

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	PAPA NATIVA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HOR-PN-2021			Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Papa nativa fresca (" <i>Papa Solanum tuberosum spp Andigena</i> ")
1.2 Tipo de alimentos	Percible
1.3 Grupo de alimentos	Hortalizas
1.4 Descripción general	La papa nativa, es un tubérculo harinoso de pulpa amarilla y/o azul y/o morada y/o roja, cosechada en su madurez fisiológica y libre de daños físicos y/o biológicos seleccionada, clasificada, envasada y almacenada. Dentro de la etapa de procesamiento primario no se debe incluir la etapa de lavado con agua (solo cepillado).

Variedades de papas nativas¹:

1. **Sumac Soncco:** La pulpa tiene una aureola y su piel puede ser roja - guinda, pulpa amarilla - crema con rojo.
2. **Qeqorani:** Pulpa amarilla y morada.
3. **Leona:** Pulpa azulada, piel de color oscuro con trazas de color crema.
4. **Wencos:** Tubérculo alargado, de cáscara acero azulado y pulpa de color morado con un color secundario blanco.
5. **Peruanita:** De cáscara rojo con amarillo y pulpa amarilla.
6. **Limeña:** De cáscara y pulpa amarilla.
7. **Conda Huagallina:** Cáscara de color rojo con manchas amarillas y pulpa amarillo fuerte.
8. **Huayro:** Cáscara roja y centro amarillo encendido.
9. **Cacho de buey:** Cáscara rojo suave, de pulpa morada con machas cremas.
10. **Amachi:** De piel negruzco con pulpa morada.
11. **Azul Sunqu:** De piel negruzco con pulpa morada y blanca.
12. **Caspas:** De piel negruzco con jaspes rojos y pulpa amarilla con amarillo morado.
13. **Gaspar:** De cáscara morada con pulpa blanca.
14. **Yawar Wayku:** De cáscara roja con piel violeta.

Y otras variedades que se encuentren de acuerdo a la biodiversidad.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 13.10.2020 20:56:36 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas.

Características	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores-extraños.	Requisitos del PNAEQW.
Color de piel y pulpa	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	
Textura	Firme.	
Forma	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique 1 FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 19:01:55 -05:00

¹ Fuente: Promperú / <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/natural-y-saludable--nuestras-papas-nativas>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	PAPA NATIVA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HOR-PN-2021			Pág. 2 de 4

Aspecto	Superficie seca, exento de plagas: insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios (adultos, larvas y huevos), hongos: rancha y pudrición; libre de materias extrañas visibles (piedras u otros)
---------	--

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Materia seca	Desde 20% a 30%	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 3%	
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 3%	
Brotamiento	Máximo 2%	
Verdeamiento	Máximo 2%	
Pudrición seca	Máximo 1%	
Pudrición húmeda	Máximo 0%	
Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 2%	
Mezclas varietales	Máximo 2%	
Peso (g)	Mínimo: 20 - Máximo:710	
Tierra (arena, limo y/o arcilla)	Máximo 0.25%	Requisito del PNAEQW

El PNAEQW durante la ejecución contractual está facultado de realizar un análisis de plaguicidas de la papa para verificar que no supere los LMR establecidos en la NTS-128-MINSA/2016/DIGESA. Norma Sanitaria que establece los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano aprobado con R.M. N°1006-2016/MINSA.

2.3 Características Microbiológicas.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-----

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsas con agujeros	Polietileno (PE) o polipropileno (PP)	1.0 a 5.0 kg

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:57:34 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:03 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	PAPA NATIVA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HOR-PN-2021			Pág. 3 de 4

Envase secundario	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	Máximo 25.0 kg
	Bolsas con agujeros	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	
	Jabas	Plástico de uso alimentario	

Referencia: La Papa nativas deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP Versión 01 3 de 3 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas nativas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas del mismo origen, calidad y variedad.

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del procesador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- Código de lote.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Para el caso de envasado en mallas se permite el uso de etiqueta autoadhesiva la cual debe estar fijada al envase.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por SENASA vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Constancia de Productor Agropecuario, emitido por la Dirección Regional de Agricultura o Agencia Agraria correspondiente. D.L. N° 887-96 Ley de Reestructuración Empresarial de las Empresas Agrarias, D.S. N° 107-98-EF, Reglamento (28.11.98). Para verificar la trazabilidad: el origen del producto, área de cosecha, variedad de cultivo y volumen

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 19:02:11 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	PAPA NATIVA			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288-2020-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HOR-PN-2021			Pág. 4 de 4

de producción (emitido por campaña) y/o copia simple de Certificado o Constancia de Producción Agroecológica (SGP) emitida por el INIA- MINAGRI

- c) Copia simple del comprobante de pago y/u otro documento emitido por el productor agropecuario.

4.2 Certificación Obligatoria.

- a) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.
- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Los certificados o informes de inspección e informes de ensayo deben indicar la variedad de la papa nativa y estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.10.2020 20:58:38 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 19:02:18 -05:00