



Resolución Jefatural

N° 001-2013-MIDIS/PNAEQW-UP

Lima, 14 de enero de 2013

VISTO:

El Informe N° 02-2013-PNAEQW/UP-ARC, emitido por el Coordinador del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, de acuerdo con lo establecido por la Octogésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, se autorizó al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a realizar transferencias de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios de los Programas, a fin de alcanzar los objetivos a cargo de los mismos;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS se establecieron disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, disponiendo que el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social aprobará, mediante resolución, los procedimientos generales para la conformación y el reconocimiento de los comités u organizaciones, así como los procedimientos operativos, de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que sean necesarias, en un plazo máximo de veinte (20) días hábiles desde la entrada en vigencia de dicho Decreto Supremo;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, se aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el mismo que describe la organización y funciones generales del Programa, las funciones específicas de las unidades que la integran, entre ellas la Unidad de Prestaciones y, la identificación de los principales procesos, necesarios para la ejecución de las acciones y actividades del programa;

Que mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, se delegó en los Jefes de las Unidades de Prestaciones, Transferencias y Rendición de Cuentas y Supervisión y Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la



facultad de aprobar, ejecutar, modificar y derogar los mecanismos y criterios de ejecución de los procesos de su competencia, mediante directivas, instructivos, protocolos o instrumentos técnicos y/o normativos, que sean elaborados en el marco de sus competencias;

Que, el numeral III.2.6 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece que la Unidad de Prestaciones es la Unidad Técnica responsable de planificar y organizar los procesos de prestación del servicio alimentario y asistencia técnica, teniendo en cuenta las diferentes modalidades de gestión del Programa; asimismo, de conformidad con lo establecido en el literal f) de dicha norma, es responsable de elaborar y actualizar el recetario del programa en base a los requerimientos energéticos y nutricionales de los usuarios, el patrimonio alimentario regional, los hábitos alimentarios, el nivel de aceptabilidad, las propuestas de las Unidades Territoriales, entre otros;

Que, mediante Informe N° 002-2013-PNAEQW/UP/ARC el coordinador del Componente Alimentario solicita la aprobación de la propuesta de "Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", el cual, contiene las recetas para orientar la planificación del servicio alimentario escolar de nivel inicial y primario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar los "Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar" que contienen las recetas para orientar la planificación del servicio alimentario escolar de nivel inicial y primario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2.- Disponer la difusión de los "Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar", a la Dirección Ejecutiva, Unidades de Administración Interna, Unidades Técnicas y Unidades Territoriales del Programa.

Regístrese y comuníquese.


FANNY ESTHER MONTELLANOS CARBAJAL
Jefe de la Unidad de Prestaciones
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria"

Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA



Lima, 2013



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Ministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria”

Introducción

El Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) *Qali Warma*, fue creado a través del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, en el marco de los lineamientos de la política de desarrollo e inclusión social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).

Una de las funciones principales del programa *Qali Warma* es brindar un servicio alimentario diversificado de calidad a niños que asisten a las instituciones educativas públicas del nivel educativo inicial (3 a 5 años) y primaria.

El programa *Qali Warma*, funciona bajo un sistema dinámico y flexible que permite una retroalimentación continua de análisis e investigación que parte de las características de los usuarios y del contexto local, considerando la producción de alimentos y costumbres gastronómicas locales.

En tal sentido, el programa brinda un servicio alimentario nutritivo, sano, agradable, diversificado, orientado a cumplir los siguientes objetivos: cubrir parte de las necesidades energético-proteicas de los escolares para mejorar su atención en clase e incorporar hábitos de alimentación saludable en los escolares.

En consecuencia, en este documento se presenta los lineamientos que orientan el servicio de alimentación escolar, en las diversas modalidades en las que se brinda el servicio alimentario.

Base Legal:

- Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).
- Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma/MIDIS –PNQW/DE
- Estrategia Nacional De Seguridad Alimentaria 2004-2015.
- Lineamientos de Nutrición Materno Infantil – NT N° 006 – MINSA-INS V01, 2004.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"

"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria"

- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-98-AS, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines (R.M. 363-2005/MINSA
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, aprueban Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Directoral N° 156-2010/MINSA "Procedimiento para la recepción de muestras de alimentos y bebidas de consumo humano en el Laboratorio de Control.

Finalidad y objetivo:

Desarrollar un instrumento técnico en el que se definan las características del diseño del menú escolar, de la prestación del servicio alimentario y aspectos vinculados a su planificación para su aprobación o modificación.

I. MARCO CONCEPTUAL:

Los Programas de Alimentación Escolar se basan en la provisión de asistencia alimentaria en las escuelas como una alternativa frente a problemas de ingesta inadecuada de alimentos y problemas de escolaridad:

- a. Contribuyen con la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación de los niños e indirectamente proveen ayuda económica a las familias al proveer una o más comidas a sus hijos.
- b. Promueven el acceso y permanencia de los niños a la educación.
- c. Promueven programas nutricionales que contribuyen a atenuar los déficits en micronutrientes de los niños y niñas y, a través de ello, podrían mejorar su estado nutricional y evitar problemas de anemia.
- d. Generan acciones intersectoriales que contribuyen a aliviar el hambre en el corto plazo y, a través de ello, podrían mejorar el aprendizaje y desempeño de los niños en la escuela así como su rendimiento.
- e. En algunos casos, se incluye un objetivo de apoyo a la economía local (que puede estar contrapuesto al nutricional) y de promoción de la participación comunal y desarrollo local. Este objetivo está detrás de los programas enmarcados en la seguridad alimentaria.

En el caso específico de nuestro país, el servicio de alimentación escolar que ofrece el PNAE Qali Warma cumple el objetivo de mejorar la ingesta de alimentos de las niñas y niños





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
 “Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria”

preescolares nivel inicial (3 a 5 años) y escolares del nivel primaria de las Instituciones Educativas Públicas, considerando los siguientes aspectos:

a. Características de los Preescolares y Escolares.

Para el aporte de la ración Qali Warma, se consideran las siguientes características de acuerdo con los grupos etarios: crecimiento, hábitos nutricionales, capacidad gástrica, aporte proteico y requerimiento energético.

Tabla N°1: Características fisiológicas de población usuaria.

Grupo etario	Población de 3 a 5 años	Población de 6 a 9 años	Población de 9 a 11 años
Crecimiento anual	Talla: aumenta de 6 a 8 centímetros Peso: aumenta entre 1,8 y 2,7 kilogramos	Talla: aumenta de 5 a 7 centímetros Peso: aumenta entre 2,5 y 3 kilogramos	Variable
Capacidad gástrica	30 gramos por kilogramo de peso, con una mediana de 500ml por cada comida.	30 gramos por kilogramo de peso, con una mediana de 700ml por cada comida.	Llega hasta 900ml. centímetros cúbicos.

Fuente: Elaboración propia en base a Lineamientos de Nutrición- Materno Infantil del Perú, RM N°126-2004/ MINSA

b. Requerimiento de energía y nutrientes.-

El requerimiento de energía y nutrientes se planifica en atención a la edad, composición corporal, sexo y nivel de actividad física de tal manera que permite cubrir el Gasto energético total y las necesidades para el crecimiento y depósito de tejidos de los usuarios. Los requerimientos para la población objetivo del programa son:

Tabla N°2: Requerimiento de energía y nutrientes, según población usuaria del PNAE Qali Warma.

Nutriente	Unidad de medida	Edad	Requerimiento Total
ENERGÍA ^a	Calorías (Cal)	3 a 5 años	1296
		6 a 8 años	1468
		9 a 11 años	1840
PROTEÍNA ^b	Gramos (g)	3 a 5 años	30
		6 a 8 años	44
		9 a 11 años	61
HIERRO ^c	Miligramos (mg)	3 a 5 años	6
		6 a 8 años	7.6
		9 a 11 años	14

^a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

^b DRI, Ingesta diaria recomendada 2001.





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”

“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria”

^c Requerimiento total de Vitaminas y Minerales. Tomado de: FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, Segunda edición. (Hierro en base a consumo de alimentos con Biodisponibilidad de 10%).

c. Aporte nutricional del Ración del programa Qali Warma.

En función a los requerimientos antes señalados y a la cantidad de horas de permanencia en las escuelas, así como la situación de pobreza de la población escolar según su ubicación, el PNAE Qali Warma ha establecido los siguientes aportes nutricionales que debe considerar el diseño del menú escolar:

Tabla N° 3.- Aporte Nutricional del programa Qali Warma.

Nutriente	Unidad de medida	Edad	Aporte del Desayuno	Porcentaje que cubre del requerimiento %	Aporte del almuerzo	Porcentaje que cubre del requerimiento %
ENERGÍA ^a	Calorías (Cal)	3 a 5 años	324	25%	453.6	35%
		6 a 8 años	367.1	25%	514	35%
		9 a 11 años	460.1	25%	644.2	35%
PROTEÍNA ^b	Gramos (g)	3 a 5 años	7.5	25%	15	50%
		6 a 8 años	11	25%	22	50%
		9 a 11 años	15.3	25%	30.5	50%
HIERRO ^c	Miligramos (mg)	3 a 5 años	0.6 a 1.5	10% - 25%	2.1	35%
		6 a 8 años	0.8 a 1.9	10% - 25%	2.7	35%
		9 a 11 años	1.4 a 3.5	10% - 25%	4.9	35%

^a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

^b DRI, Ingesta diaria recomendada 2001.

^c Requerimiento total de Vitaminas y Minerales. Tomado de: FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, Segunda edición. (Hierro en base a consumo de alimentos con Biodisponibilidad de 10%).

El aporte nutricional comprometido por el Programa, es posible alcanzar con las dosificaciones oficiales señaladas en el Anexo 1 del Lineamiento “TABLA DE DOSIFICACIÓN OFICIAL PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR QALI WARMA” el cual deberá cumplirse por los proveedores de raciones y por los CAEs que organicen la preparación de los alimentos en las escuelas rurales.

d. Diversificación por Regiones Alimentarias.

En coordinación con Consultoras asociadas a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) se ha realizado una propuesta de clasificación alimentaria del país. Esta clasificación se realiza en función a elementos culturales, geográficos, ecológicos, económicos y sociales en común, que juntos conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

Para complementar la definición de las divisiones por departamentos de las Regiones Alimentarias, se ha realizado un análisis a nivel provincial clasificando a cada provincia de acuerdo a sus características geográficas (altitud mínima o máxima de sus distritos y región natural a la que pertenecían).





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”

“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria”

Cabe resaltar que, en aquellas provincias que por su naturaleza se encuentran en dos Regiones Alimentarias, el criterio definitorio para su clasificación fue la mayor cantidad de niños que hubiera en los distritos de una determinada Región Alimentaria.

La caracterización de las Regiones Alimentarias con la cual se está trabajando es la siguiente:

Región 1- Costa Norte	Tumbes, <u>Piura</u> , Lambayeque y <u>La Libertad</u>
Región 2- Sierra Norte	<u>Piura</u> , Cajamarca, <u>Amazonas</u> , <u>La Libertad</u>
Región 3- Amazonia Alta	<u>Amazonas</u> , San Martín, <u>Loreto</u> , <u>Huánuco</u> , <u>Pasco</u> , <u>Junín</u> y <u>Cusco</u>
Región 4- Amazonia Baja	Ucayali, <u>Loreto</u> y Madre de Dios
Región 5- Sierra Central	<u>Lima</u> , <u>Ancash</u> , <u>Huánuco</u> , <u>Pasco</u> , <u>Junín</u> , Huancavelica y Ayacucho
Región 6- Costa Central	<u>Lima</u> , Ica, Callao y <u>Ancash</u>
Región 7- Sierra Sur	<u>Arequipa</u> , <u>Cusco</u> , Apurímac, Moquegua, <u>Tacna</u> , Puno
Región 8- Costa sur	<u>Arequipa</u> , Moquegua y <u>Tacna</u>

* El subrayado y cursiva indica que el departamento pertenece a dos o más sistemas.

e. Atención Alimentaria Segura.

La alimentación que reciben las niñas y niños usuarios del programa de alimentación escolar, deben ser alimentos, sanos, seguros, inocuos y de calidad. En tal sentido, todos los operadores del servicio (Proveedores y Comités de Alimentación Escolar) deben cumplir las normas de higiene y manipulación de alimentos en cada una de las etapas de la alimentación escolar: recepción de los productos y raciones, almacenamiento, preparación de raciones, servido, distribución y consumo.

II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

La atención alimentaria que recibirán los usuarios del PNAE Qali Warma, niñas y niños prescolares y escolares, de nivel inicial y primario de las instituciones educativas públicas, estarán regidas por una programación de menús escolares adaptada a sus necesidades fisiológicas, nutricionales y culturales. Esta programación del menú escolar, es una herramienta que permite organizar y facilitar los procesos para brindar una atención alimentaria de calidad.

El PNAE Qali Warma planifica el Servicio de Alimentación Escolar con una o dos raciones de alimentos al día, ofrecidos durante el año escolar diferenciado su atención según los niveles pobreza, que permita cubrir sus necesidades energéticas: Para las instituciones educativas públicas ubicadas en el quintil 1º y 2º recibirán dos (02) raciones, mientras que aquellas ubicadas en los quintiles 3º, 4º y 5º una (01) ración.



Quintiles	Raciones
1º y 2º	Desayuno y almuerzo
3º, 4º Y 5º	Desayuno



Sólo se brinda una ración de alimentos (Desayuno) en los quintiles 3º, 4º Y 5º; toda vez que en dicha población se incrementa la prevalencia de sobrepeso infantil¹¹.

Características del Menú Escolar

a. Desayunos:

- Preparación de bebidas semiespesas (densidad calórica entre 0.6 Kcal/g y 0.8 Kcal/g respectivamente)¹².
- Están constituidos a base de leche, cereales o derivados como avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas; y/o harinas de menestras.
- En algunas regiones andinas, existe la costumbre de consumir, por las mañanas, preparaciones tipo chupes; las cuales pueden realizarse con el respectivo enriquecimiento calórico y la adición de leche y/o queso que permitan brindar un buen aporte de Calcio.
- De la misma manera que se reemplaza la leche por el queso, también puede remplazarse o variarse la leche, por derivados lácteos como el yogurt.
- Comprende también guarniciones como panes o galletas con mantequilla, mermeladas, mousse, camote, yuquitas, mote de habas, cancha, etc.

b. Almuerzo:

- Es un segundo, que aporta cerca del 35 % de los requerimientos energéticos diarios.
- Contiene, diariamente, cereales (Arroz, ocasionalmente fideos, quinua, trigo).
- Contiene tubérculos (Papa, camote, yuca, oca, etc.) y son empleados como guarnición. Deben servirse en tamaños tipo dados o aplastados.
- Contiene, 1 a 3 veces a la semana, menestras (Habas secas, lentejas, arvejas partidas, frijoles, etc.).
- Contiene, diariamente, productos cárnicos (Carne de res, pescado, pollo, y cerdo.) además de fruta.
- Las carnes al igual que los tubérculos, se cortan en tamaños pequeños.
- Entre los pescados se utiliza, preferentemente, la anchoveta, el jurel, caballa, de los ríos locales o aquellos de carnes oscuras, por su mayor contenido de ácidos grasos esenciales.
- Los almuerzos no llevan condimentos (salvo ajos, cebolla, pimentón) y son principalmente sanos, agradables, consistentes y con una adecuada presentación.

¹¹ Lorena Alcázar. Diseño de PPR Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. Documento de Trabajo.

¹² Kathryn G. Dewey and Kenneth Brown. "Update on technical issues concerning complementary feeding of young children in developing countries and implications for interventions programs". FNB, vol 24, 2003, pag 9.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria”

Las preparaciones alimenticias antes mencionadas, son además:

- Nutritivas y de bajo costo, incluye diversos alimentos locales, según la estacionalidad, producción, buenos hábitos alimentarios así como la gastronomía local y los patrones culturales; además de los precios y la biodisponibilidad por cada región alimentaria.
- Agradables y aceptadas. Las recetas han sido validadas y/o adaptadas, considerando los criterios de aceptabilidad, es decir, debe ser agradable, buen olor y aspecto. Combinación adecuada de grupos de alimentos.
- Consideran los principales grupos de alimentos, de acuerdo con lo señalado por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN):

PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

Grupo 1. Cereales, tubérculos y menestras	Grupo 2. Verduras	Grupo 3. Frutas	Grupo 4. Carnes, pescado y huevos	Grupo 5. Leche y derivados
ENERGÉTICOS	PROTECTORES		CONSTRUCTORES	
Fuente principal de carbohidratos. * Grupo 6.- Azúcares y aceites que aportan energía de menor consumo	Fuente principal de fibra, vitaminas como la A y la C, y minerales como potasio y magnesio.		Fuente principal de proteínas, hierro y Omega 3 (pescado).	Fuente de proteínas completas y Calcio.

Planificación del menú escolar

Él o la nutricionista monitor de campo del equipo territorial provincial de *Qali Warma* se encarga de manejar el Aplicativo Nutricional en línea, *que es* un sistema dinámico, flexible que permite la retroalimentación.

El Menú Escolar, en el primer año de intervención (2013), será planificado por el equipo técnico de la Sede Central del PNAE Qali Warma. A partir del segundo año de intervención (2014) la planificación estará a cargo del nutricionista de la Unidad Territorial Departamental, en base a los aportes que pudieran hacer los Nutricionistas de las Unidades territoriales provinciales.

Sin embargo, en el primer año de intervención, los equipos técnicos de las Unidades territoriales, que así lo deseen, pueden incrementar o proponer modificaciones a la base de





PERU

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Visaministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"

"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria"

recetas, con la finalidad de prever los tiempos de compras de alimentos para el segundo semestre 2013.

La planificación del Menú Escolar Qali Warma se realizara dos veces durante el año escolar, dividido en I y II semestre.

La planificación se realizara con la anticipación suficiente al inicio de cada semestre con la finalidad de abastecer del requerimiento de alimentos a la Unidad Territorial Departamental quien tiene a su cargo el proceso de compra de raciones y productos.





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
 “Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria”

ANEXO 1
 TABLA DE DOSIFICACIÓN OFICIAL
 PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR QALI WARMA

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Tipo de Preparaciones	Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
		3 a 5 a	6 a 8	9 a 11
LACTEOS	Bebidas o Mazamorras	85	96	120
	Bebidas con harinas	52	59	73
	Queso para segundos	19	21	26
HUEVOS	Segundos	15	17	21
	Segundos (Unid)	41	41	41
CARNICOS	Segundos (Tajada) para papa rellena	18	18	18
	Segundos	44	51	63
	Segundos con menestras	44	51	63
MENESTRAS	Segundos (mezclas de carnes)	22	25	31
	Segundos	77	88	109
	Segundos con tubérculos	46	53	66
TUBERCULOS	Mazamorras, harinas	31	36	44
	purés y guisos	109	123	154
	lomos y frituras	130	148	185
	Enteros Mazamorras	33	37	46
	Segundos con menestras	54	62	77
CEREALES	Mazamorra, tuber refinado harina(chuño ingles, sémola)	16	18	23
	(Arroz y Fideos) Segundos	65	74	93
	Arroz con pollo o la jardinera, chaufa o tallarin	87	99	124
	(Quinoa y trigo) Segundos	43	49	62
	(Quinoa y trigo) Sin papa	49	55	69
	Avena en Refrigerios (5%)	11	12	15
	Harina de Trigo para apanar	7	7	7
	Harina de Trigo para apanar ligar 3%	7	7	7
	Mazamorras, harinas refinadas	22	25	31
	Mazamorras, harinas refinadas	11	12	15
AZUCARES	Bebible (Al 7%)	11	12	15
	Bebible (Al 5%)	11	12	15
	Mazamorras con leche (BEBIBLES)	20	25	30
ACEITES Y GRASAS (ml)	Arroz con guisos y menestras	0.8	1.0	1.2
	Arroz con guisos	0.7	0.7	0.9





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
 “Año de Inversión para el Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria”

	Mantequilla para puré	2.0	2.0	2.0
	Arroz con guiso y Frituras / Tallarines	1.2	1.4	1.8
VERDURAS Y LEGUMBRES	Zapallo (locro)	87	99	124
	Zapallo, (mazamoras)	33	37	46
	Zanahoria (mazamoras)	33	37	46
	Cebolla Aderezos	11	12	15
	Cebolla Encebollados	16	18	23
	Tomate Aderezos	13	15	19
	Tomate Entomatados	22	25	31
	Otras Ajos, Culantro, perejil, jugo de limón	2	2	3
	Otros (Guisos, aderezo)	11	12	15
	FRUTAS	Enteras como postre	89	101
Refrescos		33	37	46
Aceituna Unid mediana, Maní Cdto		5	5	5
En Bebidas o Mazamoras		30	30	30
Plátano de seda Unid. Chico		64	64	64
Plátano de seda Unid. Extra Chico		37	37	37
SAL	Segundos, arroz (1 cdta = 4g)	0.4	0.5	0.5
VAINILLA, CANELA Y CLAVO	Postres, Mazamoras	0.7	0.7	0.7
	Guisos	3	4	4
SILLAO	Chaufa	8	10	10
PAN		30	30	30
JAMONADA,		18	18	18
MANTEQUITLLA, MERMELADA Y PATÉ		8	8	8
PALTA		28	28	28
LECHE UHT		250	250	250
QUESO PARA SANDWICH		30	30	30
ATUN SANDWICH		12	12	12

+

