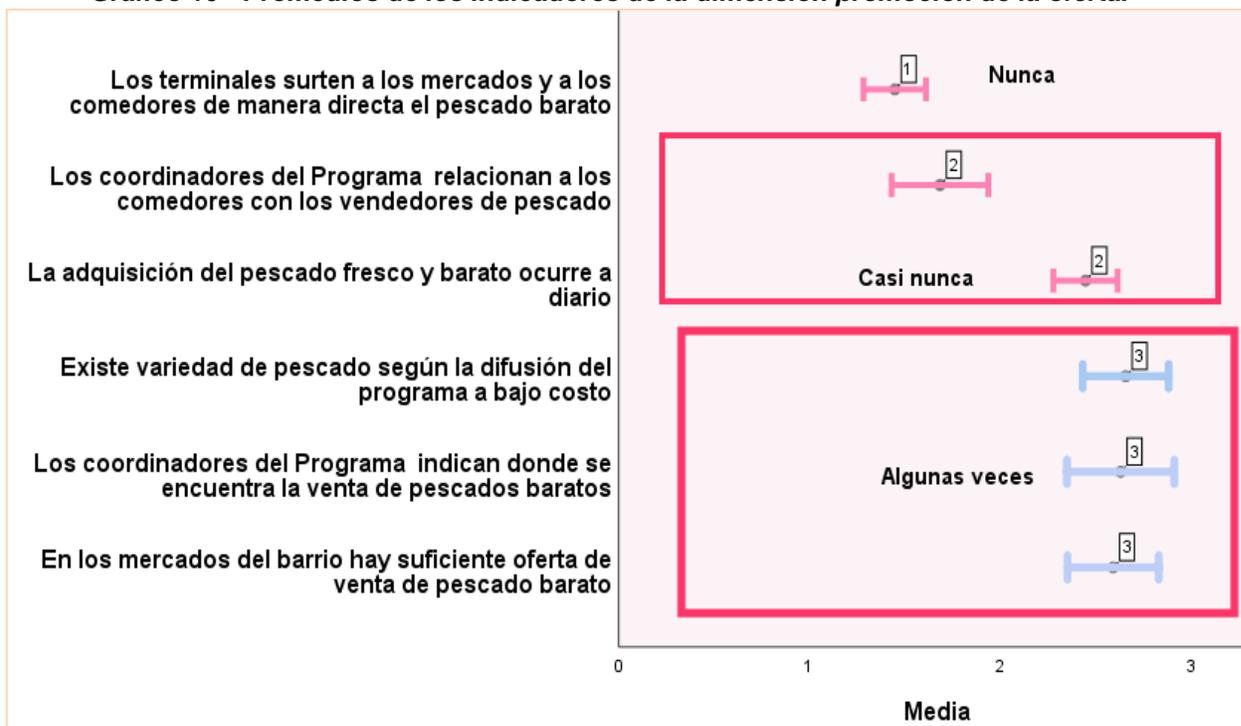
	Media	Valor cualitativo
Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato	1	Nunca
Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” relacionan a los comedores con los vendedores de pescado	2	Casi Nunca
La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario	2	Casi Nunca
En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato	3	Algunas Veces
Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” indican donde se encuentra la venta de pescados baratos	3	Algunas Veces
Existe variedad de pescado según la difusión del programa a bajo costo	3	Algunas Veces

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos resultados también se pueden observar en el gráfico 10

Gráfico 10 - Promedios de los indicadores de la dimensión promoción de la oferta.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.2.1 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” indican donde se encuentra la venta de pescados baratos.

Se puede apreciar en la tabla 11 que, el 28% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces**, los coordinadores del programa indican donde se encuentra la venta de pescados baratos. El 49% **casi nunca** y **nunca**, y el 23% indicaron que, **casi siempre** y **siempre**, los coordinadores del Programa indican donde se encuentra la venta de pescados baratos.

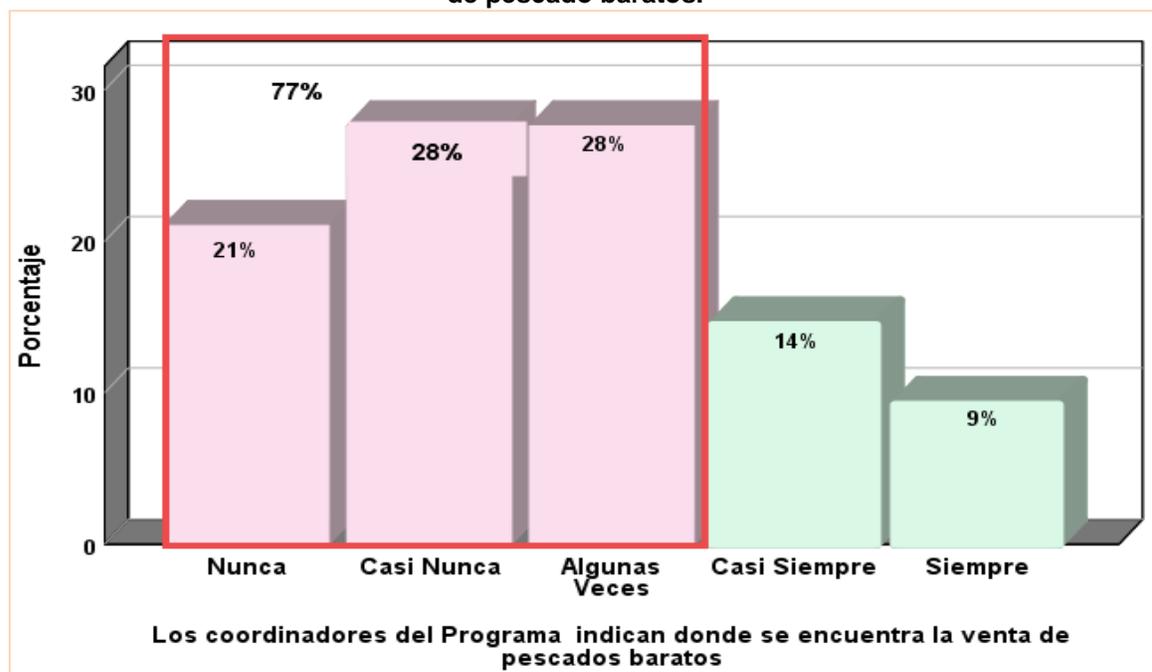
Tabla 11 Los coordinadores del Programa indican donde se encuentra la venta de pescados baratos.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	16	21	21
	Casi Nunca	21	28	49
	Algunas Veces	21	28	77
	Casi Siempre	11	14	91
	Siempre	7	9	100,0
	Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 11.

Gráfico 11 - Los coordinadores del Programa indican donde se encuentra la venta de pescado baratos.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.2.2 Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” relacionan a los comedores con los vendedores de pescado.

En la tabla 12 se puede observar que, el 7% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces**, los coordinadores del Programa relacionan a los comedores con los vendedores de pescado, por otro lado, el 83% **casi nunca y nunca**, y el 10% indicaron que, **casi siempre y siempre**, los coordinadores del Programa relacionan a los comedores con los vendedores de pescado.

Tabla 12 Los coordinadores del Programa relacionan a los comedores con los vendedores de pescado.

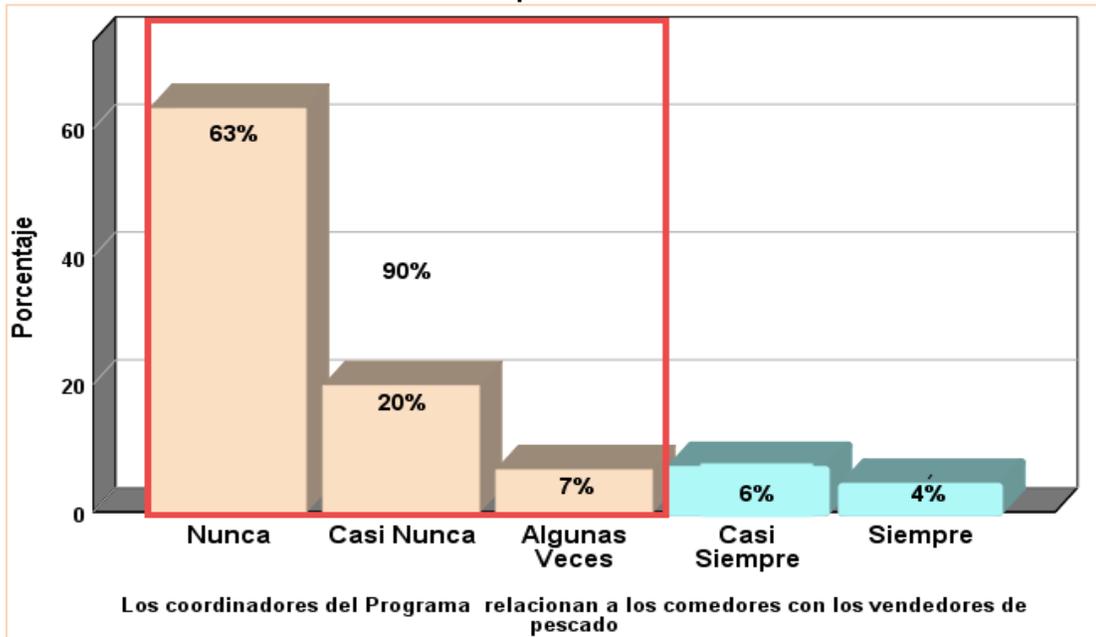
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	48	63	63
Casi Nunca	15	20	83
Válido Algunas Veces	5	7	90
Casi Siempre	5	6	96
Siempre	3	4	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 12.

Gráfico 12 - Los coordinadores del Programa relacionan a los comedores con los vendedores de pescado.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.1.2.3 En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato.

En la tabla 13 se observa que el 50% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces** en los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato, el 41%, indicó que, **casi nunca** y **nunca**, mientras que, para el 9% casi siempre y siempre, en los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato.

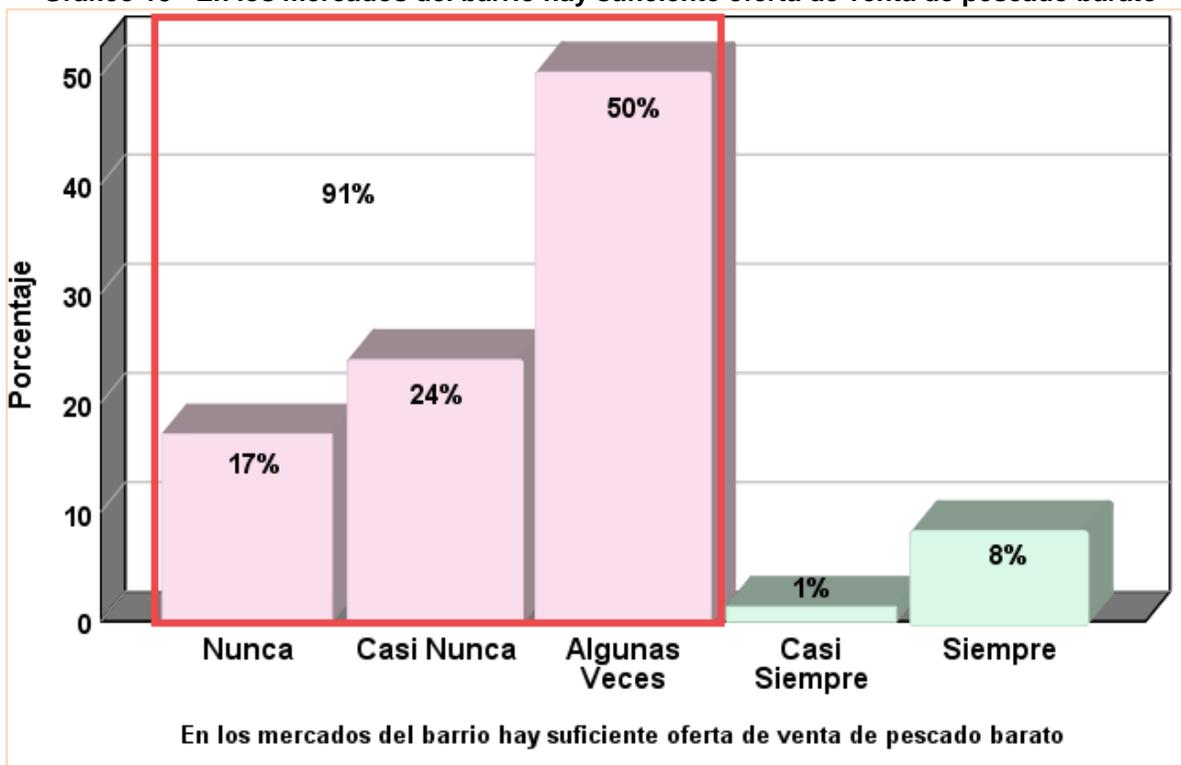
Tabla 13 En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	13	17	17
Casi Nunca	18	24	41
Algunas Veces	38	50	91
Válido Casi Siempre	1	1	92
Siempre	6	8	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 13.

Gráfico 13 - En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.2.4 Existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo.

Se puede apreciar en la tabla 14 que, el 43% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces** existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo, el 44% **casi nunca** y **nunca**, y para el 13% **casi siempre** y **siempre**, existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo.

Tabla 14 Existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo

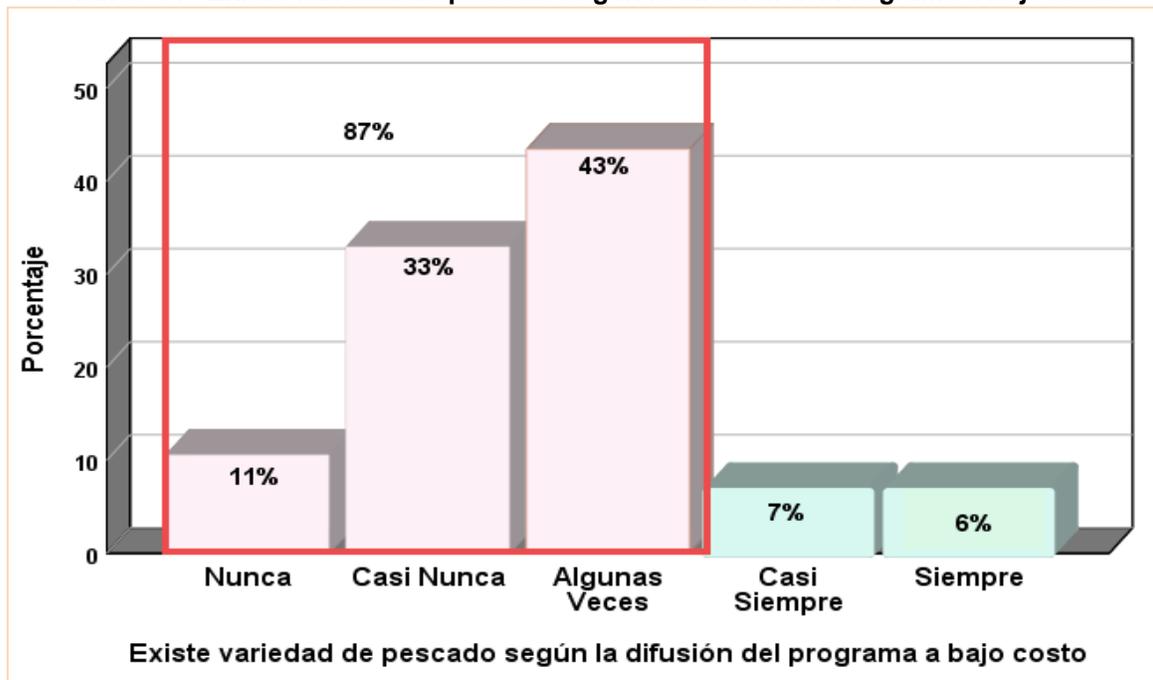
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	8	11	11
Casi Nunca	25	33	44
Algunas Veces	33	43	87
Casi Siempre	5	7	94
Siempre	5	6	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 14

Gráfico 14 - Existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.2.5 La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario.

En la tabla 15 se puede observar que, el 47% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces**, la adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario, para el 49% **casi nunca** y **nunca**, mientras que, para el 4% **casi siempre** la adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario.

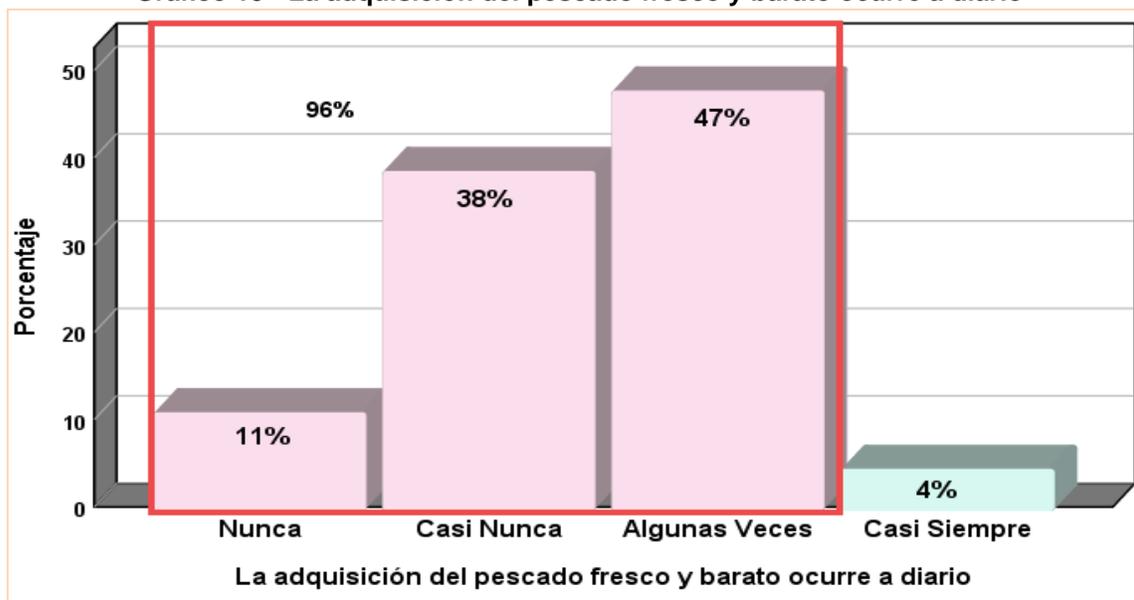
Tabla 15 La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	8	11	11
Casi Nunca	29	38	49
Válido Algunas Veces	36	47	96
Casi Siempre	3	4	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos resultados también se pueden observar en el gráfico 15

Gráfico 15 - La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.2.6 Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato.

Se puede apreciar en la tabla 16 que, el 10% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces**, los terminales surten a los mercados, y a los comedores de manera directa, el pescado barato. El 89% **casi nunca** y **nunca**, y el 1% indicaron que, **casi siempre**, los terminales surten a los mercados, y a los comedores de manera directa, el pescado barato.

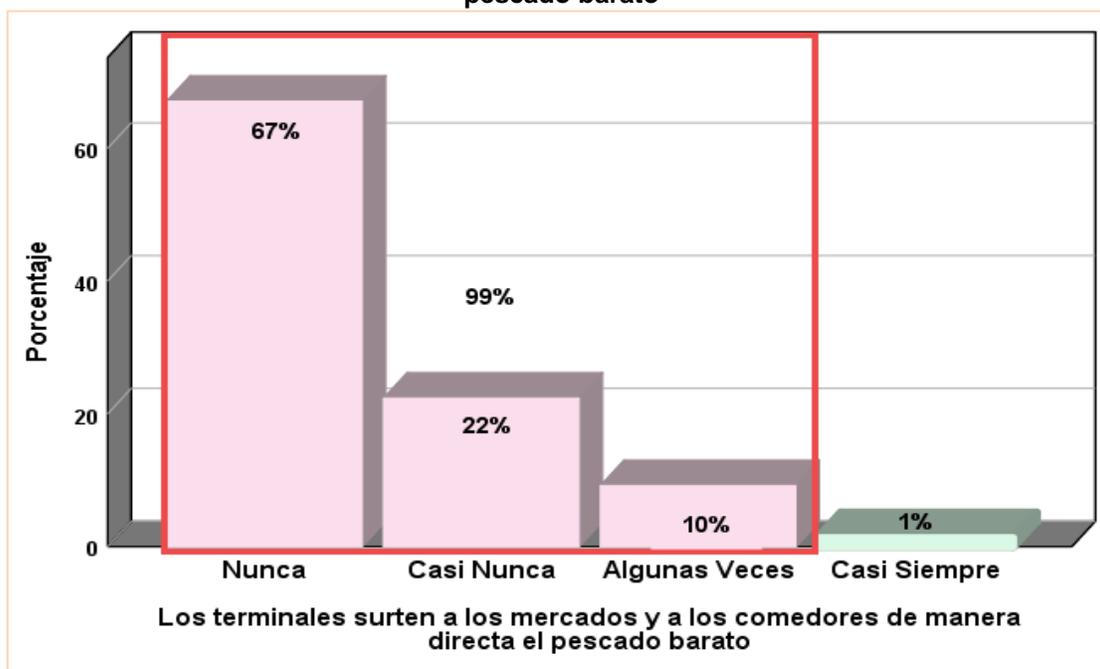
Tabla 16 Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	51	67	67
Casi Nunca	17	22	89
Válido Algunas Veces	7	10	99
Casi Siempre	1	1	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 16.

Gráfico 16 -Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.3 Desarrollo de la asistencia directa del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018.

En la tabla 17 se observa que, para el 62% de los presidentes de los comedores populares, se realiza de manera **regular**, el desarrollo de la asistencia directa del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares, para el 11% **muy bajo** y **bajo**, y para el 27% el desarrollo de la asistencia directa del Programa “A Comer Pescado” en los comedores populares, es **alto** y **muy alto**.

Tabla 17 Asistencia directa

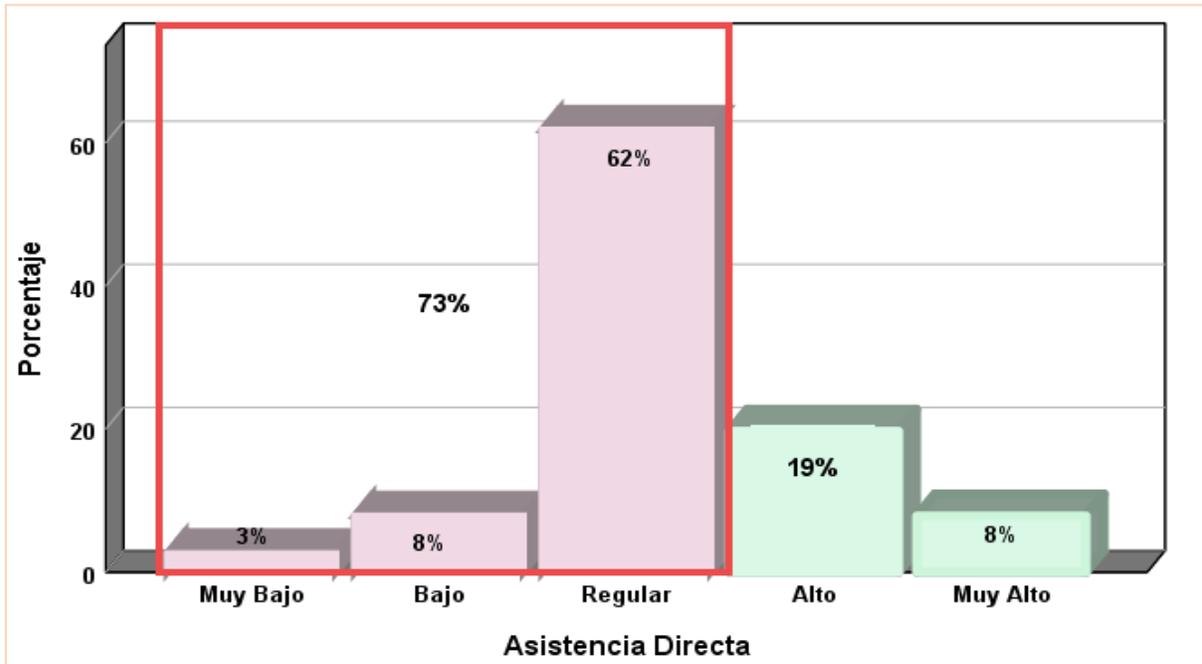
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	2	3	3
Bajo	6	8	11
Regular	47	62	73
Alto	15	19	92
Muy Alto	6	8	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 17.

Gráfico 17 - Asistencia directa.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

En cuanto a los promedios obtenidos de los indicadores correspondientes a la asistencia directa, éstos se presentan en la tabla 18, en la que se puede observar que, para los presidentes de los comedores populares, casi nunca: Existe dotación de pescado del Programa “A Comer Pescado dirigido a los comedores según fechas, Algunas veces: Los coordinadores Programa “A Comer Pescado” verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores, el Programa “A Comer Pescado” asiste a los comedores para ser incluidos, el Programa “A Comer Pescado” asiste con productos según necesidad de la población que pertenece a los comedores y Casi siempre: existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población, en los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado.

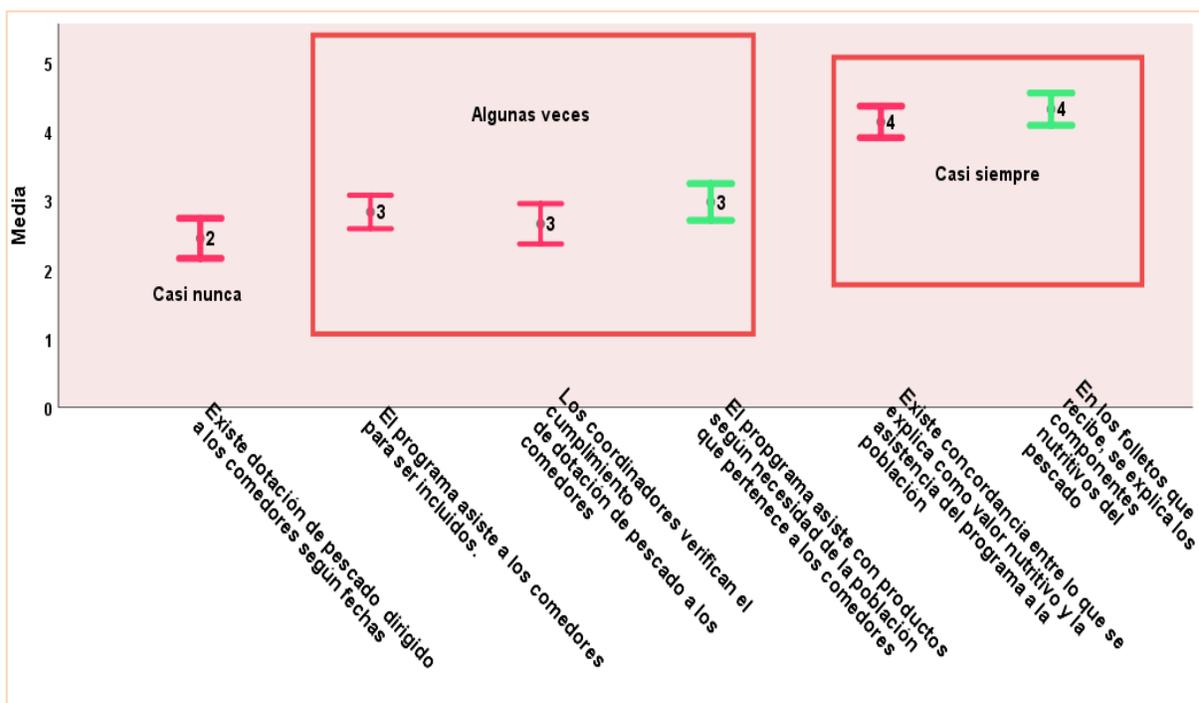
Tabla 18 Promedios de los indicadores de la dimensión asistencia directa.

	Media	Valor Cualitativo
Existe dotación de pescado del Programa “A Comer Pescado” dirigido a los comedores según fechas	2	Casi Nunca
Los coordinadores Programa “A Comer Pescado” verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores	3	Algunas Veces
El Programa “A Comer Pescado” asiste a los comedores para ser incluidos.	3	Algunas Veces
El Programa “A Comer Pescado” asiste con productos según necesidad de la población que pertenece a los comedores	3	Algunas Veces
Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del programa a la población	4	Casi siempre
En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado	4	Casi siempre

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos resultados, también se pueden observar en el gráfico 18

Gráfico 18 - Promedios de los indicadores de la dimensión asistencia directa.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.3.1. Existe dotación de pescado del Programa “A Comer Pescado” dirigido a los comedores según fechas establecidas.

En la tabla 19 se observa que, el 25% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces**, existe dotación de pescado del Programa dirigido a los comedores según fechas establecidas, para el 57% **casi nunca** y **nunca**, y para el 18% **casi siempre** y **siempre**, existe dotación de pescado del Programa dirigido a los comedores según fechas establecidas.

Tabla 19 Existe dotación de pescado del Programa dirigido a los comedores según fechas

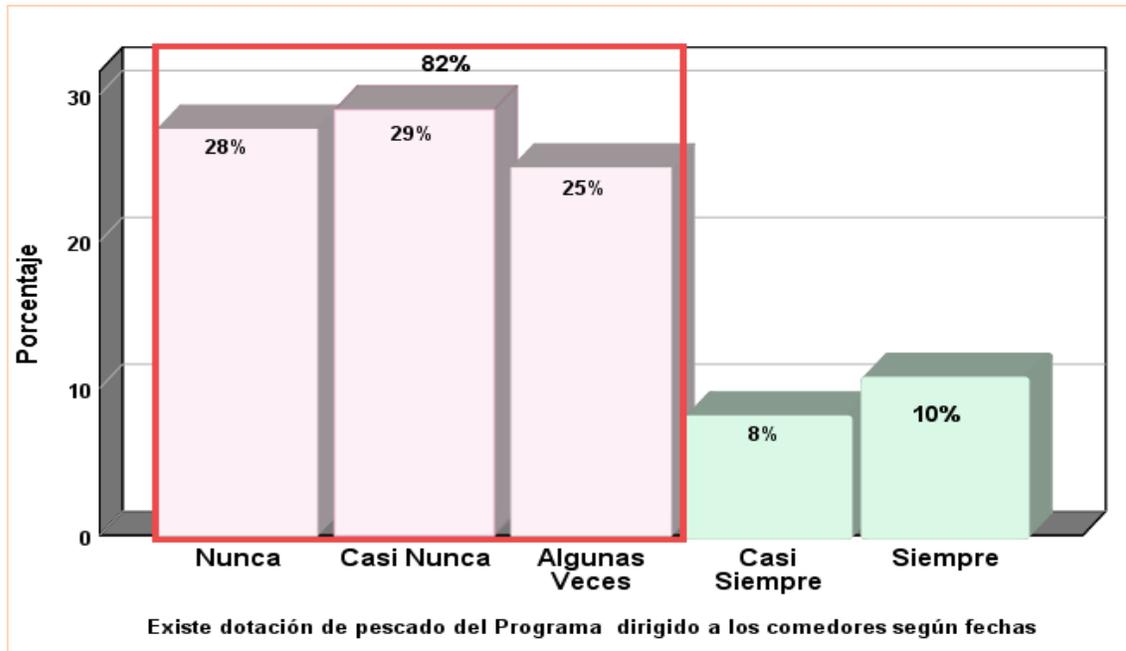
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	21	28	28
Casi Nunca	22	29	57
Algunas Veces	19	25	82
Casi Siempre	6	8	90
Siempre	8	10	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 19.

Gráfico 19 - Existe dotación de pescado del Programa dirigido a los comedores según fechas



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.1.3.2. El Programa “A Comer Pescado” asiste a los comedores para ser incluidos.

En la tabla 20 se observa que el 49% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces**, el programa asiste a los comedores para ser incluidos, el 31% indicaron que, **casi nunca** y **nunca**, mientras que, para el 20% **casi siempre** y **siempre**, el Programa asiste a los comedores para ser incluidos.

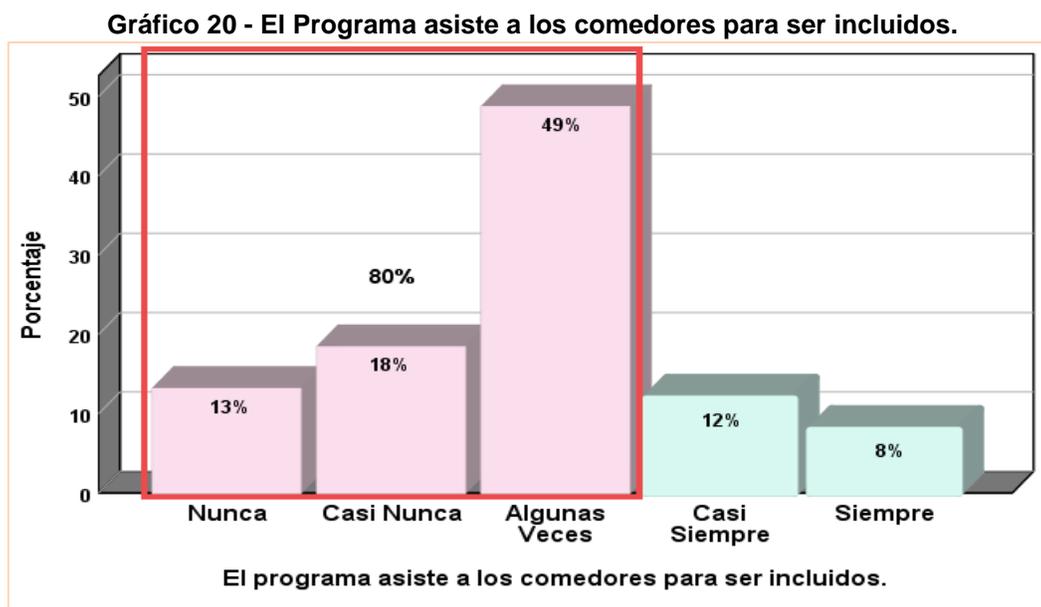
Tabla 20 El Programa asiste a los comedores para ser incluidos.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	10	13	13
Casi Nunca	14	18	31
Algunas Veces	37	49	80
Casi Siempre	9	12	92
Siempre	6	8	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 20.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.3.3. En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado.

En la tabla 21 se puede observar que, el 9% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces**, en los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado, el 8% indicaron que, **casi nunca** y **nunca**, mientras que, para el 83% **casi siempre** y **siempre**, en los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado.

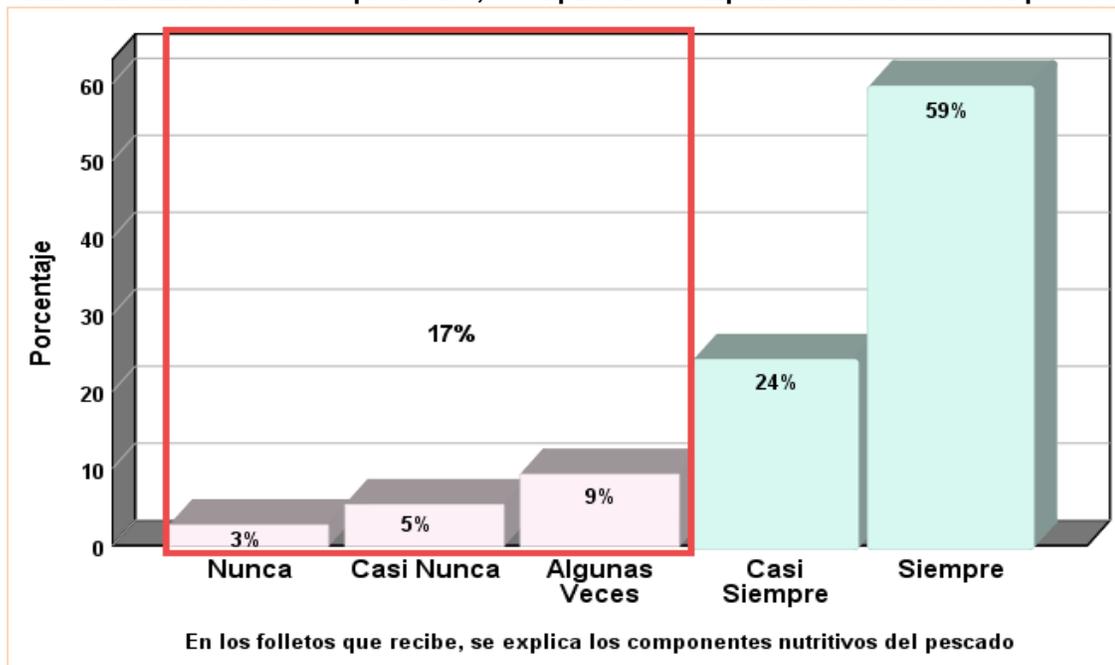
Tabla 21 En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	2	3	3
Casi Nunca	4	5	8
Algunas Veces	7	9	17
Casi Siempre	18	24	41
Siempre	45	59	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 21.

Gráfico 21 - En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.1.3.4. Los coordinadores Programa “A Comer Pescado” verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores.

En la tabla 22 se observa que el 32% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces**, los coordinadores Programa verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores, el 47% **casi nunca** y **nunca**, y el 21 % indicaron que, **casi siempre** y **siempre**, los coordinadores Programa verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores.

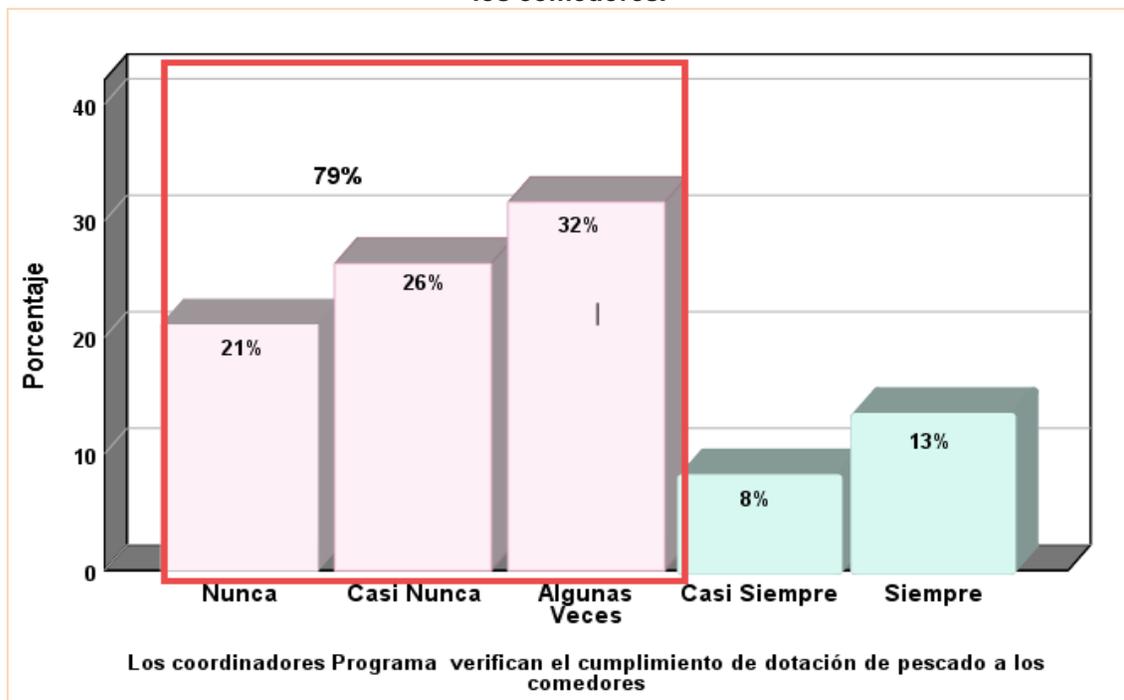
Tabla 22 Los coordinadores Programa verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	16	21	21
Casi Nunca	20	26	47
Algunas Veces	24	32	79
Casi Siempre	6	8	87
Siempre	10	13	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 22.

Gráfico 22 - Los coordinadores Programa verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.1.3.5. El Programa “A Comer Pescado” asiste con productos según necesidad de la población que pertenece a los comedores.

En la tabla 23 se observa que, el 57% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, **algunas veces**, el Programa asiste con productos según la necesidad de la población que pertenece a los comedores, el 25% indicaron que, **casi nunca** y **nunca**, y para el 18% **casi siempre** y **siempre**.

Tabla 23 El Programa asiste con productos según necesidad de la población de los comedores

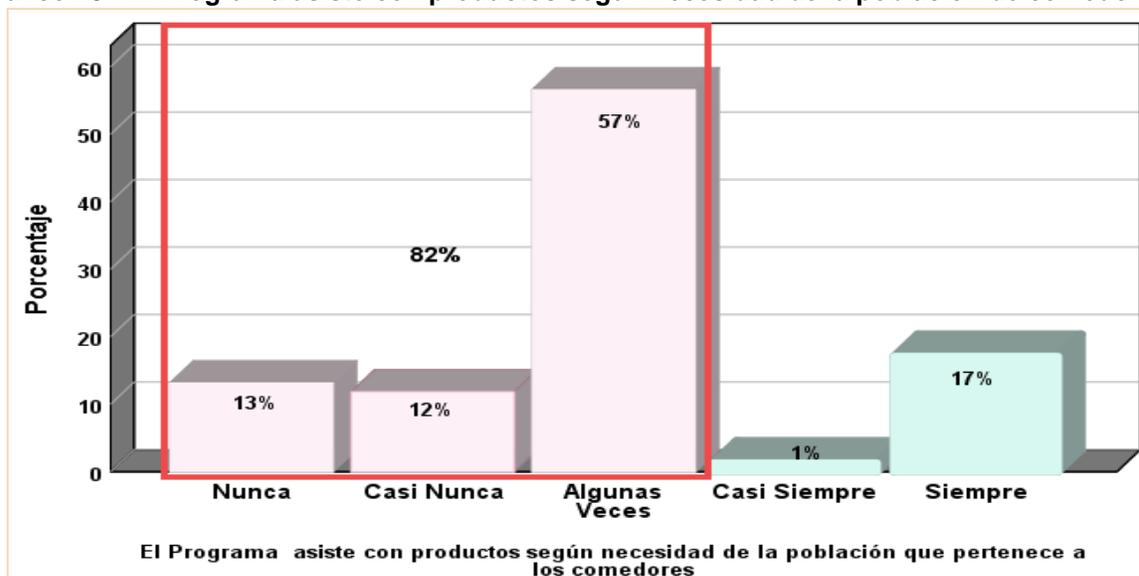
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	10	13	13
Casi Nunca	9	12	25
Algunas Veces	43	57	82
Casi Siempre	1	1	83
Siempre	13	17	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 23.

Gráfico 23 - El Programa asiste con productos según necesidad de la población de comedores



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.1.3.6. Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población.

En la tabla 24 se observa que, el 12% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que **algunas veces**, existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo, y la asistencia del Programa a la población, para el 7% **casi nunca** y **nunca**, y para el 81% **casi siempre** y **siempre**, existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo, y la asistencia del programa a la población.

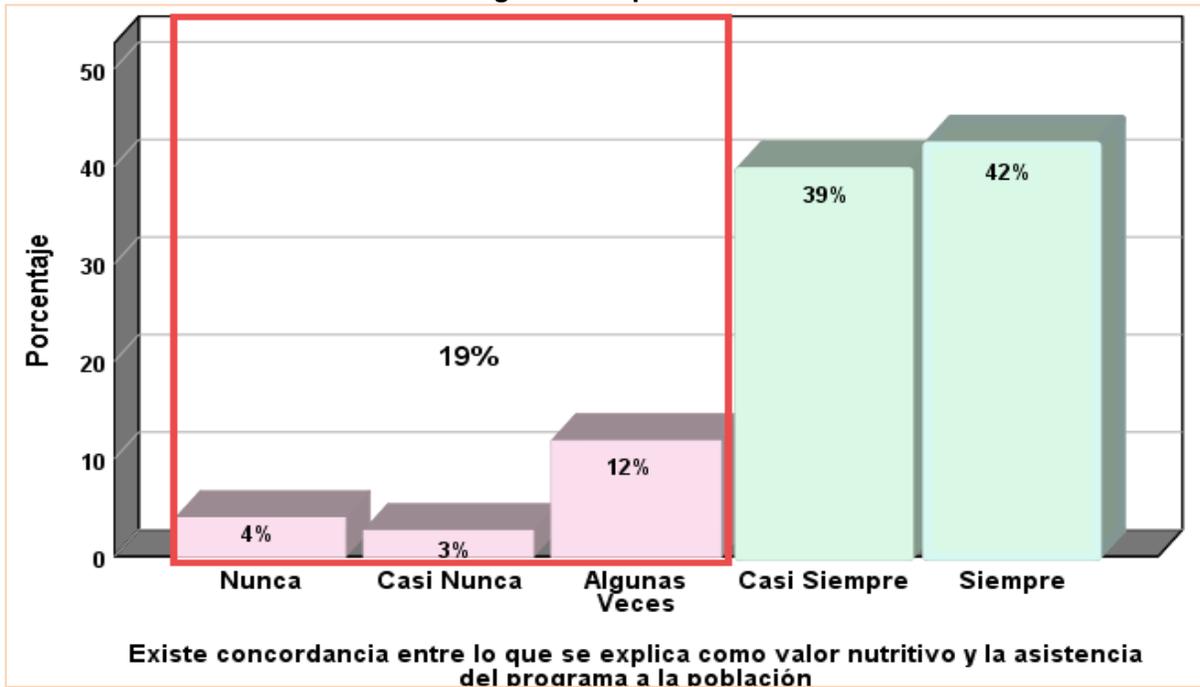
Tabla 24 Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nunca	3	4	4
Casi Nunca	2	3	7
Válido Algunas Veces	9	12	19
Casi Siempre	30	39	58
Siempre	32	42	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 24

Gráfico 24 - Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.1.4 Resultados promedio del desarrollo de las actividades, del Programa “A Comer Pescado”.

En cuanto a los promedios obtenidos de los indicadores correspondientes al resumen de los casos, éstos se presentan en la tabla 25, en la que se puede observar que, la promoción de la oferta presentó un promedio de 2, con un valor cualitativo de “**casi nunca**”, sin embargo, como promedio general de todas las dimensiones de la variable, presentaron un promedio de 3, obteniendo como valor cualitativo de “**algunas veces**”.

Tabla 25 Promedios del desarrollo de las actividades del Programa “A Comer Pescado”.

	Media
Dimensión Difusión	3
Promoción oferta	2
Asistencia Directa	3
Desarrollo de las actividades.	3

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se pueden observar en el gráfico 25.

Gráfico 25 - Promedios del desarrollo de las actividades, del Programa “A Comer Pescado”.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2 Impacto del Programa “A Comer Pescado” en el consumo, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018.

4.2.1 Impacto del Programa “A Comer Pescado” en la dimensión nutricional

En la tabla 26 se observa que, el 78% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que la dimensión nutricional en el Programa “A Comer Pescado”, se desarrolla de manera **regular**, para el 14% es **bajo**, y para el 8% se desarrolla en un nivel **alto**.

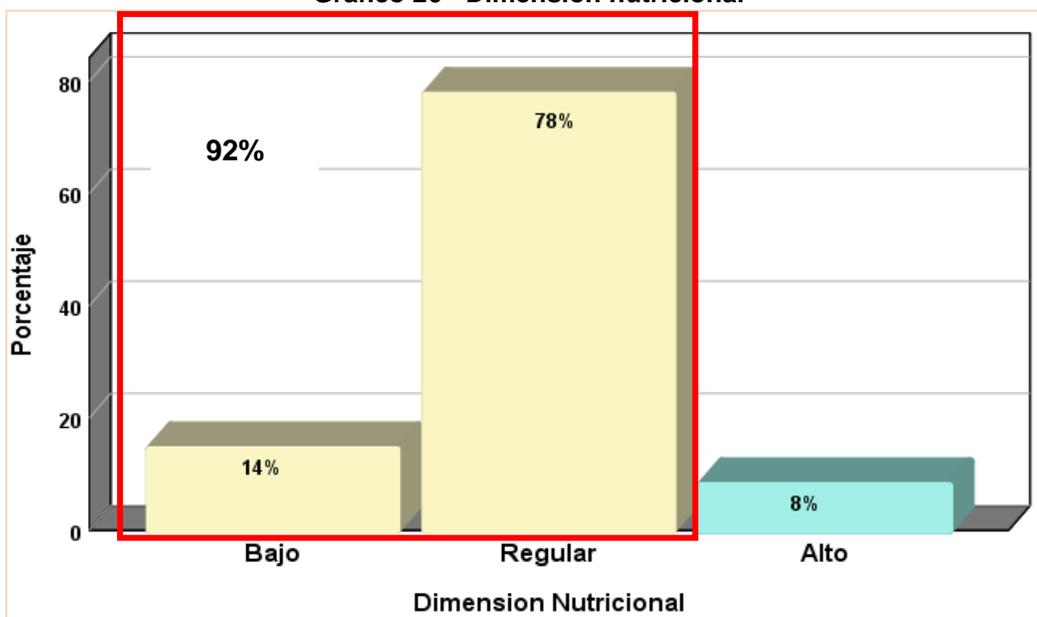
Tabla 26 Dimensión nutricional

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	11	14
	Regular	59	78
	Alto	6	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 26.

Gráfico 26 - Dimensión nutricional



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.1.1.- Promedios de los indicadores de la dimensión nutricional

En cuanto a los promedios obtenidos de los indicadores correspondientes al impacto del Programa “A Comer Pescado”, en la dimensión nutricional, éstos se presentan en la tabla 27, en la que se puede observar que, para los presidentes de los comedores populares, califican como **Alto**, a todos los indicadores de esta dimensión.

Tabla 27 Promedios de los indicadores de la dimensión nutricional.

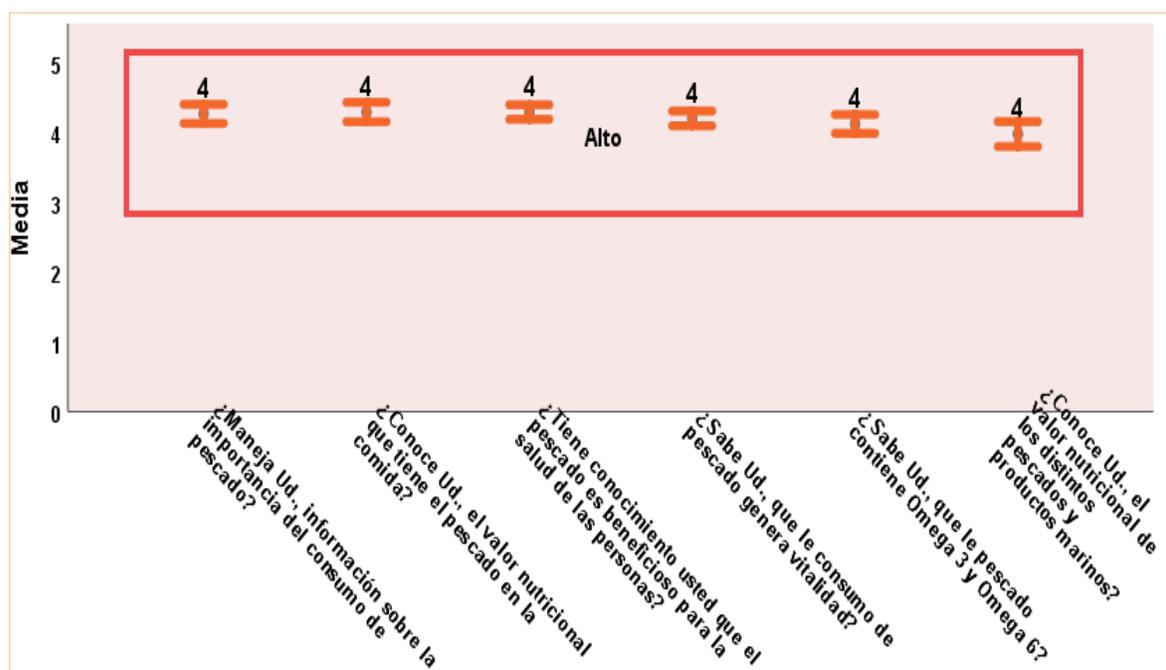
	Media	Valor Cualitativo
Su conocimiento sobre el valor nutricional de los distintos pescados y productos marinos, es:	4	Alto
Sus conocimientos respecto a que el pescado contiene Omega 3, y Omega 6 es:	4	Alto
Según sus conocimientos, el consumo de pescado genera vitalidad, de forma:	4	Alto
El conocimiento que usted maneja, sobre la importancia del consumo de pescado es:	4	Alto
Su conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida, es:	4	Alto
Según sus conocimientos, el beneficio del pescado para la salud de las personas es:	4	Alto

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 27.

Gráfico 27 - Promedios de los indicadores de la dimensión nutricional.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.1.2. Contiene información sobre la importancia del consumo de pescado.

En la tabla 28 se observa que, el 4% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, se tiene conocimiento sobre la importancia del consumo de pescado, de manera **regular**, el 1% tiene **bajo** conocimiento. El 95% tiene un **alto** y **muy alto** conocimiento, sobre la importancia del consumo de pescado.

Tabla 28 El conocimiento sobre la importancia del consumo de pescado

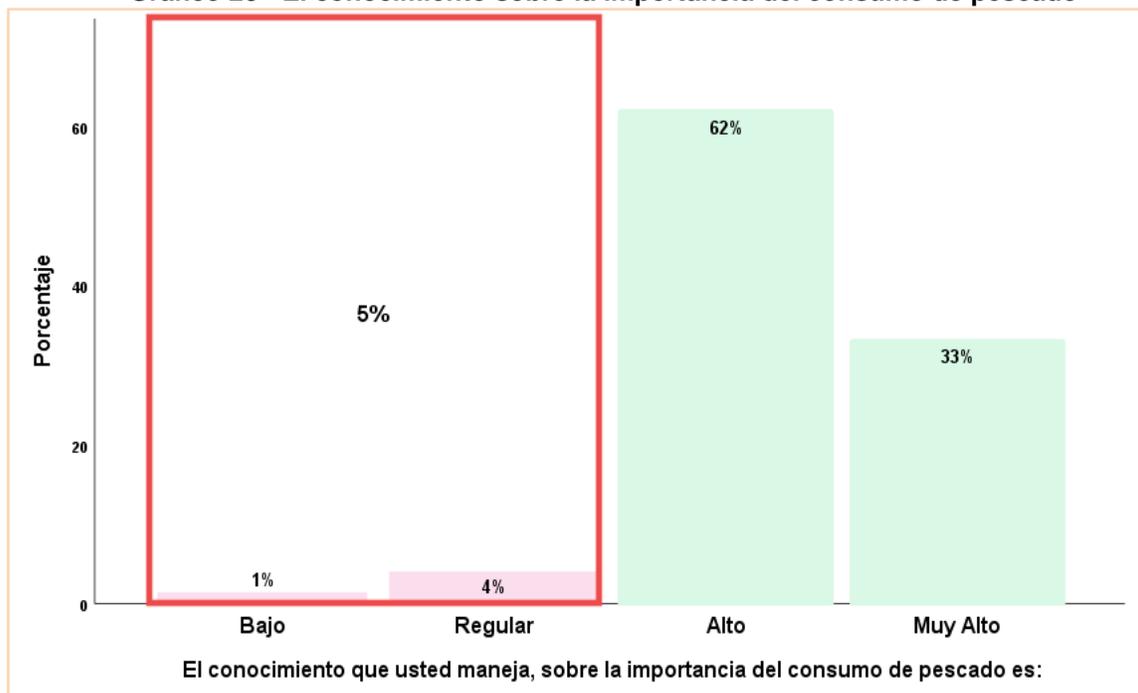
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Bajo	1	1	1
Regular	3	4	5
Válido Alto	47	62	67
Muy Alto	25	33	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 28.

Gráfico 28 - El conocimiento sobre la importancia del consumo de pescado



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.1.3 Conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida.

En la tabla 29, se observa que, el 4% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, se conoce el valor nutricional que tiene el pescado en la comida, de manera **regular**, el 1% tiene un **bajo** conocimiento al respecto, mientras que, el 95% tiene un **alto** y **muy alto** conocimiento, sobre el valor nutricional que tiene el pescado en la comida.

Tabla 29 Su conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida, es:

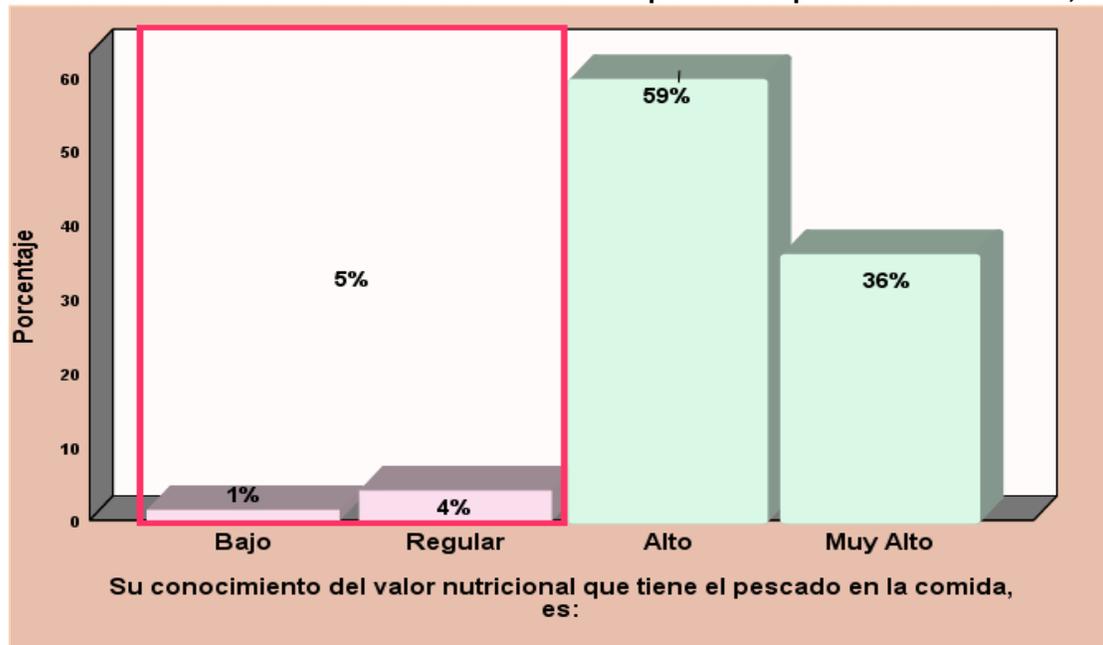
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Bajo	1	1	1
Regular	3	4	5
Válido Alto	45	59	64
Muy Alto	27	36	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 29.

Gráfico 29 - Su conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida, es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.1.4 Conocimiento que el pescado es beneficioso para la salud de las personas.

En la tabla 30 se observa que, el 71% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, tienen **alto** conocimiento, acerca de los beneficios que tiene el pescado, para la salud de las personas. El 29% tienen **muy alto**, conocimiento sobre los beneficios que tiene el pescado, para la salud de las personas.

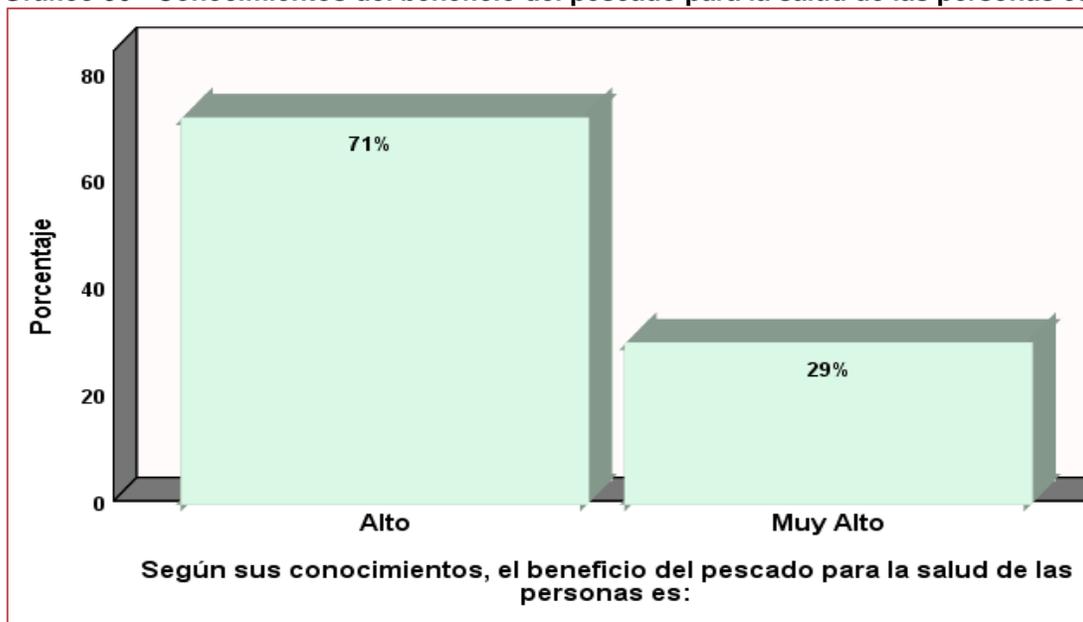
Tabla 30 Conocimientos del beneficio del pescado para la salud de las personas es:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido Alto	54	71	71
Muy Alto	22	29	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 30.

Gráfico 30 - Conocimientos del beneficio del pescado para la salud de las personas es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.1.5 Conocimiento que el consumo de pescado genera vitalidad.

En la tabla 31 se observa que, el 3% de los presidentes de los comedores populares, tienen conocimiento **Regular** acerca de la vitalidad que genera el consumo de pescado. El 75% tiene un **Alto** conocimiento y el 22% **Muy alto** conocimiento de que el consumo de pescado genera vitalidad en las personas.

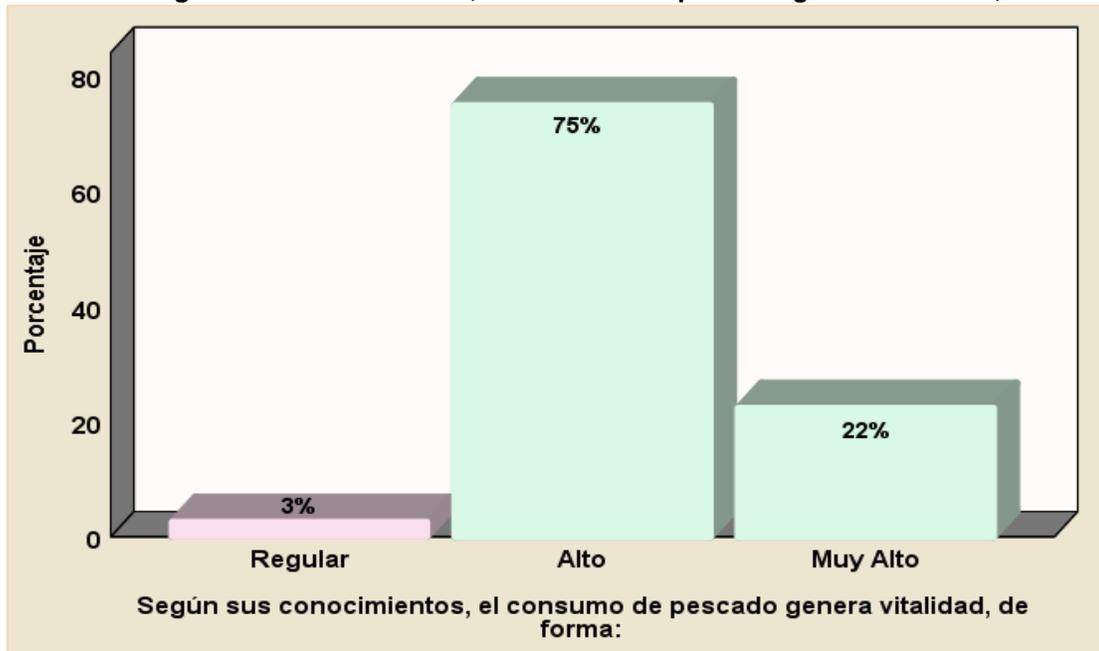
Tabla 31 Según sus conocimientos, el consumo de pescado genera vitalidad, de forma:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Regular	2	3	3
Alto	57	75	78
Muy Alto	17	22	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 31.

Gráfico 31 - Según sus conocimientos, el consumo de pescado genera vitalidad, de forma:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.1.6 Conocimiento que el pescado contiene Omega 3 y Omega 6

En la tabla 32 se observa que, para el 12% de los presidentes de los comedores populares, tienen un conocimiento **regular**, sobre el contenido de omega 3 y 6, en el pescado, mientras que, el 64% tiene un **alto** conocimiento y el 24% **muy alto** conocimiento respecto al contenido de Omega 3 y Omega 6, en el pescado.

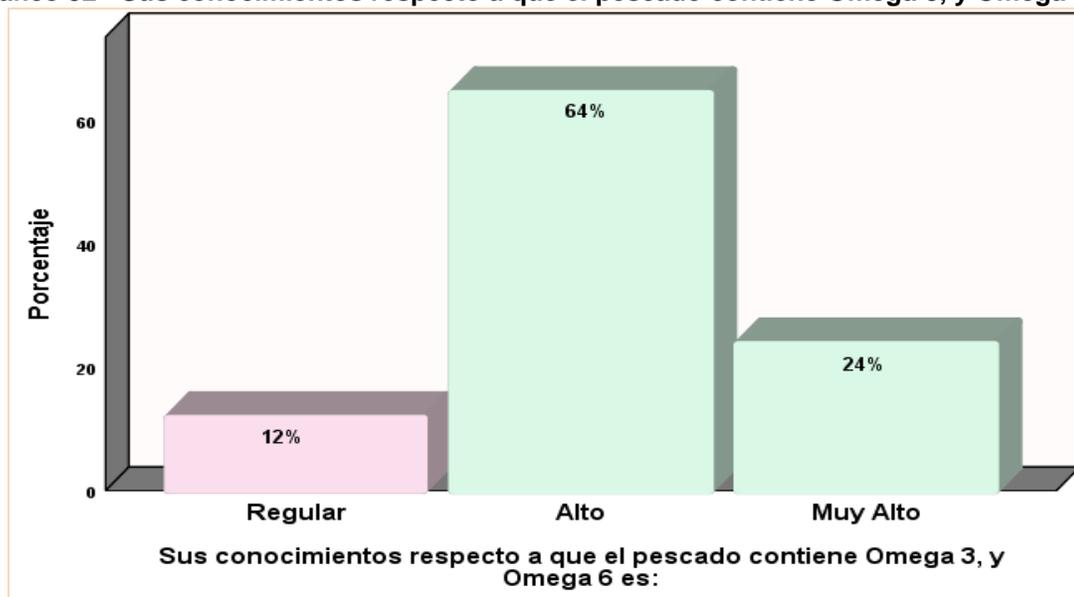
Tabla 32 Sus conocimientos respecto a que el pescado contiene Omega 3, y Omega 6 es

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Regular	9	12	12
Válido Alto	49	64	76
Muy Alto	18	24	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 32.

Gráfico 32 - Sus conocimientos respecto a que el pescado contiene Omega 3, y Omega 6 es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.1.7 Conocimiento del valor nutricional de los distintos pescados y productos marinos.

En la tabla 33 se observa que, el 12% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que el conocimiento que tienen sobre el valor nutricional de los distintos pescados y productos marinos, es **regular**, el 5% tiene **bajo** y **muy bajo** conocimiento, mientras que el 83% tiene un **alto** y **muy alto** conocimiento, sobre el valor nutricional de los distintos pescados y productos marinos.

Tabla 33 Conocimiento del valor nutricional de distintos pescados y productos marinos, es:

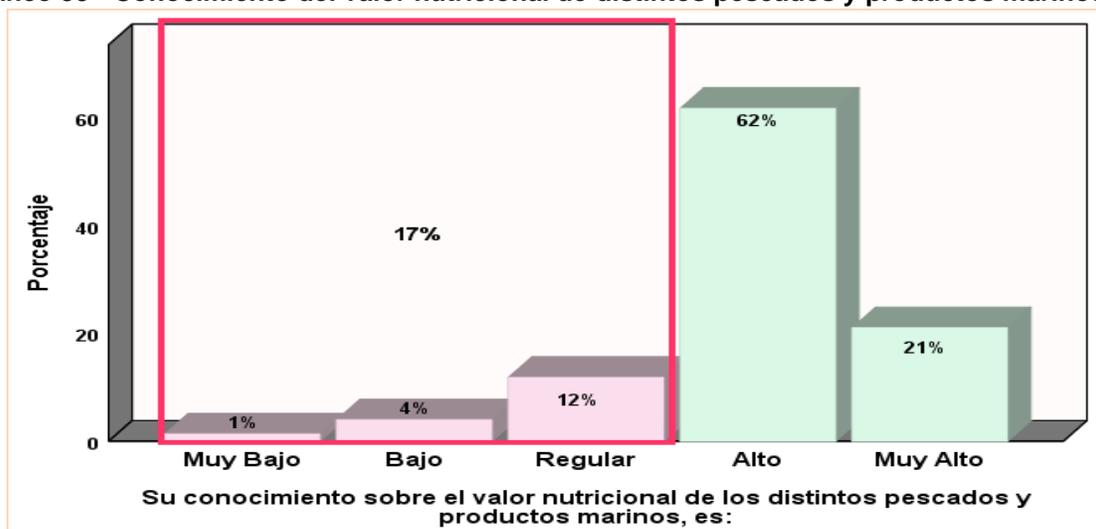
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	1	1	1
Bajo	3	4	5
Regular	9	12	17
Alto	47	62	79
Muy Alto	16	21	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 33.

Gráfico 33 - Conocimiento del valor nutricional de distintos pescados y productos marinos, es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.2. Impacto del Programa “A Comer Pescado” en el beneficio a la salud.

En la tabla 34 se observa que, el 45% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, el impacto del Programa A comer pescado en beneficio a la salud, es **alto**, y **muy alto**. El 54% de manera **regular**, y para el 1% tiene impacto **bajo**.

Tabla 34 Beneficio a la salud

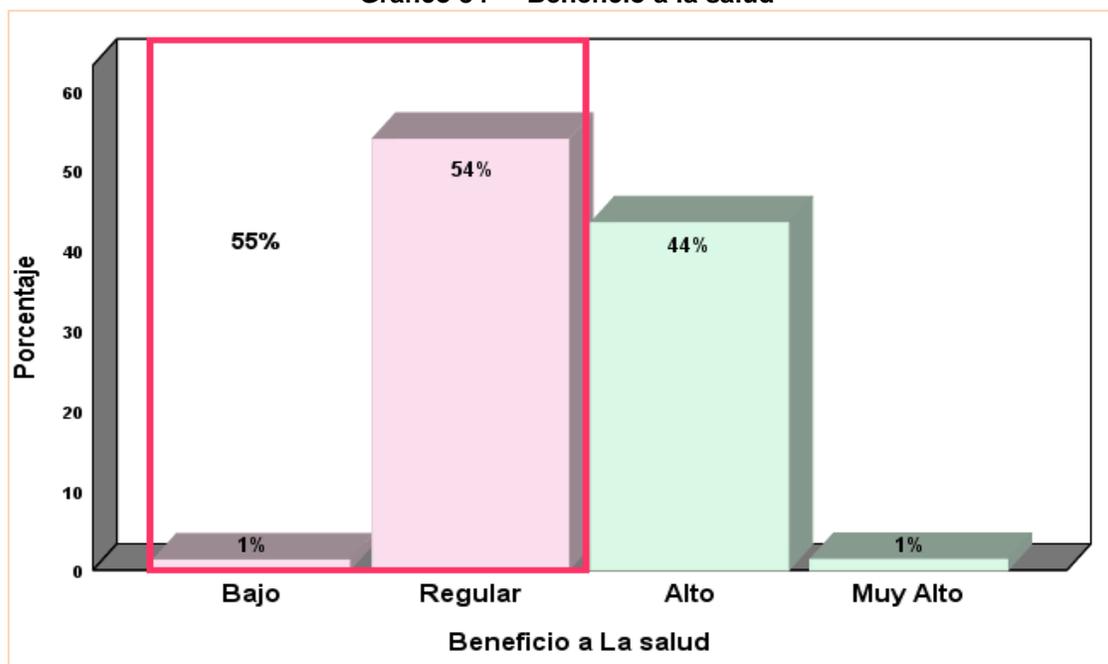
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	1	1	1
	Regular	41	54	55
	Alto	33	44	99
	Muy Alto	1	1	100,0
	Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 34.

Gráfico 34 - Beneficio a la salud



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.2.1.- Promedios de los indicadores de la dimensión beneficio a la salud

En cuanto a los promedios obtenidos de los indicadores correspondientes al impacto del Programa “A Comer Pescado”, en el beneficio a la salud, éstos se presentan en la tabla 35, en la que se puede observar que, para los presidentes de los comedores populares, califican mayormente alto. Solo consideran **Regular**, que, el pescado es poco agradable y menos consumido por su olor, y sabor, lo que genera que no es incluido en la dieta diaria de las personas de la misma manera como la carne de res y el pollo.

Tabla 35 Promedios de los indicadores de la dimensión beneficio a la salud.

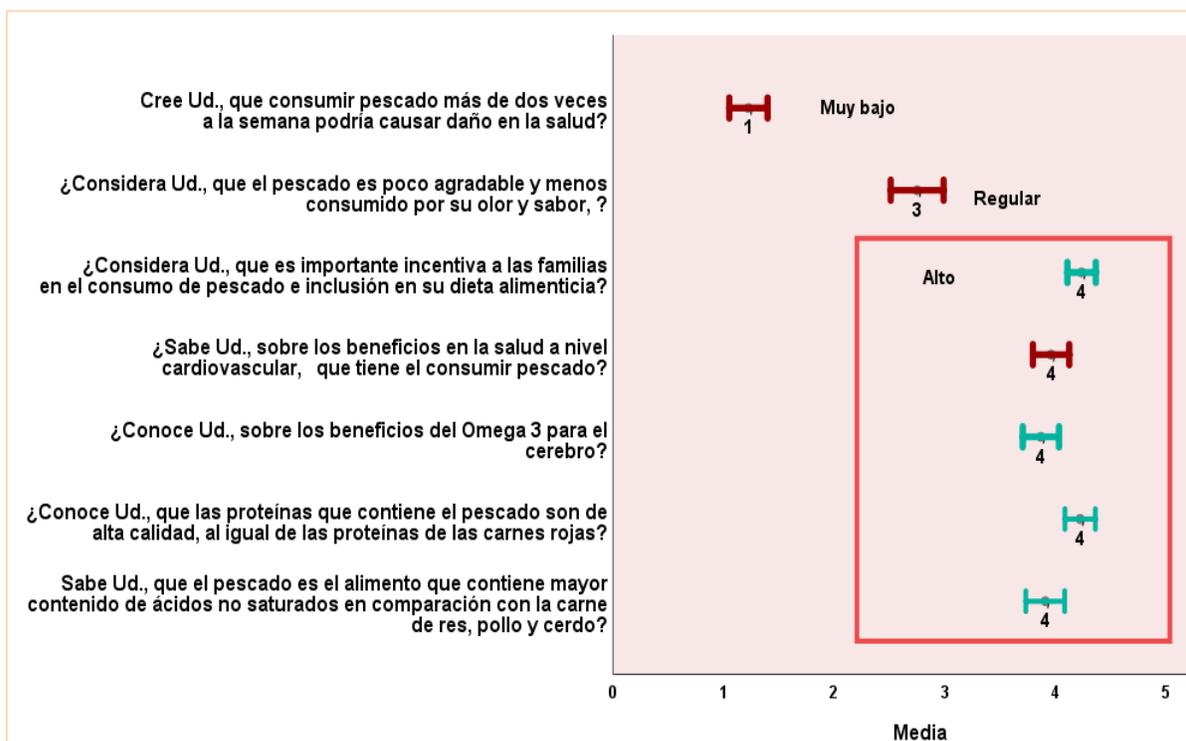
	Media	Valor Cualitativo
Para Ud. consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud, en un nivel	1	Muy bajo
Según usted, las probabilidades de que el pescado sea poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, es	3	Regular
Su conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro es,	4	Alto
El pescado es el alimento que tiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo, su conocimiento al respecto es	4	Alto
Su nivel de conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado,	4	Alto
Su conocimiento respecto a, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas es:	4	Alto
El nivel de importancia de incentivar a las familias en el consumo de pescado e inclusión en su dieta alimenticia, es:	4	Alto

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 35.

Gráfico 35 - Promedios de los indicadores de la dimensión beneficio a la salud.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.2.2 Conocimiento que las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas.

En la tabla 36 se observa que, el 1% de los presidentes de los comedores populares, expresaron de manera **Regular** su conocimiento respecto a que, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas, el 1% expresaron que tienen **Muy bajo** conocimiento, mientras que el 98% expresó que poseen un **Alto** y **Muy alto** conocimiento.

Tabla 36 Su conocimiento respecto a, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas es:

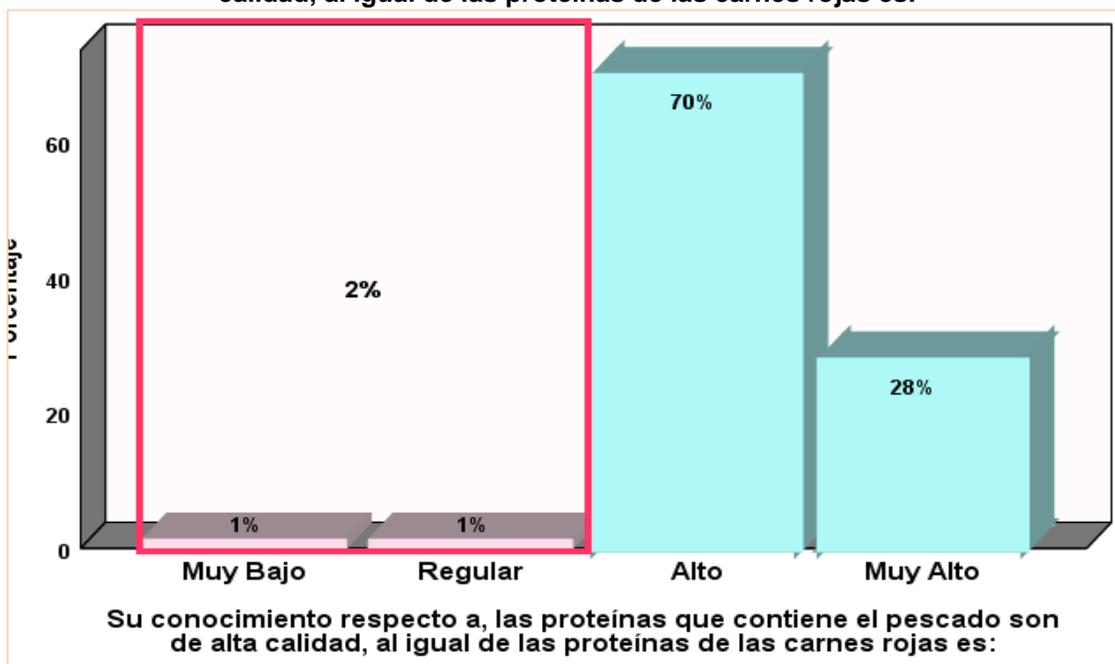
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
	Muy Bajo	1	1	1
	Regular	1	1	2
Válido	Alto	53	70	72
	Muy Alto	21	28	100,0
	Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 36.

Gráfico 36 - Su conocimiento respecto a, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.2.3 Conocimiento que el pescado es el alimento que contiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo.

En la tabla 37 se observa que, el 18% de los presidentes de los comedores populares, indicaron de manera **regular**, que, se conoce que el pescado es el alimento que contiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con las carnes de res pollo y cerdo, el 3% es lo califico como **muy bajo**, mientras que el 79% tienen un conocimiento **alto** y **muy alto**, respecto a que, el pescado, es el alimento que tiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con las carnes de res pollo y cerdo.

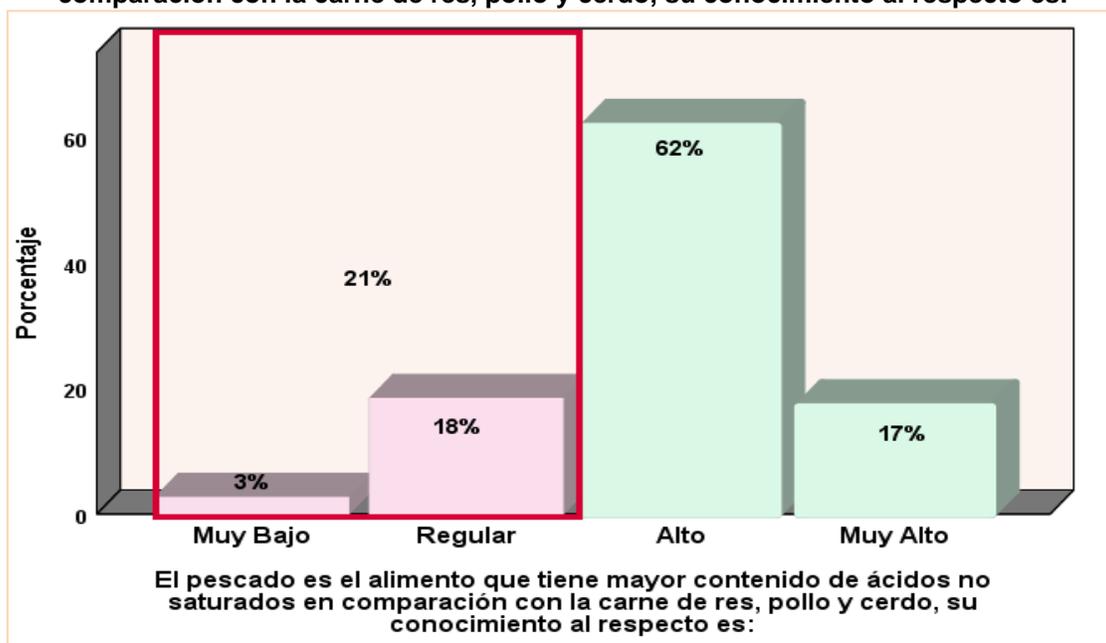
Tabla 37 El pescado es el alimento que tiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo, su conocimiento al respecto es:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	2	3	3
Regular	14	18	21
Válido Alto	47	62	83
Muy Alto	13	17	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 37.

Gráfico 37 - El pescado es el alimento que tiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo, su conocimiento al respecto es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.2.4 Conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro.

En la tabla 38 se observa que, el 25% de los presidentes de los comedores populares, mencionaron que, se conoce sobre los beneficios de la omega 3 para el cerebro, de manera **regular**, el 1% tiene un **bajo** conocimiento, mientras que, el 74% tiene **alto** y **muy alto** conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro.

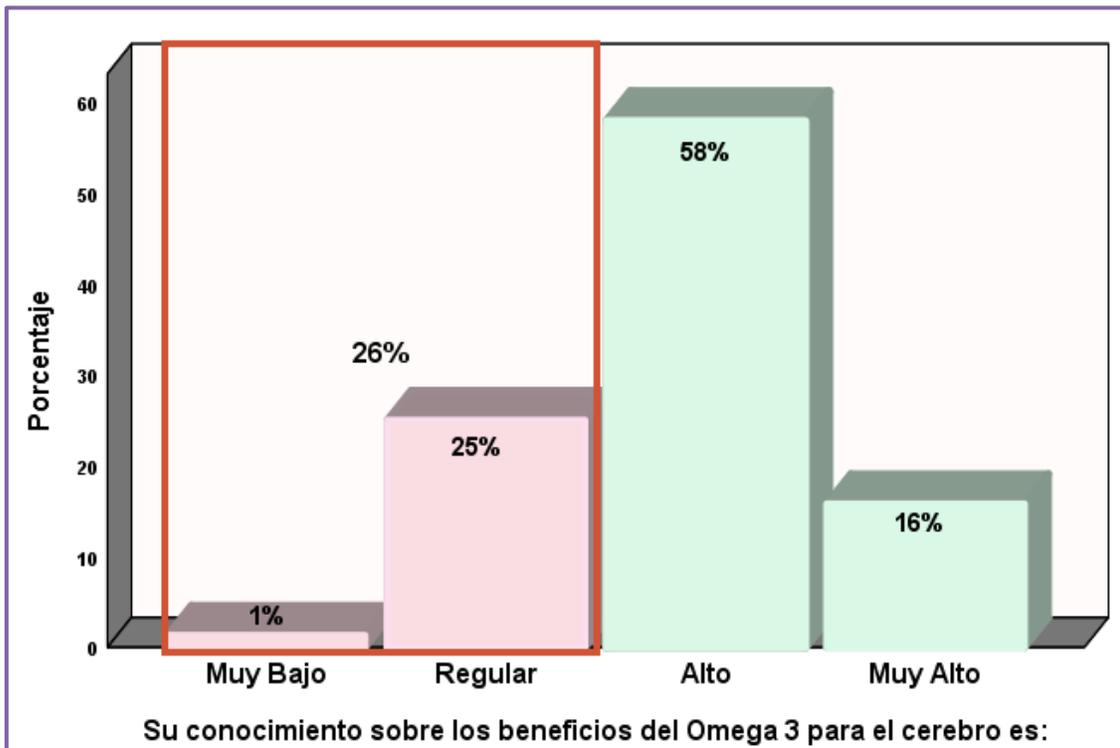
Tabla 38 Su conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro es:

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	1	1	1
	Regular	19	25	26
	Alto	44	58	84
	Muy Alto	12	16	100,0
	Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 38.

Gráfico 38 - Su conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.2.5 Conocimiento que consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud.

En la tabla 39 se observa que, el 96% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, consumir pescado más de dos veces a la semana puede causar daño a la salud, en un nivel **bajo** y **muy bajo**, y para el 4% consumir pescado más de dos veces a la semana puede causar daño a la salud, en un nivel **alto**, y **muy alto**.

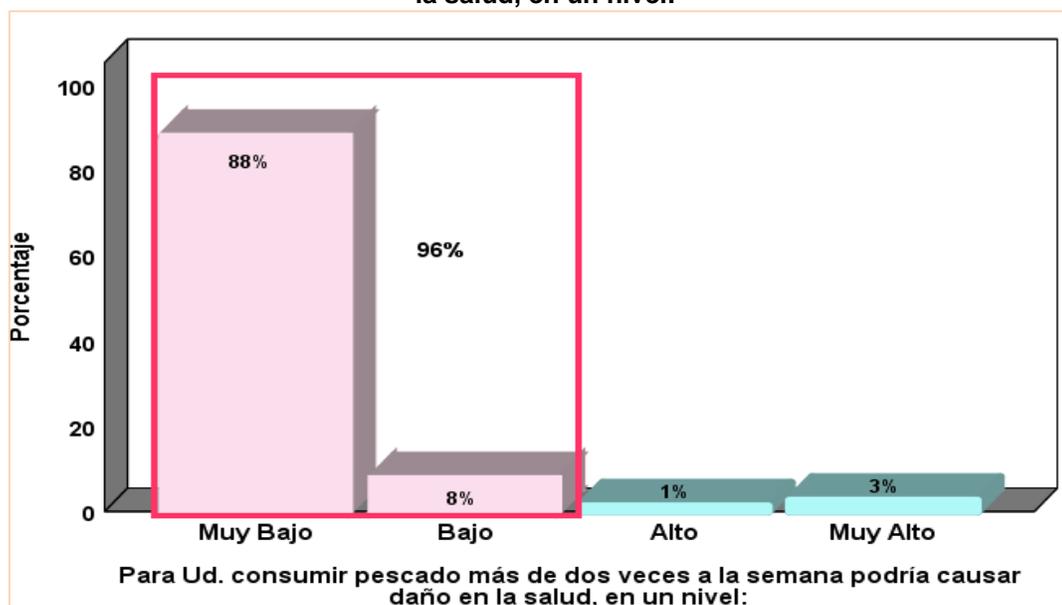
Tabla 39 Para Ud., consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud, en un nivel:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	67	88	88
Bajo	6	8	96
Válido Alto	1	1	97
Muy Alto	2	3	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 39.

Gráfico 39 - Para Ud. consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud, en un nivel:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.2.6 Conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado.

En la tabla 40 se observa que, el 8% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, se conoce los beneficios a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado, de manera **regular**, el 4% expreso que tienen un **bajo** y **muy bajo** conocimiento, mientras que el 88% tienen un **alto** y **muy alto** conocimiento, sobre los beneficios que tiene el consumir pescado, en la salud, a nivel cardiovascular.

Tabla 40 Su nivel de conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado, es:

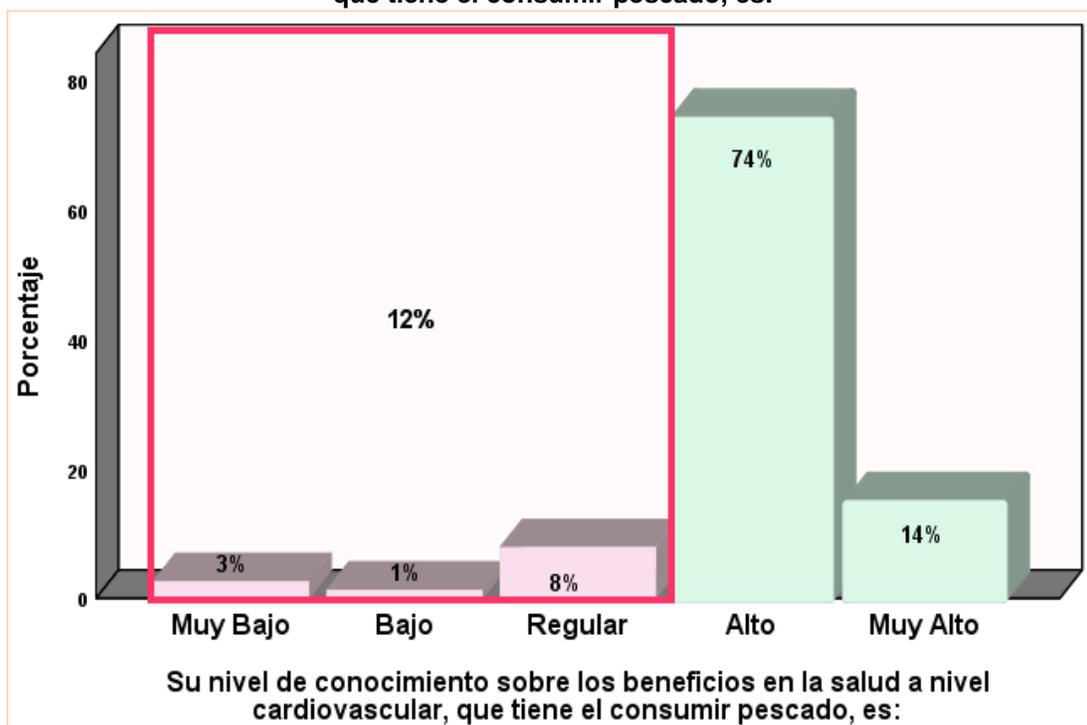
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	2	3	3
Bajo	1	1	4
Regular	6	8	12
Alto	56	74	86
Muy Alto	11	14	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 40.

Gráfico 40 - Su nivel de conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado, es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.2.7 Considera que el pescado es poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, lo que genera que no es incluido en la dieta diaria de las personas de la misma manera como la carne de res y el pollo.

En la tabla 41 se observa que, el 25% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, el pescado es poco agradable y menos consumido por su sabor y olor, de manera **regular**, el 49% lo considera como **desagradable** y **muy desagradable**, mientras que el 26% expresó que, el pescado es **agradable** y **muy agradable**.

Tabla 41 Según usted, las probabilidades de que el pescado sea poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, es:

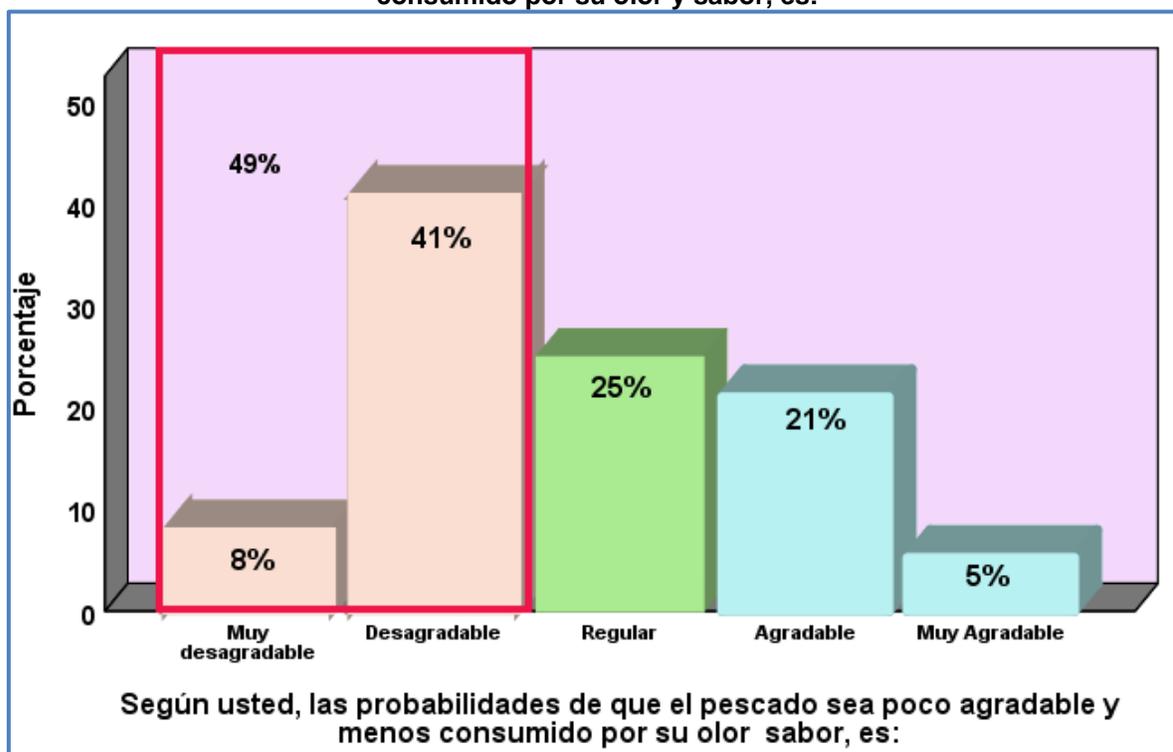
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy desagradable	6	8	8
Desagradable	31	41	49
Regular	19	25	74
Agradable	16	21	95
Muy Agradable	4	5	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 41.

Gráfico 41 - Según usted, las probabilidades de que el pescado sea poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.2.8 Conocimiento acerca de la importancia de incentivar a las familias en el consumo de pescado e inclusión en su dieta alimenticia.

En la tabla 42 se observa que, el 3% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, es importante incentivar a las familias en el consumo de pescado, de manera **regular**, para el 1% es **bajo**, mientras que el 96% consideró que sus conocimientos son **altos** y **muy altos**, acerca de la importancia de incentivar a las familias en el consumo de pescado e inclusión en su dieta alimenticia.

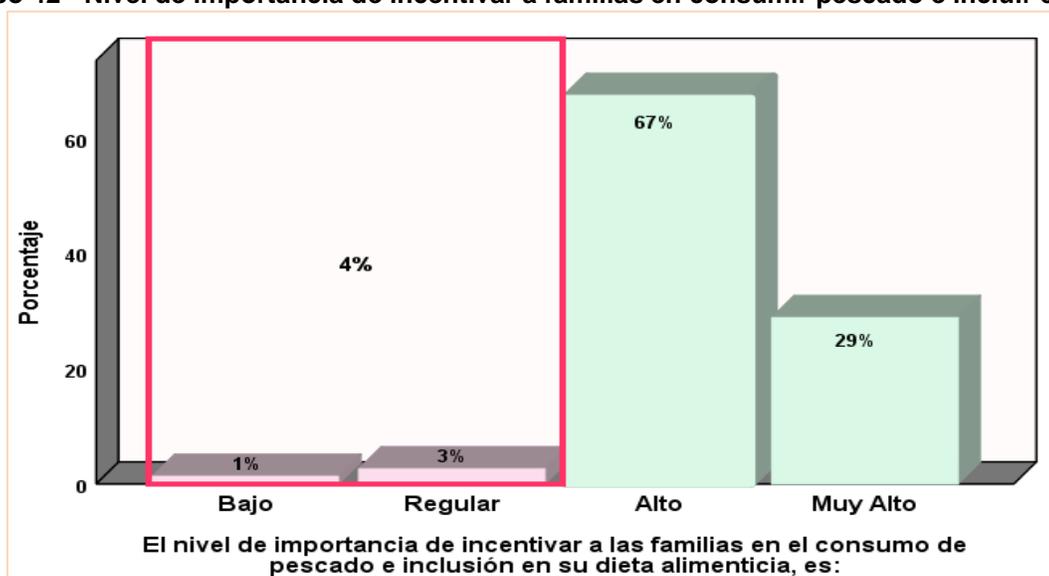
Tabla 42 Nivel de importancia de incentivar a familias en consumir pescado e incluir en su dieta

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Bajo	1	1	1
Regular	2	3	4
Válido Alto	51	67	71
Muy Alto	22	29	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 42.

Gráfico 42 - Nivel de importancia de incentivar a familias en consumir pescado e incluir en dieta



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

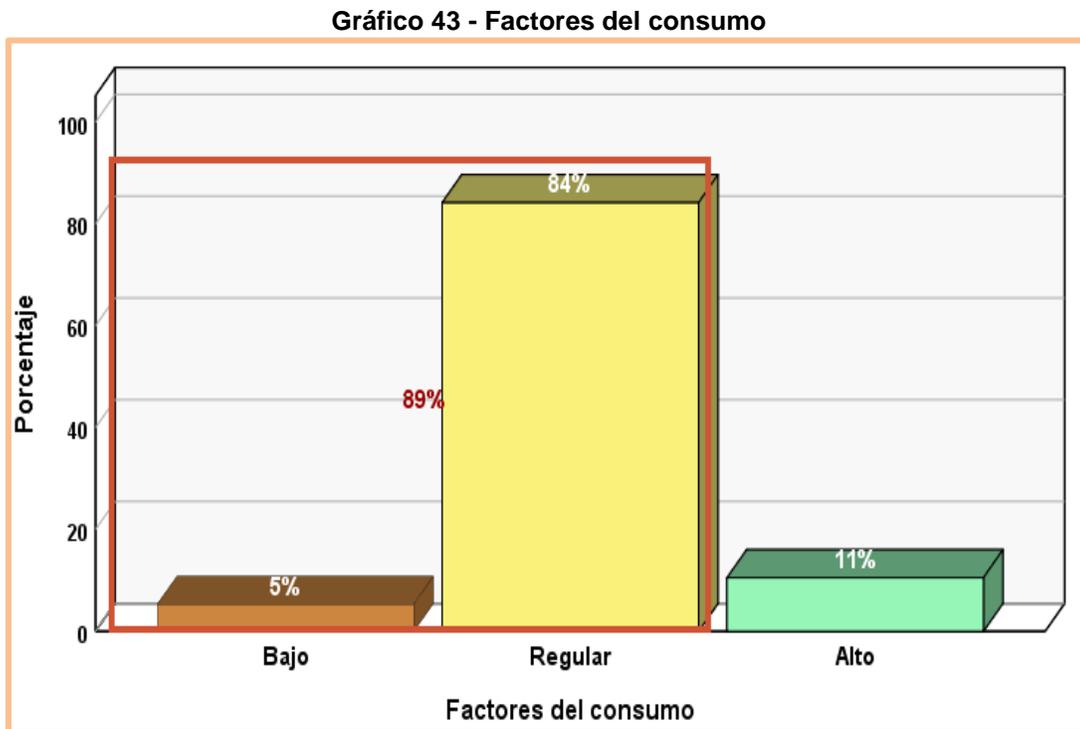
4.2.3. Impacto del Programa “A comer Pescado” en los factores del consumo.

En la tabla 43 se observa que, el 84% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que, el impacto del Programa “A comer Pescado” en los factores del consumo, es **regular**, para el 5% es **bajo**, y para el 11% el impacto del Programa A Comer Pescado en los factores del consumo es **alto**.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	4	5
	Regular	64	84
	Alto	8	100,0
	Total	76	100,0

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 43.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.3.1.- Promedios de los indicadores de la dimensión factores de consumo.

En cuanto a los promedios obtenidos de los indicadores correspondientes al impacto del Programa “A Comer Pescado”, en los factores del consumo, éstos se presentan en la tabla 44, en la que se puede observar que, para los presidentes de los comedores populares, califican como **regular** en todos los indicadores, a excepción del indicador, tiempo de preparación de comidas en base a pescado es, **bajo**.

Tabla 44 Promedios de los indicadores de la dimensión factores del consumo.

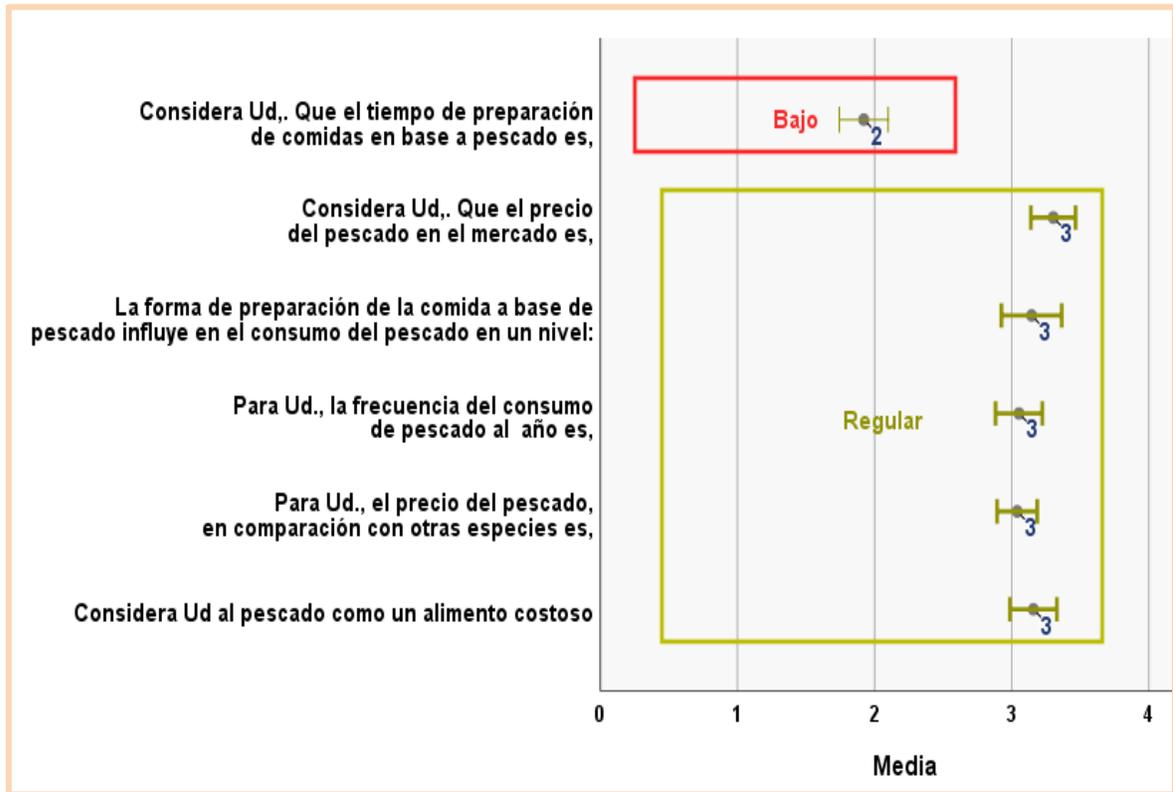
	Media	Valor Cualitativo
Para Ud., el costo del pescado es	3	Regular
Para Ud., el precio del pescado, en comparación con otras especies es,	3	Regular
Para Ud., la frecuencia del consumo de pescado al año es,	3	Regular
Considera Ud., que el tiempo de preparación de comidas en base a pescado es,	2	Bajo
La forma de preparación de la comida a base de pescado influye en el consumo del pescado en un nivel:	3	Regular
Considera Ud., que el precio del pescado en el mercado es,	3	Regular

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 44.

Gráfico 44 - Promedios de los indicadores de la dimensión factores del consumo.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.3.2 El pescado como un alimento costoso.

En la tabla 45 se observa que, el 58% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, se considera al pescado como un alimento costoso, de manera **regular**, el 13% lo considero como **bajo** y **muy bajo**. Mientras que el 29% lo cataloga como **alto** y **muy alto**.

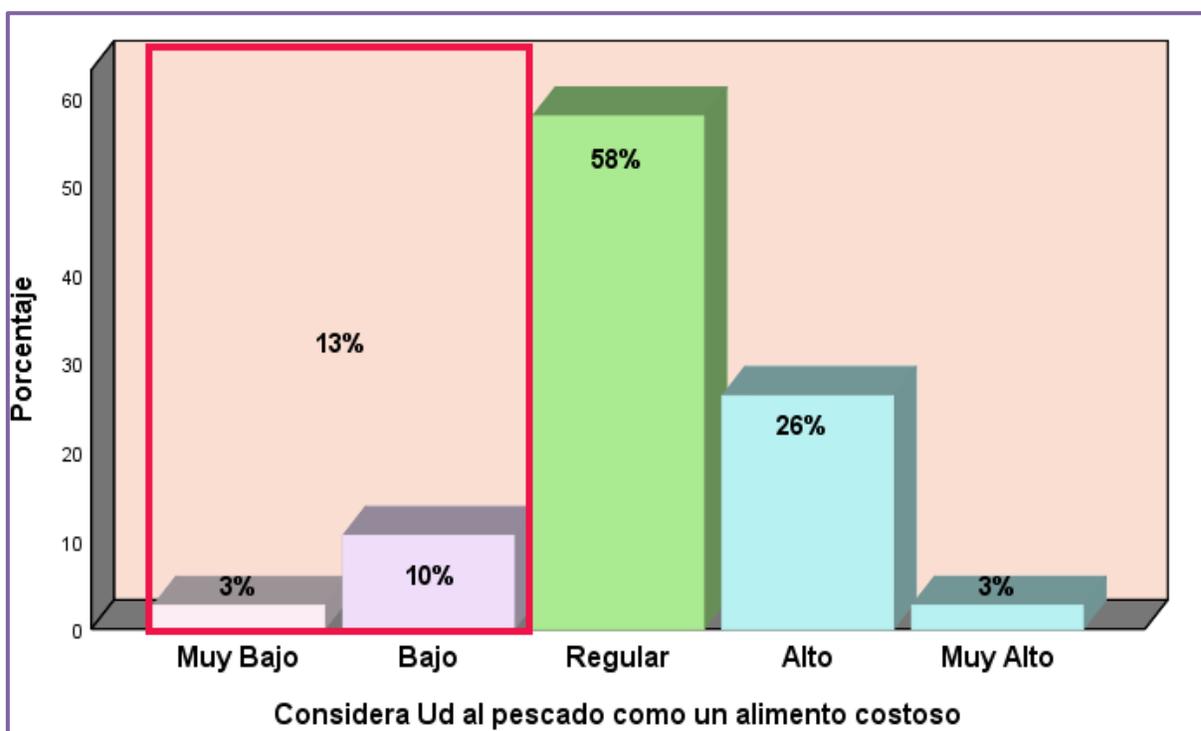
Tabla 45 Considera al pescado como un alimento costoso.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	2	3	3
	Bajo	8	10	13
	Regular	44	58	71
	Alto	20	26	97
	Muy Alto	2	3	100,0
Total		76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 45.

Gráfico 45 - Considera al pescado como un alimento costoso.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.3.3 El precio del pescado, en comparación con otras especies

En la tabla 46 se observa que, el 71% de los presidentes de los comedores populares, consideran que, el precio del pescado en comparación con otras especies es **regular**, el 13% lo considero **bajo** y **muy bajo**, y el 16% lo considero como **alto** y **muy alto**.

Tabla 46 Para Ud., el precio del pescado, en comparación con otras especies es:

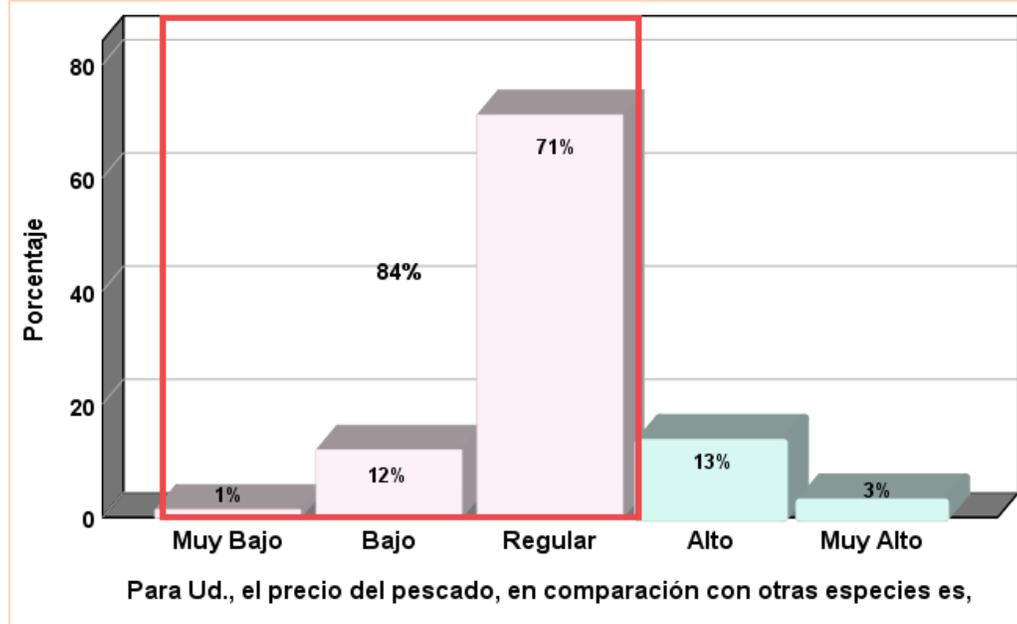
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	1	1	1
Bajo	9	12	13
Regular	54	71	84
Válido Alto	10	13	97
Muy Alto	2	3	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 46.

Gráfico 46 - Para Ud., el precio del pescado, en comparación con otras especies es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.2.3.4 La frecuencia del consumo de pescado al año es:

En la tabla 47 se observa que el 61% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que la frecuencia del consumo de pescado al año es, **Regular**, el 18% lo considera **bajo** y **muy bajo**, y el 21% consideraron que, que la frecuencia del consumo de pescado al año es **alto** y **muy alto**.

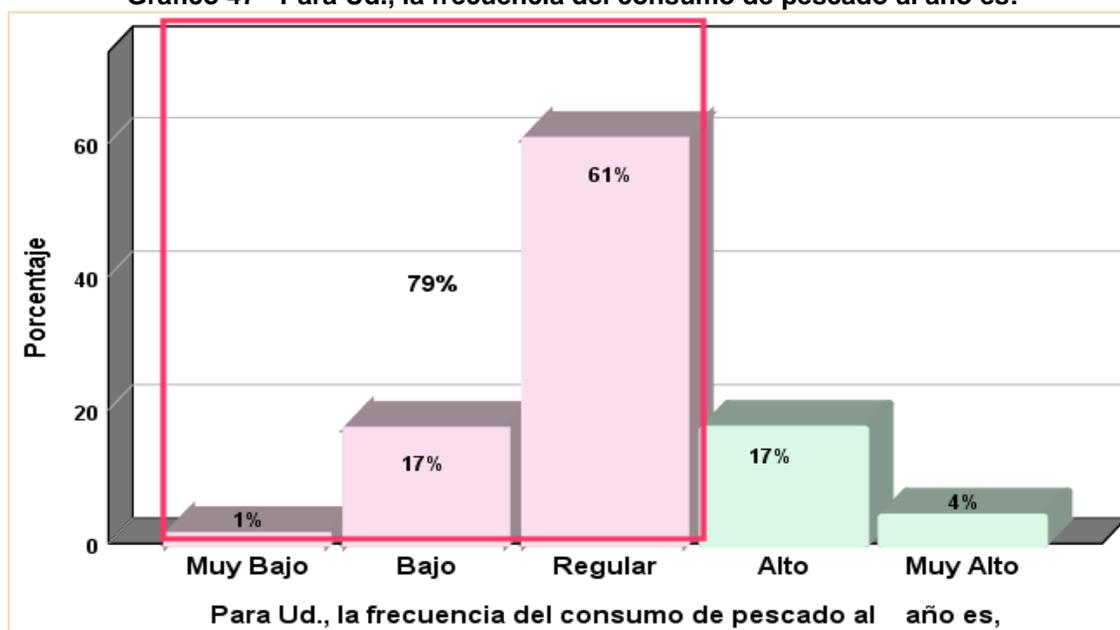
Tabla 47 Para Ud., la frecuencia del consumo de pescado al año es:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	1	1	1
Bajo	13	17	18
Regular	46	61	79
Alto	13	17	96
Muy Alto	3	4	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 47.

Gráfico 47 - Para Ud., la frecuencia del consumo de pescado al año es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.3.5 Considera el tiempo de preparación de comida a base de pescado es:

En la tabla 48 se observa que, el 10% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, se considera que el tiempo de preparación de comidas en base a pescado es **regular**, 86% consideran **bajo** y **muy bajo**, mientras que, el 4%, considera que el tiempo de preparación de comidas a base a pescado es **alto** y **muy alto**.

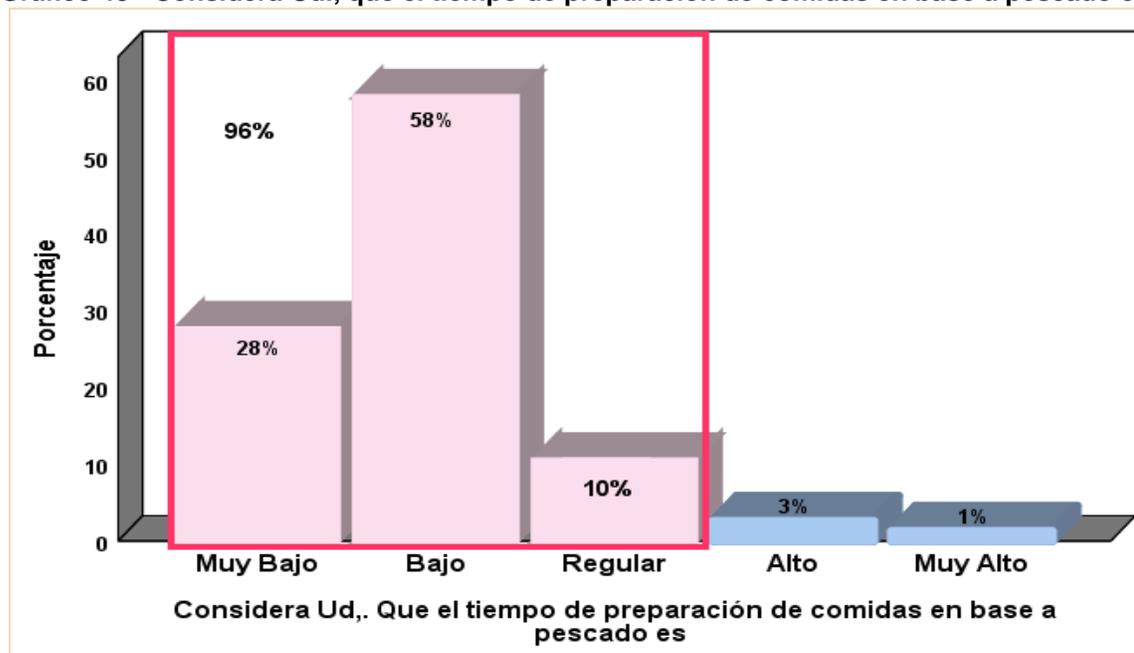
Tabla 48 Considera Ud., que el tiempo de preparación de comidas en base a pescado es:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	21	28	28
Bajo	44	58	86
Regular	8	10	96
Alto	2	3	99
Muy Alto	1	1	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 48.

Gráfico 48 - Considera Ud., que el tiempo de preparación de comidas en base a pescado es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.3.6 Conocimiento sobre la forma de preparación de la comida en base a pescado influye en el consumo del pescado.

En la tabla 49 se observa que, el 30% de los presidentes de los comedores populares, consideran que, la forma de preparación de la comida en base a pescado influye en el consumo del pescado, de manera **regular**, mientras que el 26% lo considero **bajo** y **muy bajo**, y para el 44% la forma de preparación de la comida en base a pescado influye en el consumo del pescado, de manera **alta** y **muy alta**.

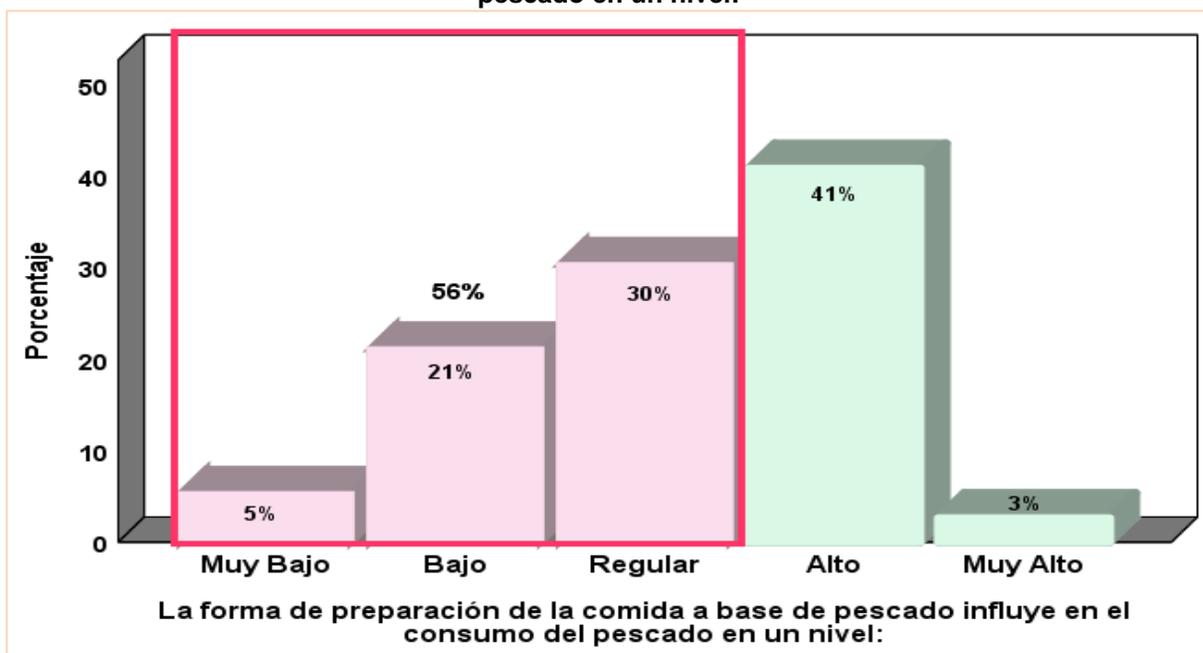
Tabla 49 La forma de preparación de la comida a base de pescado influye en el consumo del pescado en un nivel:

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	4	5	5
	Bajo	16	21	26
	Regular	23	30	56
	Alto	31	41	97
	Muy Alto	2	3	100,0
	Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 49.

Gráfico 49 - La forma de preparación de la comida a base de pescado influye en el consumo del pescado en un nivel:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.3.7 Considera que el precio del pescado en el mercado es:

En la tabla 50 se observa que, el 61% de los presidentes de los comedores populares, consideran que, el precio del pescado en el mercado es **regular**, mientras que el 8% lo considero **bajo**, y el 31% lo considera **alto** y **muy alto**.

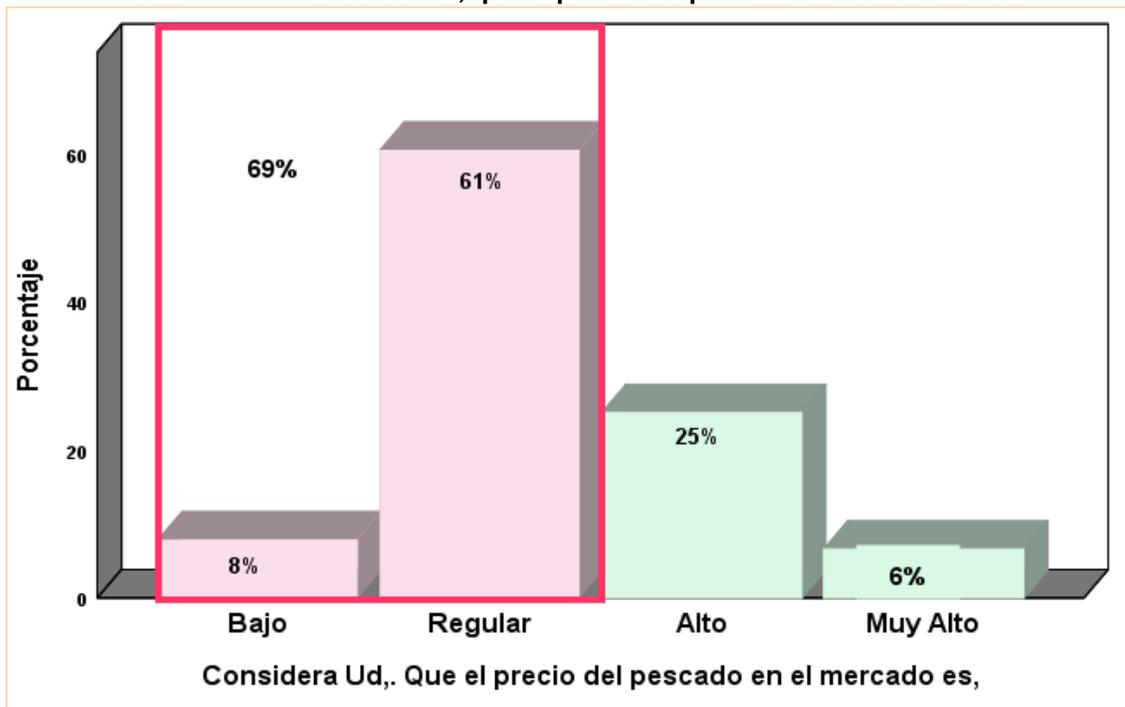
Tabla 50 Considera Ud., que el precio del pescado en el mercado es:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Bajo	6	8	8
Regular	46	61	69
Válido Alto	19	25	94
Muy Alto	5	6	100,0
Total	76	100,0	

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 50.

Gráfico 50 - Considera Ud., que el precio del pescado en el mercado es:



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.2.4 Resultados promedio de los impactos del Programa “A Comer Pescado”.

En cuanto a los resúmenes de los casos obtenidos de cada una de las dimensiones sobre el impacto del Programa “A Comer Pescado”, éstos se presentan en la tabla 51, en la que se puede observar que, la dimensión nutricional, presentó una media de 4, con un valor cualitativo de “alto”, y el beneficio a la salud, y factores al consumidor, resultaron con una media de 3, con un valor cualitativo de “regular”. Sin embargo, como promedio general del impacto en el consumo de pescado, presentó una media de 3.

Tabla 51 Promedio de los impactos del Programa A Comer Pescado.

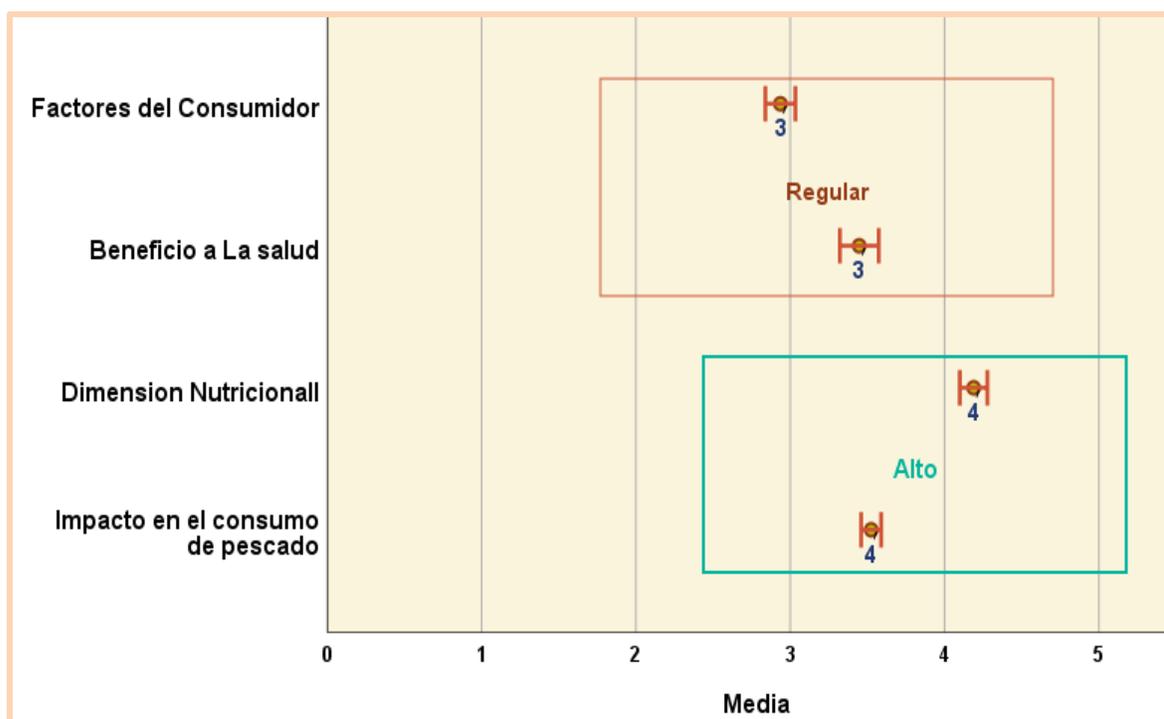
	Total
	Media
Dimensión Nutricional	4
Beneficio a la salud	3
Factores del Consumidor	3
Impacto en el consumo de pescado	4

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 51.

Gráfico 51 - Promedio de los impactos del Programa “A Comer Pescado”.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.3. Actividades del Programa “A Comer Pescado” y su relación con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018.

A continuación, se presenta la fuerza de relación entre las variables de estudio, actividades del Programa “A Comer Pescado”, y su impacto en el consumo de pescado, mostrándose en la tabla 52 el resultado de la correlación, $r=0,188$, que es muy baja, y poco significativa. Indicándonos que el impacto del consumo de pescado no se debe a las actividades del Programa “A Comer Pescado”, que es lo que se esperaba, no cumpliéndose con el objetivo del Programa. Este resultado se puede ver reflejado en el grafico 52, que muestra la dispersión de estas dos variables analizadas.

Tabla 52 – Correlación entre la manera como desarrollan las actividades del Programa “A Comer Pescado”, y el impacto del consumo de pescado en los comedores populares

		Impacto en el consumo de	
		Desarrollo	pescado
Desarrollo	Correlación de Pearson	1	,188
	Sig. (bilateral)		,103
	N	76	76
Impacto en el consumo de pescado	Correlación de Pearson	,188	1
	Sig. (bilateral)	,103	
	N	76	76

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabayllo, Lima, 2018.

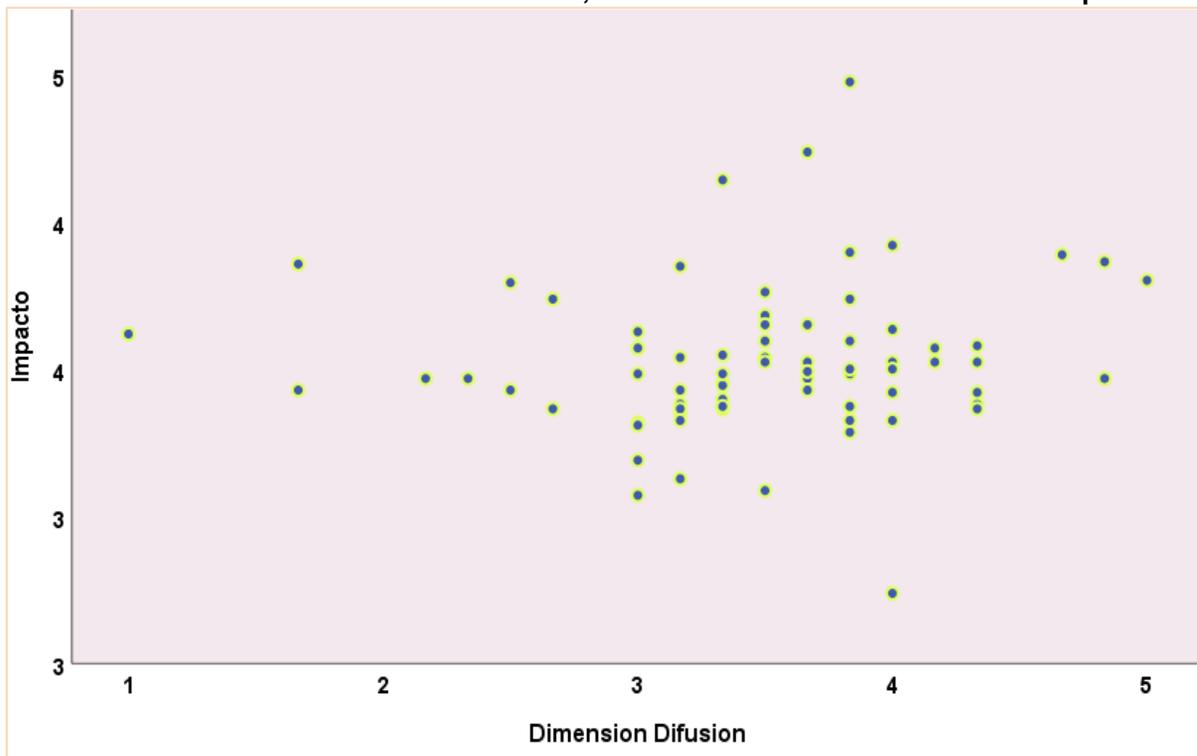
Elaboración: Propia.

Tabla 53 Correlaciones de la dimensión, difusión e información en cuanto al impacto.

		Dimensión, difusión de la información	Impacto
Dimensión, difusión de la información	Correlación de Pearson	1	,153
	Sig. (bilateral)		,186
	N	76	76
Impacto	Correlación de Pearson	,153	1
	Sig. (bilateral)	,186	
	N	76	76

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Gráfico 53 - Correlaciones de la dimensión, difusión e información en cuanto al impacto.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

4.3.2 Promoción de la oferta del Programa “A Comer Pescado” y su relación con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.

En la tabla 54 se observan las correlaciones de la dimensión, promoción de la oferta del Programa “A Comer Pescado”, en relación al impacto del consumo de pescado, encontrándose una correlación muy baja, con $r = 0.242$, lo que indica que, la promoción de la oferta, no tiene efecto en el impacto del consumo de pescado. Estos resultados, también pueden ser observados en el gráfico 54, que muestra la dispersión.

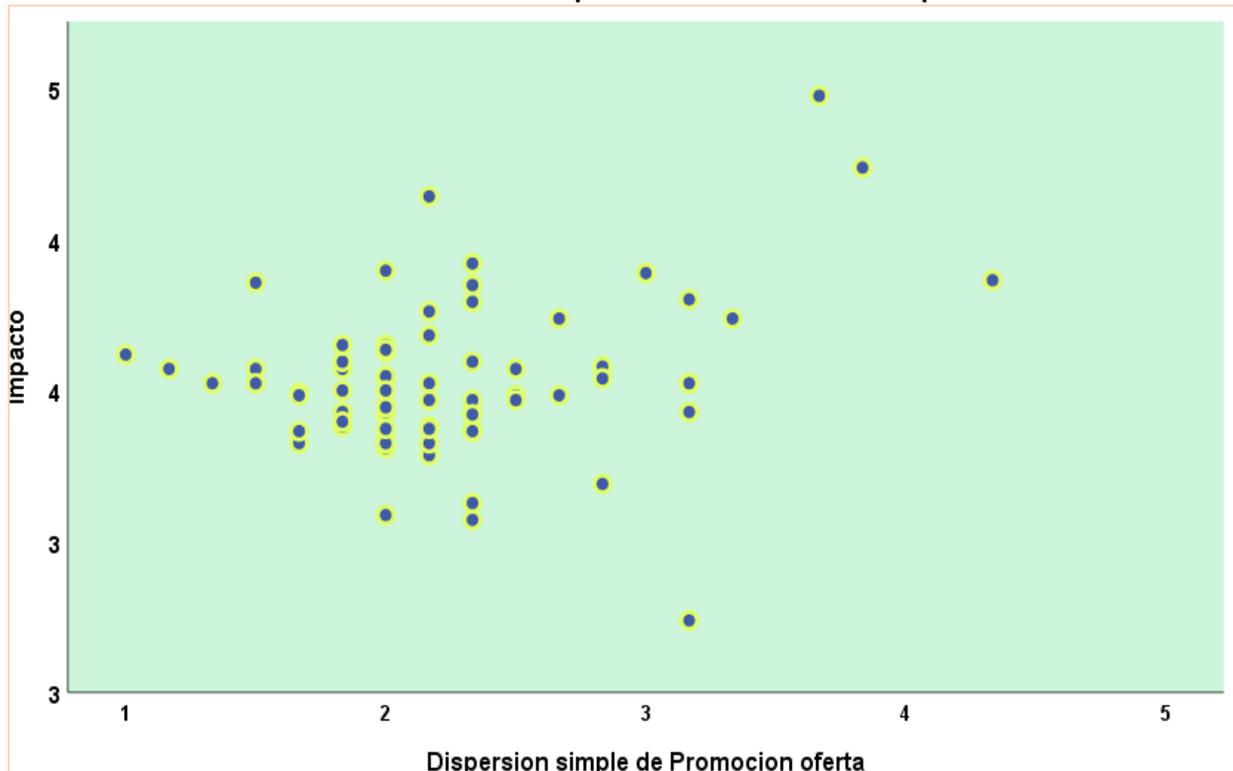
Tabla 54 Correlaciones promoción de la oferta e impacto

		Promoción de la oferta	Impacto
Promoción de la oferta	Correlación de Pearson	1	,242*
	Sig. (bilateral)		,035
	N	76	76
Impacto	Correlación de Pearson	,242*	1
	Sig. (bilateral)	,035	
	N	76	76

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

Gráfico 54 - Correlaciones promoción de la oferta e impacto



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.

Elaboración: Propia.

4.3.3 Asistencia directa del Programa “A Comer Pescado” y su relación con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, 2018.

En la tabla 55 se observan las correlaciones de la dimensión, asistencia directa en relación al impacto del consumo de pescado, donde se encontró una baja correlación, resultando $r=0,148$, indicando que, no existe relación entre la asistencia directa de las actividades del Programa “A Comer Pescado”, y el impacto del consumo del pescado.

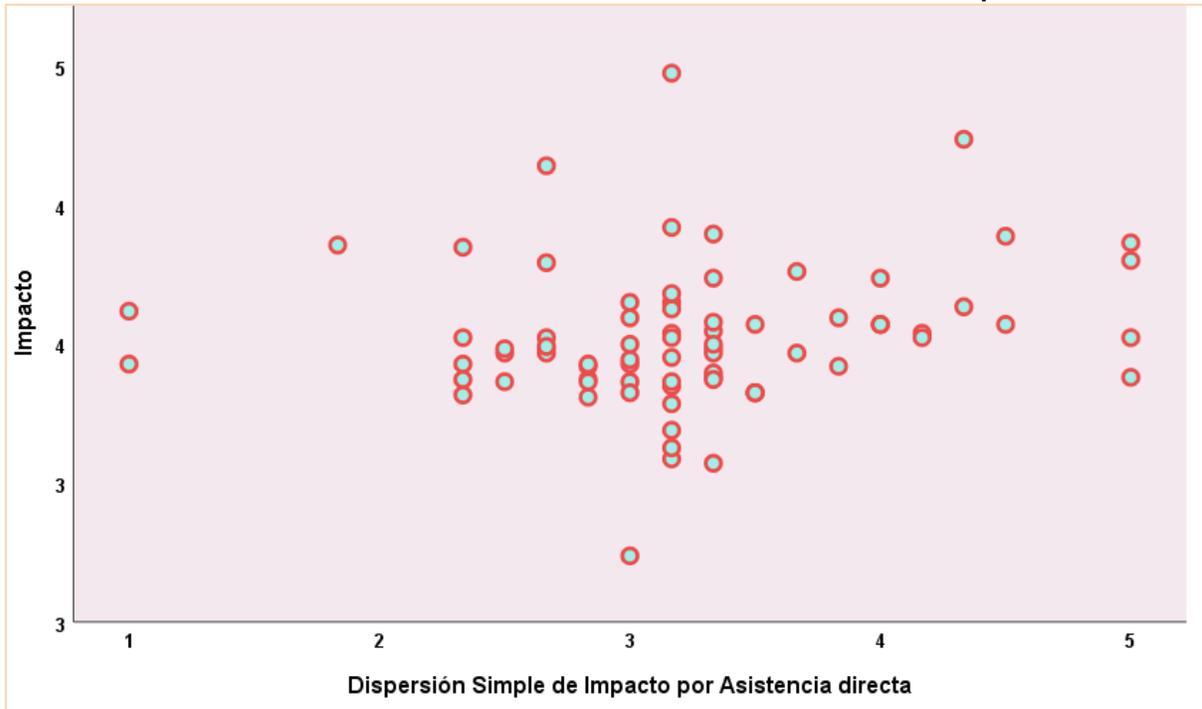
Tabla 55 Correlaciones de la asistencia directa en cuanto al impacto.

		Asistencia Directa	Impacto
Asistencia Directa	Correlación de Pearson	1	,148
	Sig. (bilateral)		,202
	N	76	76
Impacto	Correlación de Pearson	,148	1
	Sig. (bilateral)	,202	
	N	76	76

Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

Estos mismos resultados se presentan en el gráfico 55.

Gráfico 55 - Correlaciones de la asistencia directa en cuanto al impacto.



Fuente: Cuestionarios aplicados a 76 presidentes de los comedores populares del distrito de Carabaylo, Lima, 2018.
Elaboración: Propia.

CAPITULO V: DISCUSIÓN

El 71% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, tienen **alto** conocimiento, acerca de los beneficios que tiene el pescado, para la salud de las personas. El 29% tienen **muy alto**, conocimiento sobre los beneficios que tiene el pescado, para la salud de las personas. Presentando coincidencias con los resultados de (Choquehuanca, 2013), quien en su investigación “Influencia del nivel de conocimiento de los beneficios saludables del pescado en su consumo, por las socias de los comedores populares Ricardo Palma y Chulluni de la ciudad de Puno, 2012”, encontró que:

“El nivel de conocimientos de los beneficios saludables del pescado el 60% del total de las socias tiene un nivel de conocimiento Bueno seguido del 24% que tiene un nivel de conocimiento Muy Bueno, y el 16% tiene un nivel de conocimiento Regular”

Se ha encontrado coincidencias puesto que, en la presente investigación el 29% tienen **muy alto**, conocimiento sobre los beneficios que tiene el pescado, y en los resultados de (Choquehuanca, 2013), “24% que tiene un nivel de conocimiento Muy Bueno”

El 75% de los presidentes de los comedores populares, tiene un **Alto** conocimiento acerca de, el consumo de pescado genere vitalidad, el 22% tiene **Muy alto** conocimiento de que, el consumo de pescado genera vitalidad en las personas, y para el 3%, es **Regular**. Estos resultados difieren de lo encontrado por (Choquehuanca, 2013), en su investigación “Influencia del nivel de conocimiento de los beneficios saludables del pescado en su consumo, por las socias de los comedores populares Ricardo Palma y Chulluni de la ciudad de Puno, 2012”, quien señala que:

“El 36% de las socias, tienen conocimiento regular (afirman que el pescado sólo brinda energía), sin embargo, existen tres datos iguales del 18% entre las que tienen conocimiento deficiente, conocimiento muy deficiente y conocimiento muy bueno, seguido de un 10% que son las socias que tienen conocimiento bueno”.

Se presentaron diferencias, habiéndose encontrado que, en la presente investigación el 75% tiene un **Alto** conocimiento sobre la vitalidad que genera el consumo de pescado, en las personas. Al contrario de lo encontrado por (Choquehuanca, 2013), donde sólo el 10% tienen un buen conocimiento.

El 98% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que poseen un **Alto** y **Muy alto** conocimiento respecto a que, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas, mientras que, el 1%, expresaron de manera **Regular** su conocimiento, y el 1% indicaron que tienen **Muy bajo** conocimiento. Estos resultados presentan coincidencias con lo encontrado por, (Choquehuanca, 2013), en su investigación “Influencia del nivel de conocimiento de

los beneficios saludables del pescado en su consumo, por las socias de los comedores populares Ricardo Palma y Chulluni de la ciudad de Puno, 2012”, quien señala que:

“El 70% del total de las socias encuestadas obtuvieron **conocimiento muy bueno** (están seguras que el pescado si brinda proteínas), seguida de un 20% que tienen un conocimiento **bueno**; con una menor cifra del 8% están las socias que tienen un conocimiento **muy deficiente**; finalmente se halla una pequeña cifra del 2% que alcanzó un conocimiento **deficiente**”.

Se hallaron diferencias puesto que, en la presente investigación el 98% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que tiene un **Alto y Muy alto** conocimiento, sobre las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas, y en lo encontrado por (Choquehuanca, 2013), donde el 80% de las socias de los comedores populares, tienen un **buen y muy buen** conocimiento respecto a las proteínas que brinda el pescado.

El 25% de los presidentes de los comedores populares, indicaron que, el pescado es poco agradable y menos consumido por su sabor y olor, de manera **regular**, el 49% lo considera como **desagradable y muy desagradable**, mientras que el 26% expresó que, el pescado es **agradable y muy agradable**. Lo que coincide con (Mayorga, 2011), en su investigación, “Factores que inciden en el consumo de pescado en la población estudiada pertenecientes a la Universidad Javeriana en primer semestre de 2011” quien sostiene que:

“El 51% teniendo en cuenta el grupo consumidor y no consumidor de pescado consideran que este alimento por sus características propias como

olor y sabor es poco apetecido en la población; sin embargo, con una diferencia no significativa del 2%, el 49% consideran lo contrario”.

Se han encontrado coincidencias dado que, en la presente investigación el 49% considera como **desagradable y muy desagradable**; y en lo encontrado por (Mayorga, 2011), también, el 49% consideran que este alimento por sus características propias como olor y sabor **es** poco apetecido en la población.

El 61% de los presidentes de los comedores populares, expresaron que la frecuencia del consumo de pescado al año es, **Regular**, el 18% lo considera **bajo y muy bajo**, y el 21% entre **alto y muy alto**. Lo que coincide con (Montes de Oca, 2016), en su investigación, “Estudio de factibilidad de una pequeña planta procesadora y comercializadora de pescados y mariscos en la caleta pesquera de Anconcito-Salinas-Santa Elena”, quien encontró que:

“El mercado tiene dos formas principales de comprar mariscos y pescados, cada uno de ellos tiene una particularidad diferente. Los consumidores en su gran mayoría tienden a comprar por libra cada uno de los productos que desean consumir. Se pudo determinar que, respecto a la frecuencia con que compra el mercado, el 36% compra una vez a la semana, y el 30% dos veces a la semana”.

Se ha encontrado similitud, puesto que en la presente investigación el 61% de los presidentes de los comedores consideraron Regular, la frecuencia del consumo de pescado al año, y en lo encontrado por (Montes de Oca, 2016), el 66% compran pescado entre 1 y 2 veces a la semana, indicando que, el consumo al año es regular.

El 44% de los presidentes de los comedores populares, considera **alto y muy alto**, que la forma de preparación de la comida en base a pescado influye en el consumo del pescado, el 30%, lo consideran de manera regular, mientras que, el 26% lo considero bajo y muy bajo, que la forma de preparación de la comida en base a pescado influye en el consumo del pescado. Estos resultados presentan diferencias con los encontrados por (Mayorga, 2011), en su investigación “Factores que inciden en el consumo de pescado en la población estudiada pertenecientes a la Universidad Javeriana en primer semestre de 2011”, quien señala que:

“El 95% de la población indicó que, si influye y de manera muy significativa, el tipo de preparación del pescado que se emplee, ya que es muy probable que la monotonía en la preparación de este alimento genera en el consumidor cansancio y desinterés, y sólo el 5% indicó que no influye la forma de preparación del pescado”.

Se encontraron diferencias, ya que, en los resultados de (Mayorga, 2011), “el 95% de la población indicó que, si influye, el tipo de preparación del pescado que se emplee, ya que es muy probable que la monotonía en la preparación de este alimento genera en el consumidor cansancio y desinterés”, y en la presente investigación sólo el 44% considera alto y muy alto que, la forma de preparación de la comida en base a pescado influye en el consumo del pescado.

CONCLUSIONES

PRIMERA: Se puede concluir que, las actividades de difusión de la información, no ha impactado en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, por haberse encontrado una correlación muy baja de $r= 0.153$.

SEGUNDA: Se concluye que, la actividad de promoción de la oferta del Programa “A Comer Pescado”, no está relacionada, es decir, no tiene efecto, en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, puesto que, se encontró una correlación muy baja de $r = 0.242$.

TERCERA: Se concluye que, no existe relación entre las actividades de asistencia directa del Programa “A Comer Pescado”, y el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabaylo, por haberse encontrado una correlación de $r=0.148$, siendo esta muy baja.

CUARTA: El impacto del consumo de pescado no se debe a las actividades del Programa “A Comer Pescado”, es decir no se relacionan. Por haber

encontrado una correlación muy baja, donde $r=0.188$, y no es significativa.

QUINTA: Se concluye que, los promedios a nivel general del impacto en el consumo de pescado, fue de 3, con un valor cualitativo de “regular”, sin embargo, en la dimensión nutricional, del consumo del pescado, presentó una media de 4, es decir, “alto”.

RECOMENDACIONES

PRIMERA: A las autoridades del Ministerio de la Producción, se les recomienda, Fortalecer las actividades de difusión de la información del Programa “A Comer Pescado”, a fin de impulsar el consumo de pescado. Estas mejoras se lograrían a través de las siguientes acciones:

- Brindar información documentada al Programa “A Comer Pescado” para la elaboración del Plan de Mercadeo y promoción del Programa.
- Difundir donde obtener mayor información del Programa “A Comer Pescado” a través de medios de difusión, como la televisión abierta, los diarios, la radio, y redes sociales.
- Fomentar la coordinación interinstitucional del Programa “A Comer Pescado” y el Instituto Tecnológico de la Producción, para la difusión de los beneficios del consumo de pescado.

SEGUNDA: A las autoridades del Programa “A Comer Pescado”, se les recomienda, mejorar la promoción de la oferta, para impulsar un mayor consumo de pescado, en el distrito de Carabayllo, a través de alianzas estratégicas que permitan mejorar las siguientes actividades:

- Contar con puntos de venta de pescados económicos.

- Relacionar a comedores con los pescadores artesanales, en coordinación con el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, quien brindará capacitación respecto al manipuleo y conservación del pescado.
- Coordinar con el Instituto Tecnológico de la Producción para creación de nuevos productos derivados del pescado en cumplimiento del Manual de Operaciones del Programa - MOP, y de acuerdo a la necesidad real de los comedores del distrito de Carabayllo.

Así como también, supervisar que:

- En los mercados del barrio exista suficiente oferta de venta de pescado barato.
- Exista variedad de pescado según la difusión del programa a bajo costo.
- La adquisición del pescado fresco y barato ocurra a diario.

TERCERA: A las autoridades del Programa “A Comer Pescado”, se les recomienda, incrementar las actividades de asistencia directa, mejorando lo siguiente:

- De acuerdo a las necesidades diagnosticadas en los comedores populares, dotar de pescado y sus derivados a los comedores, en coordinación con el Instituto Tecnológico de la Producción –ITP para la producción de conservas, y el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES para la manipulación y conservación del pescado.
- Verificar el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores.

- Previa coordinación con el Programa “A Comer Pescado”, realizar la venta, a través del Instituto Tecnológico de la Producción –ITP, de productos derivados del pescado a bajo precio.

CUARTA: A las autoridades del Ministerio de Producción, se les recomienda, adoptar y supervisar acciones impulsoras de las actividades del Programa “A Comer Pescado”, para mejorar el impacto del consumo del pescado. Las actividades deben estar referidas a las dimensiones de difusión de la información, promoción de la oferta, y asistencia directa, en cumplimiento de la norma que establece el Ministerio de la Producción. Asimismo, evaluar periódicamente, dichas actividades.

QUINTA: A las autoridades del Programa “A Comer Pescado”, del distrito de Carabayllo, se les recomienda, incrementar las actividades del impacto del consumo de pescado, a fin de que, se pueda incrementar el consumo de pescado, a través de lo siguiente:

- Informar sobre las proteínas, vitaminas, y beneficios que tiene el consumir pescado.
- Incentivar a las familias al consumo del pescado en los hogares
- Promover el consumo de pescado a precios bajos.
- Los terminales surtan a los mercados y a los comedores de manera directa, el pescado barato.

FUENTES DE INFORMACIÓN

- Asesoría Técnica Alimentaria. (2015). *Información Nutricional Obligatoria*. Obtenido de novoal.com:
<https://www.novoal.com/blog/9-seguridad-alimentaria/9-informacion-nutricional-obligatoria>
- Avdalov, N. (2011). *Beneficios del consumo de pescado*. Obtenido de mgap.gub.uy:
http://www.mgap.gub.uy/sites/default/files/multimedia/beneficios_del_consumo.pdf
- Avdalov, N. (2014). *Consumo e ingesta de pescado*. Obtenido de infopesca.com:
http://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/articulossel/56/Consumo%20e%20ingesta%20de%20pescado_0.pdf
- Choquehuanca, L. (2013). *Influencia del nivel de conocimiento de los beneficios saludables del pescado en su consumo, por las socias de los comedores populares Ricardo Palma y Chulluni de la ciudad de Puno, 2012*. UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO, Puno. Obtenido de
http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/1943/Choquehuanca_Galvez_Luberber.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Comunicación Lingüística. (20 de Mayo de 2016). *Normativa y modelos de identidad*. Obtenido de comunicacionlinguisticablog.wordpress:
<https://comunicacionlinguisticablog.wordpress.com/2016/04/20/normatividad-y-modelos-de-identidad/>
- Diario Oficial el Peruano. (23 de Marzo de 2018). *Consumo percapita de pescado sube a 14.5Kg*. Obtenido de elperuano.pe: <http://elperuano.pe/noticia-consumo-per-capita-pescado-crece-a-145-kg-65132.aspx>
- El Peruano. (28 de Marzo de 2018). *Consumo per capita de pescado sube a 14.5kg*. Obtenido de elperuano.pe: <https://elperuano.pe/noticia-consumo-per-capita-pescado-crece-a-145-kg-65132.aspx>
- FAO. (2018). *Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado el 24 de julio de 2018, de El consumo mundial de pescado per cápita supera por primera vez los 20 kilogramos anuales:
<http://www.fao.org/news/story/es/item/423048/icode/>
- Flores, M., & Gómez, G. (2013). *Estado actual del consumo de productos de origen marino, acuicultura y pesca*. Instituto Nacional de Salud. Obtenido de
<https://repositorio.ins.gob.pe/bitstream/handle/INS/300/BOLETIN-2013jul-agost-177-182.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gómez de Barrueta, J., & De Barrueta, J. (2007). Consumo de pescado, omega-3 y factores de riesgo cardiovascular. *Revista Médica*, 15(2), 218-224. Obtenido de
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-52562007000200009

- Hernandez, F. y. (2006). *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw-Hill.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw Hill Education.
- Higuchi, A. (2014). *Valoración del consumidor limeño de los productos hidrobiológicos congelados en supermercados-caso de estudio Perú Pacífico*. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina. Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/2328/E73-H5-T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Mariscos de Cadeira. (11 de Octubre de 2015). *El pescado en relación con la Salud*. Obtenido de mariscos.word: <https://mariscosdecadeira.wordpress.com/2015/10/11/el-pescado-en-relacion-con-la-salud/>
- Mayorga, C. (2011). *Factores que inciden en el consumo de pescado en la población estudiada pertenecientes a la Universidad Javeriana en primer semestre de 2011*. Bogota D.C: Pontificia Universidad Javeriana. Obtenido de <http://javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis709.pdf>
- Ministerio de la Producción. (2016). *Plan operativo institucional 2016 primer semestre*. Unidad ejecutora 003, Lima. Obtenido de <http://www.acomerpescado.gob.pe/wp-content/uploads/2017/09/Evaluacion-POI-primer-semestre-2016.pdf>
- Ministerio de la Producción de Perú. (2016). *Plan de Implementación del Programa Nacional "A comer pescado"*. Lima: Ministerio de la Producción. Obtenido de <http://www.acomerpescado.gob.pe/wp-content/uploads/2016/08/Plan-de-Implementaci%C3%B3n-de-ACP.pdf>
- Ministerio de la Producción de Perú. (2017). *Decreto Supremo N° 016-2017-PRODUCE*. Obtenido de el peruano.com: <http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-modifica-el-decreto-supremo-n-007-2012-decreto-supremo-n-016-2017-produce-1575803-3/>
- Ministerio de la Producción de Perú. (2012). *Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE*. Obtenido de <http://www.acomerpescado.gob.pe/wp-content/uploads/2016/08/Decreto-Supremo-007-2012-Creaci%C3%B3n-de-ACP.pdf>
- Miranda, M. (2016). *Pescado para el desarrollo : la reforma pesquera de consumo humano en el gobierno de Juan Velasco Alvarado*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido de <http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/123456789/7674>
- Montes de Oca, E. (2016). *Estudio de la factibilidad de una pequeña planta procesadora y comercializadora de pescados y mariscos en la caleta pesquera de Anconcito-Salinas-Santa Elena*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14743/1/TESIS%20ERNESTO%20MONTESDEOC A%20Final.pdf>

- Nuevas Tecnologías. (2012). *Estado Nutricional. Exploración, concepto*. Obtenido de alimentacionynutricion.org:
http://www.alimentacionynutricion.org/es/index.php?mod=content_detail&id=114
- Nutrición Saludable. (2014). *Nutrición Saludable*. Obtenido de nutricion27.com:
<https://nutricion27.wordpress.com/2016/06/06/nutricion-saludable-2/>
- Perea, A., Gómez, E., Mayorga, Y., & Triana, C. (2013). *Caracterización nutricional de pescado de producción y consumo regional en Bucaramanga, Colombia*. Bucaramanga-Colombia: Universidad Industrial de Santander. Obtenido de <https://www.clubensayos.com/Ciencia/El-Pescado/595987.html>
- Poder Ejecutivo de la República de Perú. (2007). *Ley Nº 29158*. Obtenido de <http://www.rree.gob.pe/elministerio/Documents/Ley%20N%C2%B0%2029158%20Ley%20Org%C3%A1nica%20del%20Poder%20Ejecutivo.pdf>
- Portilla, E. (2013). *Los comedores populares de Lima como espacios de negociación*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido de http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/5201/PORTILLA_SALAZAR_ELSA_LILIANA_COMEDORES.pdf?sequence=1
- Programa Nacional "A Comer Pescado". (2018). *Valor nutritivo del pescado*. Obtenido de [acomerpescado.gob: http://www.acomerpescado.gob.pe/valor-nutritivo](http://www.acomerpescado.gob.pe/valor-nutritivo)
- Programa Social*. (2014). Obtenido de Significados: <https://definicion.de/programa-social/>
- Vilchez, J. (2015). *Relación entre consumo dietario de omega 3 y coeficiente intelectual en niños y niñas de 30 a 48 meses del distrito Mi Perú, Callao*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Obtenido de <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/4600>

ANEXO 1 - CUESTIONARIO SOBRE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA “A COMER PESCADO”

Presentación: Estimado servidor, el presente cuestionario tiene el propósito de determinar de qué manera las Actividades del Programa “A Comer Pescado” se relacionan con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018. Es totalmente anónimo y su procesamiento es reservado, por lo que le pedimos sinceridad en su respuesta, en beneficio de la mejora de la gestión de las actividades del programa.

Introducción: Le agradecería leer atentamente y marcar con un (X) la opción correspondiente a la información solicitada. Las opciones de respuestas son:

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

I. DIMENSIÓN DIFUSIÓN DE LA INFORMACIÓN

1. Recibe información documentada en la organización suficiente para sus asociados

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

2. Recibe información directa de parte de personas del Ministerio de la Producción

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

3. Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” dejan folletos con información

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

4. Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” explican donde obtener mayor información del programa

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

5. La televisión abierta informa sobre las bondades del Programa

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

6. La información del Programa “A Comer Pescado” se encuentra en los diarios y la radio

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

II. PROMOCIÓN DE LA OFERTA

7. Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” indican donde se encuentra la venta de pescados baratos

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

8. Los coordinadores del Programa “A Comer Pescado” relacionan a los comedores con los vendedores de pescado

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

9. En los mercados del barrio hay suficiente oferta de venta de pescado barato

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

10. Existe variedad de pescado según la difusión del Programa a bajo costo

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

11. La adquisición del pescado fresco y barato ocurre a diario

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

12. Los terminales surten a los mercados y a los comedores de manera directa el pescado barato

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

III. ASISTENCIA DIRECTA

13. Existe dotación de pescado del Programa "A Comer Pescado" dirigido a los comedores según fechas establecidas

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

14. El Programa "A Comer Pescado" asiste a los comedores para ser incluidos.

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

15. En los folletos que recibe, se explica los componentes nutritivos del pescado

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

16. Los coordinadores Programa "A Comer Pescado" verifican el cumplimiento de dotación de pescado a los comedores

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

17. El Programa "A Comer Pescado" asiste con productos según necesidad de la población que pertenece a los comedores

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

18. Existe concordancia entre lo que se explica como valor nutritivo y la asistencia del Programa a la población

Nunca(1)	Casi Nunca (2)	Algunas veces(3)	Casi Siempre(4)	Siempre(5)

ANEXO 2 - CUESTIONARIO SOBRE CONSUMO DE PESCADO

Presentación: Estimado servidor, el presente cuestionario tiene el propósito de determinar de qué manera las Actividades del Programa “A Comer Pescado” se relacionan con el impacto en el consumo de pescado, en los comedores populares del distrito de Carabayllo, 2018. Es totalmente anónimo y su procesamiento es reservado, por lo que le pedimos sinceridad en su respuesta, en beneficio de la mejora de la gestión de las actividades del Programa.

Introducción: Le agradecería leer atentamente y marcar con un (X) la opción correspondiente a la información solicitada. Las opciones de respuestas son:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

I. DIMENSIÓN NUTRICIONAL

1. El conocimiento que usted maneja, sobre la importancia del consumo de pescado es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

2. Su conocimiento del valor nutricional que tiene el pescado en la comida, es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

3. Según sus conocimientos, el beneficio del pescado para la salud de las personas es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

4. Según sus conocimientos, el consumo de pescado genera vitalidad, de forma:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

5. Sus conocimientos respecto a que el pescado contiene Omega 3, y Omega 6 es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

6. Su conocimiento sobre el valor nutricional de los distintos pescados y productos marinos, es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

II. BENEFICIO A LA SALUD

7. Su conocimiento respecto a, las proteínas que contiene el pescado son de alta calidad, al igual de las proteínas de las carnes rojas es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

8. El pescado es el alimento que tiene mayor contenido de ácidos no saturados en comparación con la carne de res, pollo y cerdo, su conocimiento al respecto es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

9. Su conocimiento sobre los beneficios del Omega 3 para el cerebro es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

10. Para Ud. consumir pescado más de dos veces a la semana podría causar daño en la salud, en un nivel:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

11. Su nivel de conocimiento sobre los beneficios en la salud a nivel cardiovascular, que tiene el consumir pescado, es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

12. Según usted, las probabilidades de que el pescado sea poco agradable y menos consumido por su olor y sabor, es:

(1) Muy Desagradable	(2) Desagradable	(3) Regular	(4) Agradable	(5) Muy Agradable

13. El nivel de importancia de incentivar a las familias en el consumo de pescado e inclusión en su dieta alimenticia, es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

FACTORES DEL CONSUMO

14. Para Ud., el costo del pescado es:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

15. Para Ud., el precio del pescado, en comparación con otras especies es,

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

16. Para Ud., la frecuencia del consumo de pescado al año es,

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

17. Considera Ud., que el tiempo de preparación de comidas en base a pescado es,

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

18. La forma de preparación de la comida a base de pescado influye en el consumo del pescado en un nivel:

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

19. Considera Ud., que el precio del pescado en el mercado es,

Muy Bajo(1)	Bajo (2)	Regular (3)	Alto(4)	Muy Alto(5)

ANEXO 3 – VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

Informe de Juicio de Experto sobre Instrumento de Investigación

I. Datos Generales

- Título de la Investigación: "LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA "A COMER PESCADO" Y SU IMPACTO EN EL CONSUMO DE PESCADO DE LA POBLACIÓN, EN LOS COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE CARABAYLLO, 2012-2018"
- Apellidos y Nombres del experto: FLORIAN GARCÍA RICHARD DANNY
- Grado Académico: MAGISTER
- Institución en la que trabaja el experto: PROGRAMA NACIONAL "A COMER PESCADO"
- Cargo que desempeña: JEFE DE RECURSOS HUMANOS
- Instrumento motivo de evaluación: CUESTIONARIO
- Autor de instrumento: IRMA, CARRILLO YAPUCHURA
JENNY MARLENE OLIVERA JORGE

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están formulados con lenguaje apropiado, es decir libre de ambigüedades.					x
OBJETIVIDAD	Los ítems del instrumento permitirán mensurar la variable en todas sus dimensiones e indicadores en sus aspectos conceptuales y operacionales.					x
ACTUALIDAD	El instrumento evidencia vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico y legal.					x
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento traducen organicidad lógica en concordancia con la definición operacional y conceptual relacionada con las variables en todas dimensiones e indicadores, de manera que permitan hacer abstracciones e inferencias en función a los problemas y objetivos de la investigación.					x
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento expresan suficiencia en cantidad y calidad.					x
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento evidencian ser adecuados para el examen de contenido y mensuración de las evidencias inherentes.					x
CONSISTENCIA	La información que se obtendrá mediante los ítems, permitirá analizar, describir y explicar la realidad motivo de la investigación.					x
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan coherencia entre la variable, dimensiones e indicadores.					x
METODOLOGÍA	Los procedimientos insertados en el instrumento responden al propósito de la investigación.					x
PERTINENCIA	El instrumento responde al momento oportuno o más adecuado.				x	
SUBTOTAL					4	45
TOTAL					49	

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN: Es válido para su aplicación

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 4.9 Excelente

Lima, 6 de agosto del 2018


 FIRMA DEL EXPERTO
 DNI: 42566579.

ANEXO 4 – VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

Informe de Juicio de Experto sobre Instrumento de Investigación

I. DATOS GENERALES

- Título de la Investigación: "LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA "A COMER PESCADO" Y SU IMPACTO EN EL CONSUMO DE PESCADO DE LA POBLACIÓN, EN LOS COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE CARABAYLLO, 2012-2018"
- Apellidos y Nombres del experto: NIÑO PAZ, ROSA LUZ
- Grado Académico: SUPERIOR – INGENIERA QUÍMICA
- Institución en la que trabaja el experto: ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES
- Cargo que desempeña: INSPECTOR SANITARIO
- Instrumento motivo de evaluación: Cuestionario
- Autor de instrumento: IRMA CARRILLO YAPUCHURA
JENNY MARLENE OLIVERA JORGE

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están formulados con lenguaje apropiado, es decir libre de ambigüedades.				X	
OBJETIVIDAD	Los ítems del instrumento permitirán mensurar la variable en todas sus dimensiones e indicadores en sus aspectos conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento evidencia vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico y legal.				X	
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento traducen organicidad lógica en concordancia con la definición operacional y conceptual relacionada con las variables en todas dimensiones e indicadores, de manera que permitan hacer abstracciones e inferencias en función a los problemas y objetivos de la investigación.				X	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento expresan suficiencia en cantidad y calidad.					X
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento evidencian ser adecuados para el examen de contenido y mensuración de las evidencias inherentes.				X	
CONSISTENCIA	La información que se obtendrá mediante los ítems, permitirá analizar, describir y explicar la realidad motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan coherencia entre la variable, dimensiones e indicadores.				X	
METODOLOGÍA	Los procedimientos insertados en el instrumento responden al propósito de la investigación.				X	
PERTINENCIA	El instrumento responde al momento oportuno o más adecuado.					X
SUBTOTAL					20	25
TOTAL					45	

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN: Es válido para su aplicación

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 4.5

Lima, 30 de octubre del 2018



FIRMA DEL EXPERTO
DNI: 07265769

ANEXO 5 – VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

Informe de Juicio de Experto sobre Instrumento de Investigación

I. DATOS GENERALES

- Título de la investigación: "LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA "A COMER PESCADO" Y SU IMPACTO EN EL CONSUMO DE PESCADO DE LA POBLACIÓN, EN LOS COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE CARABAYLLO, 2012-2018"
- Apellidos y Nombres del experto: QUJANO AROTUMA, JENNY LUZ
- Grado Académico: SUPERIOR – INGENIERA PESQUERA
- Institución en la que trabaja el experto: ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES
- Cargo que desempeña: EVALUADOR
- Instrumento motivo de evaluación: Cuestionario
- Autor de instrumento: IRMA CARRILLO YAPUCHURA
JENNY MARLENE OLIVERA JORGE

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están formulados con lenguaje apropiado, es decir libre de ambigüedades.				X	
OBJETIVIDAD	Los ítems del instrumento permitirán mensurar la variable en todas sus dimensiones e indicadores en sus aspectos conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento evidencia vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico y legal.				X	
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento traducen organicidad lógica en concordancia con la definición operacional y conceptual relacionada con las variables en todas dimensiones e indicadores, de manera que permitan hacer abstracciones e inferencias en función a los problemas y objetivos de la investigación.				X	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento expresan suficiencia en cantidad y calidad.					X
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento evidencian ser adecuados para el examen de contenido y mensuración de las evidencias inherentes.				X	
CONSISTENCIA	La información que se obtendrá mediante los ítems, permitirá analizar, describir y explicar la realidad motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan coherencia entre la variable, dimensiones e indicadores.					X
METODOLOGÍA	Los procedimientos insertados en el instrumento responden al propósito de la investigación.					X
PERTINENCIA	El instrumento responde al momento oportuno o más adecuado.					X
SUBTOTAL					15	30
TOTAL					46	

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN: Es válido para su aplicación

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 4.6

Lima, 10 de octubre del 2018



 FIRMA DEL EXPERTO
 DNI: 411030067

ANEXO 6 – EVIDENCIA DE LA APLICACIÓN DE CUESTIONARIOS







ANEXO 7 – BASE DE DATOS

	Rec	Rec	fol	exp	La	La	Din	D	in	re	of	va	a	te	P	P	dot	as	fol	cun	Pr	cor	Asis	A	in	va	co	co	ps	C	D	D	pro	ac	ber	ber	Cor	es	Ben	B	Co	pre	frec	tien	infl	p	F	Fa	Imp				
	be	be	tos	icar	v_a	no	en	r	ic	ac	rt	ie	q	er	o	o	ci	te	tos	plin	gra	cor	Dire	s	so	o	nc	u	ad	ce	ni	s	r	r	o	s	os	os	ue	os	ra	mp	Sal	e	sid	io	uer	po	enc	ed	a	to	ac
	info	info	con	do	ier	se	dif	l	e	n	on	d	ad	sic	na	m	n	de	co	expl	ma	anci	c	st	so	nci	u	ad	ce	ni	s	r	r	o	s	os	os	ue	os	ra	mp	Sal	e	sid	io	uer	po	enc	ed	a	to	ac	
1	5	1	5	5	3	4	4	3,83	2	1	1	5	3	3	3	2,50	4	3	2	3	3	5	3	3,33	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4,17	4	4	3	1	4	3	4	3	3,00	3	3	4	1	4	3	3	3,00	3,39	
2	4	3	4	4	4	4	4	3,83	4	4	5	5	3	1	4	3,67	2	3	4	3	3	4	3	3,17	5	5	5	5	5	5	4	5	5,00	5	5	5	1	5	5	5	4	4,00	3	3	5	5	5	4	4	4,17	4,39		
3	4	4	4	5	4	3	4	4,00	3	2	2	2	3	1	3	2,17	1	1	5	2	1	4	2	2,33	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4,00	3	3	4	2	2	3	3	2,83	3,61	
4	5	1	3	2	4	3	3	3,00	5	1	3	3	3	1	3	2,67	2	2	5	1	1	5	3	2,67	4	4	4	4	5	3	4	4,17	5	3	4	1	4	2	4	3	3,00	3	3	3	1	4	3	3	2,83	3,33			
5	4	5	5	5	5	1	4	4,17	1	1	1	2	1	1	2	1,17	5	4	5	3	5	5	5	4,50	4	4	4	4	4	4	4	4,00	4	5	4	1	5	3	4	4	4,00	3	3	1	1	4	3	3	2,50	3,50			
6	4	5	5	5	3	1	4	3,83	5	4	1	4	3	3	4	3,33	2	3	5	4	5	5	4	4,00	4	5	4	5	4	5	4,50	5	5	4	1	5	1	5	4	4,00	3	3	3	2	4	2	3	2,83	3,78				
7	5	1	2	4	3	3	3	3,00	3	3	1	1	2	1	2	1,83	1	3	5	5	5	5	4	4,00	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	4	4	2	4	4	4	4	4,00	4	3	4	1	4	3	3	3,17	3,72			
8	5	1	5	5	2	1	3	3,17	1	1	3	4	3	1	3	2,17	5	5	5	5	5	5	5	5,00	4	4	4	4	4	4	4	4,00	4	3	4	1	2	4	4	3	3,00	3	2	4	2	4	3	3	3,00	3,33			
9	5	1	2	1	5	4	3	3,00	4	4	2	3	3	1	3	2,83	5	3	2	1	3	5	3	3,17	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	4	4	1	4	4	4	4	4,00	3	3	2	1	4	3	3	2,67	3,56			
10	2	2	4	3	2	2	3	2,50	4	1	2	3	3	1	3	2,33	1	1	3	1	5	5	3	2,67	4	4	4	4	2	3	4	3,67	5	5	4	1	4	3	4	4	4,00	5	5	3	1	5	5	4	4,00	3,89			
11	3	3	3	4	3	3	3	3,17	3	1	5	3	4	3	4	3,17	1	1	5	1	1	5	2	2,33	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	5	4	1	4	1	4	3	3,00	3	3	3	2	3	3	3	2,83	3,28			
12	1	1	1	1	3	3	2	1,67	1	1	3	3	2	1	2	1,83	1	1	1	1	1	1	1	1,00	4	4	4	4	4	2	4	4,00	4	4	4	1	4	2	4	3	3,00	3	3	3	1	4	3	3	2,83	3,28			
13	4	4	5	3	5	2	4	3,83	1	1	3	2	2	1	2	1,67	3	3	5	2	3	5	4	3,50	4	4	4	4	3	4	3,83	4	4	3	1	4	2	4	3	3,00	4	3	3	2	3	4	3	3,17	3,33				
14	5	4	5	3	3	2	4	3,67	2	1	3	2	3	1	3	2,00	2	3	5	2	3	4	3	3,17	5	5	4	5	4	5	3	5	4,67	4	4	4	1	4	3	3	3	3,00	3	3	3	2	4	3	3	3,00	3,56		
15	5	3	4	3	3	2	3	3,33	3	1	3	2	2	1	3	2,00	1	3	5	2	3	5	3	3,17	5	5	5	4	4	3	5	4,50	4	3	3	1	3	2	4	3	3,00	3	2	3	2	3	3	3	2,67	3,39			
16	5	5	5	3	4	4	4	4,33	2	1	2	3	2	1	3	1,83	3	3	5	2	3	4	3	3,33	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	3	3	1	4	3	4	3	3,00	4	3	3	3	4	4	4	3,50	3,50			
17	5	3	5	1	4	3	4	3,50	2	1	3	3	2	1	3	2,00	3	3	4	2	3	4	3	3,17	5	5	4	4	4	3	4	4,33	4	3	4	1	4	2	5	3	3,00	4	3	3	2	3	4	3	3,17	3,50			
18	4	4	5	3	3	2	4	3,50	3	2	3	3	2	1	3	2,33	4	4	5	2	3	5	4	3,83	5	5	5	4	4	4	5	4,50	4	4	4	1	4	2	4	3	3,00	3	3	3	2	3	3	3	2,83	3,44			
19	4	3	5	3	3	2	3	3,33	3	2	3	3	2	1	3	2,33	1	3	5	1	3	4	3	2,83	4	4	4	4	3	4	3,83	4	4	4	1	4	2	4	3	3,00	3	2	3	2	3	3	3	2,67	3,17				
20	5	3	5	2	3	2	3	3,33	2	1	2	3	3	1	3	2,00	1	4	5	1	2	5	3	3,00	5	5	5	5	4	4	3	5	4,67	4	4	4	1	4	3	4	3	3,00	3	3	2	1	3	3	3	2,50	3,39		
21	5	5	5	3	4	2	4	4,00	2	1	3	3	2	1	3	2,00	3	3	5	2	3	5	4	3,50	4	4	4	4	3	4	4	3,83	4	3	3	1	4	3	4	3	3,00	4	3	3	2	4	4	3	3,33	3,39			
22	5	3	5	2	3	2	3	3,33	1	2	3	3	2	1	3	2,00	2	4	5	2	3	4	3	3,33	5	5	5	4	4	3	5	4,50	4	3	3	1	4	3	4	3	3,00	4	4	3	2	3	3	3	3,17	3,56			
23	3	3	4	3	3	2	3	3,00	2	1	2	2	3	2	3	2,00	3	2	3	2	2	2	2	2,33	4	5	5	5	5	4	3	5	4,67	5	4	3	1	3	2	5	3	3,00	2	3	3	2	2	3	3	2,50	3,39		
24	5	4	5	3	4	2	4	3,83	3	1	3	3	2	1	3	2,17	2	3	5	1	3	5	3	3,17	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	3	3	1	3	2	4	3	3,00	4	3	3	2	4	4	3	3,33	3,44			
25	3	3	4	3	3	3	3	3,17	2	2	2	3	3	2	3	2,33	2	1	4	2	2	3	2	2,33	5	5	5	4	5	5	3	5	4,83	5	4	5	1	4	2	5	4	4,00	4	4	3	2	3	4	3	3,33	4,06		
26	4	3	4	3	3	3	3	3,33	4	1	2	2	2	2	3	2,17	2	2	4	3	2	3	3	2,67	5	5	5	5	5	3	5	5,00	5	5	5	1	5	5	5	4	4,00	3	3	3	2	2	3	3	2,67	3,89			

ANEXO 8 – BASE DE DATOS

	Rec	Rec	folle	exp	La	La	Din	D	in	re	va	a	te	P	P	dot	as	fol	cun	Pr	cor	Asis	A	in	va	cc	co	ps	C	D	D	D	pro	ac	ber	Cre	ber	Cor	es	Ben	B	Co	pre	frec	ti	infl	p	F	Fa	Imp	
	be	be	tos	icar	v_a	no	en	e	n	on	ad	ic	o	o	o	de	co	tos	plin	gra	cor	Dire	s	o	o	nci	u	ad	ce	rr	en	e	s	no	os	ue	os	ra	mp	Sal	e	sid	io	uer	po	enc	ci	a	ct	ons	ac
26	4	3	4	3	3	3	3	3,33	4	1	2	2	2	3	2,17	2	2	4	3	2	3	3	2,67	5	5	5	5	5	3	5	5,00	5	5	5	5	1	5	5	5	4	4,00	3	3	3	2	2	3	3	2,67	3,89	
27	4	4	4	4	3	3	4	3,67	2	2	3	2	2	2	3	2,17	3	3	5	4	3	4	4	3,67	5	5	4	5	5	4	5	4,83	4	5	4	1	4	2	5	4	4,00	2	2	4	1	2	2	2	2,17	3,67	
28	3	4	4	3	3	3	3	3,33	3	2	2	2	1	1	2	1,83	3	3	4	3	3	4	3	3,33	4	4	5	4	4	3	4	4,33	5	5	5	1	4	2	5	4	4,00	3	3	3	2	1	3	3	2,50	3,61	
29	5	5	5	4	4	3	4	4,33	3	3	3	3	2	4	2,83	3	3	4	3	3	4	3	3,33	4	4	5	4	4	4	4	4,17	5	4	4	1	4	2	5	4	4,00	4	4	2	2	2	4	3	3,00	3,72		
30	4	5	5	5	4	3	4	4,33	3	2	2	2	3	2	3	2,33	2	3	4	3	2	3	3	2,83	5	5	4	5	4	3	5	4,67	5	4	4	1	4	2	4	3	3,00	2	2	3	1	1	2	2	1,83	3,17	
31	5	4	5	3	4	2	4	3,83	2	1	2	3	2	1	3	1,83	1	3	5	2	3	4	3	3,00	5	5	5	4	4	3	5	4,50	4	4	3	1	4	3	4	3	3,00	3	3	3	2	3	3	3	2,83	3,44	
32	4	4	4	4	4	4	4	4,00	4	4	1	4	2	4	3,17	4	3	2	3	3	3	3	3,00	4	3	5	3	5	1	4	4	3,50	1	1	1	1	3	3	2	2	2,00	1	1	5	1	2	5	3	2,50	2,67	
33	5	3	5	2	2	1	3	3,00	4	1	3	3	3	1	3	2,50	1	3	3	4	5	5	4	3,50	4	4	4	4	4	3	4	4,00	5	4	4	1	4	4	4	4	4,00	3	3	3	1	4	3	3	2,83	3,61	
34	3	3	5	4	1	3	3	3,17	3	3	4	3	1	3	2,83	3	3	5	4	5	5	4	4,17	4	4	4	4	5	5	3	4	4,33	4	4	4	1	4	1	5	3	3,00	3	3	4	2	2	3	3	2,83	3,39	
35	4	3	5	5	5	4	4	4,33	3	1	1	1	3	3	2,00	2	4	5	4	4	4	4	3,83	4	4	4	4	3	4	4	3,83	4	4	4	1	4	3	4	3	3,00	3	3	4	3	4	4	4	3,50	3,44		
36	5	4	5	3	1	3	4	3,50	3	1	1	4	2	1	3	2,00	3	1	5	3	2	5	3	3,17	4	4	4	4	3	3	4	3,83	4	4	4	1	4	3	4	3	3,00	2	2	3	2	4	2	3	2,50	3,11	
37	5	4	5	5	5	5	5	4,83	5	1	3	3	2	1	3	2,50	1	1	5	5	3	5	3	3,33	3	4	4	4	4	4	4	3,83	4	4	4	1	4	4	4	4	4,00	3	3	2	2	3	3	3	2,67	3,50	
38	5	5	5	5	5	4	5	4,83	5	5	4	3	4	5	4,33	5	5	5	5	5	5	5	5,00	4	4	4	4	5	5	4	4,17	5	4	4	5	5	4	4	4	4,00	3	4	3	2	4	3	3	3,17	3,78		
39	5	5	5	5	2	2	4	4,00	3	1	3	3	3	1	3	2,33	2	3	4	3	3	4	3	3,17	3	5	5	5	3	3	4	4,33	5	5	5	2	5	5	4	4	4,00	3	3	4	2	2	3	3	2,83	3,72	
40	5	5	5	5	4	4	5	4,67	4	3	3	3	2	4	3,00	5	5	5	5	3	4	5	4,50	4	4	5	5	5	5	5	4,67	5	4	5	1	5	3	5	4	4,00	3	3	3	2	4	3	3	3,00	3,89		
41	5	4	5	5	2	2	4	3,83	4	1	2	3	2	1	3	2,17	4	2	4	2	2	4	3	3,00	4	4	4	4	3	3	4	3,83	4	4	4	1	4	1	4	3	3,00	2	3	3	1	4	3	3	2,67	3,17	
42	4	3	4	3	3	2	3	3,17	2	2	1	2	3	2	3	2,00	3	2	4	3	3	4	3	3,17	5	5	4	4	5	3	4	4,33	4	4	5	1	5	2	5	4	4,00	3	3	2	1	1	3	2	2,17	3,50	
43	4	4	5	4	3	3	4	3,83	3	2	3	2	1	1	3	2,00	3	3	5	3	3	3	3	3,33	5	5	4	5	5	3	5	4,83	5	5	5	1	5	2	4	4	4,00	4	4	3	2	2	4	3	3,17	4,00	
44	3	2	3	3	3	2	3	2,67	2	2	3	2	3	2	3	2,33	3	2	4	3	3	4	3	3,17	5	5	5	4	5	4	3	5	4,67	4	4	4	1	4	2	5	3	3,00	3	3	3	1	2	3	3	2,50	3,39
45	4	3	4	4	3	3	4	3,50	2	1	3	3	2	2	3	2,17	3	2	4	3	3	4	3	3,17	4	4	5	4	5	4	4,33	4	4	5	1	5	2	5	4	4,00	4	4	3	2	1	4	3	3,00	3,78		
46	3	3	5	4	2	2	3	3,17	1	1	3	2	2	1	2	1,67	2	1	3	3	3	3	3	2,50	4	5	5	5	4	3	5	4,67	4	4	5	1	4	1	5	3	3,00	3	3	3	2	2	3	3	2,67	3,44	
47	3	3	4	3	3	2	3	3,00	2	1	3	3	2	1	3	2,00	2	2	4	2	3	4	3	2,83	5	5	5	4	4	3	5	4,50	4	4	4	1	4	2	5	3	3,00	2	2	3	2	2	2	2	2,17	3,22	
48	2	2	2	3	3	3	3	2,50	2	2	3	3	2	2	3	2,33	3	3	4	2	3	3	3	3,00	4	4	4	5	4	3	4	4,00	4	4	4	1	4	2	4	3	3,00	3	3	3	2	2	3	3	2,67	3,22	
49	5	5	5	5	3	2	4	4,17	5	1	3	5	3	2	4	3,17	5	5	5	5	5	5	5,00	4	4	4	4	4	4	4	4,00	5	4	4	1	4	2	5	4	4,00	3	3	4	3	4	3	3	3,33	3,78		
50	3	3	5	5	1	1	3	3,00	4	1	3	1	2	1	3	2,00	4	1	5	2	3	4	3	3,17	4	4	4	5	4	4	4,17	5	4	4	1	4	4	4	4	4,00	4	3	2	4	3	4	3	3,33	3,83		
51	5	1	4	4	1	1	3	2,67	3	5	2	1	3	2	3	2,67	3	3	5	3	1	5	3	3,33	5	5	5	4	4	4	3	5	4,50	4	4	4	2	4	4	4	4	4,00	3	3	3	1	4	3	3	2,83	3,78

ANEXO 9 – BASE DE DATOS

	Rec	Rec	fol	exp	La	La	Din	D	in	re	va	a	te	P	P	dot	asis	fol	cun	Pr	cor	Asis	A	in	va	co	co	C	D	D	D	pro	ac	ber	Cre	ber	Cor	es	Ben	B	Co	pre	fre	ti	infl	p	F	Fa	Imp			
	be	be	tos	icar	v_a	en	m	ic	ac	rti	ie	q	n	o	o	ci	te	tos	plin	gra	cor	Dire	s	o	o	nc	s	ni	s	r	m	os	os	ue	os	side	mp	Sal	e	sid	io	uer	po	enc	e	a	to	Imp				
	fo	fo	con	do	ta	se	l	e	n	on	d	ad	ic	na	m	n	de	co	expl	ma	anci	c	st	so	n	ci	u	ad	ce	ro	en	e	s	d	no	os	os	ue	os	ra	rtant	n	ra	el	cia	de	a	d	ci	ct	ons	ac
52	2	3	2	3	1	2	2	2,17	1	1	5	3	3	1	3	2,33	1	3	2	3	1	5	3	2,50	4	4	4	4	3	3	4	3,83	4	3	4	1	4	4	5	4	4,00	3	3	2	3	4	4	3	3,17	3,67		
53	5	3	5	3	3	3	4	3,67	1	1	1	3	1	1	2	1,33	2	3	5	1	3	5	3	3,17	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	4	4	1	4	4	4	4	4,00	3	3	3	2	2	3	3	2,67	3,56		
54	3	3	5	5	2	1	3	3,17	4	1	5	2	1	1	3	2,33	2	3	4	3	3	4	3	3,17	4	4	4	4	2	3	4	3,67	4	1	4	1	1	4	4	3	3,00	3	3	4	2	2	3	3	2,83	3,17		
55	5	1	4	4	1	3	3	3,00	3	1	1	1	2	1	2	1,50	1	3	5	5	5	5	4	4,00	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	4	4	2	4	4	4	4	4,00	4	3	3	1	4	3	3	3,00	3,67		
56	5	5	5	5	3	1	4	4,00	5	1	3	1	3	1	3	2,33	2	4	5	1	1	4	3	2,83	4	4	4	4	3	3	4	3,83	4	4	4	1	4	2	5	3	3,00	3	3	2	3	3	4	3	3,00	3,28		
57	4	4	5	4	5	2	4	4,00	1	2	2	2	3	2	3	2,00	4	4	5	3	5	5	4	4,33	5	4	4	5	4	4	4,33	4	5	4	1	4	3	4	4	4,00	3	3	2	2	3	3	3	2,67	3,67			
58	5	5	5	5	5	5	5	5,00	5	5	3	3	2	1	4	3,17	5	5	5	5	5	5	5	5,00	4	4	4	3	4	5	4	3,83	4	4	4	1	4	4	4	4	4,00	2	4	5	2	4	4	4	3,50	3,78		
59	2	1	3	1	1	2	2	1,67	1	1	1	3	1	2	2	1,50	3	2	3	1	1	1	2	1,83	4	4	4	4	4	2	4	4,00	4	4	4	1	4	4	4	4	4,00	4	3	4	4	4	5	4	4,00	4,00		
60	5	5	5	5	3	3	4	4,33	3	2	2	5	4	3	4	3,17	5	3	5	5	3	4	4	4,17	4	4	4	4	4	4	4,00	4	4	4	1	4	4	4	4	4,00	3	3	3	2	4	3	3	3,00	3,67			
61	5	4	3	2	3	4	4	3,50	2	1	1	2	2	1	2	1,50	2	3	3	4	2	2	3	2,67	2	2	4	4	2	3	3	3,00	3	4	3	1	4	5	5	4	4,00	5	5	3	2	4	5	4	4,00	3,67		
62	4	4	3	4	3	3	4	3,50	2	3	1	2	2	3	3	2,17	3	4	5	3	3	4	4	3,67	4	4	4	4	4	4	4,00	4	4	3	2	3	3	4	3	3,00	4	4	3	3	4	5	4	3,83	3,61			
63	1	1	3	3	2	4	2	2,33	3	1	2	3	3	1	3	2,17	3	3	3	1	3	3	3	2,67	4	3	4	4	4	3	4	3,83	4	4	4	1	4	4	4	4	4,00	4	3	4	1	2	4	3	3,00	3,61		
64	4	4	5	2	3	1	3	3,17	1	1	3	3	3	1	3	2,00	2	3	5	3	3	5	4	3,50	4	4	4	3	4	3	4	3,83	4	4	3	1	4	3	3	3	3,00	3	2	3	2	4	3	3	2,83	3,22		
65	5	5	5	4	3	1	4	3,83	3	1	3	3	1	1	3	2,00	2	2	5	3	3	5	3	3,33	5	5	4	4	5	3	5	4,50	4	4	3	1	3	2	4	3	3,00	3	3	3	1	3	3	3	2,67	3,39		
66	4	4	5	3	4	2	4	3,67	2	1	3	2	3	1	3	2,00	2	3	4	1	3	4	3	2,83	4	4	4	4	4	3	4	4,00	4	3	4	1	4	3	4	3	3,00	3	3	4	1	3	3	3	2,83	3,28		
67	5	3	5	2	4	2	4	3,50	1	1	3	2	3	1	3	1,83	1	3	5	2	3	4	3	3,00	5	5	5	4	5	3	5	4,67	5	4	3	1	4	2	4	3	3,00	4	3	3	2	3	4	3	3,17	3,61		
68	5	4	5	2	4	2	4	3,67	1	1	2	3	2	1	2	1,67	1	2	5	2	2	4	3	2,67	5	5	5	4	3	4	4,33	4	3	4	1	4	2	4	3	3,00	4	3	2	2	3	4	3	3,00	3,44			
69	5	2	5	3	3	2	3	3,33	2	1	3	2	3	1	3	2,00	1	2	5	2	3	5	3	3,00	5	5	4	4	3	5	3	4	4,33	4	3	3	1	4	2	4	3	3,00	4	4	2	2	4	4	3	3,33	3,56	
70	5	3	5	3	5	3	4	4,00	2	1	3	2	2	1	3	1,83	1	3	5	1	3	5	3	3,00	5	5	4	4	5	3	5	4,50	4	3	3	1	4	2	4	3	3,00	3	3	2	2	3	3	3	2,67	3,39		
71	5	4	5	3	4	2	4	3,83	2	2	3	2	2	1	3	2,00	1	2	4	1	3	3	2	2,33	4	4	4	3	4	3	4	3,83	4	4	4	1	4	2	4	3	3,00	2	4	3	1	3	3	3	2,67	3,17		
72	5	3	5	3	3	1	3	3,33	1	1	2	2	3	1	2	1,67	1	2	5	2	1	4	3	2,50	5	4	4	3	5	3	4	4,17	4	4	3	1	4	3	4	3	3,00	3	3	2	2	4	2	3	2,67	3,28		
73	4	3	5	3	3	2	3	3,33	3	1	3	2	3	1	3	2,17	2	3	5	3	3	4	3	3,33	4	4	4	3	4	3	4	3,83	5	3	3	1	4	2	5	3	3,00	4	3	3	2	3	3	3	3,00	3,28		
74	3	3	3	3	3	3	3	3,00	1	1	3	3	3	3	3	2,33	2	4	4	3	3	4	3	3,33	3	3	4	4	3	4	3,50	4	4	3	1	1	2	4	3	3,00	1	3	3	2	4	3	3	2,67	3,06			
75	1	1	1	1	1	1	1	1,00	1	1	1	1	1	1	1	1,00	1	1	1	1	1	1	1	1,00	4	4	4	4	4	1	4	4,00	5	5	5	2	4	2	4	4	4,00	3	2	3	3	3	3	3	2,83	3,61		
76	5	3	5	5	1	3	4	3,67	4	4	5	3	2	5	3,83	1	5	5	5	5	5	4	4,33	5	5	5	5	5	4	5	5,00	5	5	5	5	5	5	5	5	5,00	3	3	3	3	3	3	3	3,00	4,33			