



Resolución Jefatural

N° 010-2013-MIDIS/PNAEQW-UP

Lima, 03 de setiembre de 2013

VISTO:

El Informe N° 244-2013-MIDIS-PNAEQW/UP-CA, del Coordinador del Componente Alimentario y el Informe N° 045-2013-PNAEQW7MIDIS/UP-EMDP de la Especialista en Nutrición del Componente Alimentario, ambos pertenecientes a la Unidad de Prestaciones;

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, 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, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, de fecha 14 de enero de 2013, se delegó a 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 funciones;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 407-2013-MIDIS/PNAEQW se aprobó la modificación del Manual de Compras del Modelo de gestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en consideración a las sugerencias y recomendaciones de los integrantes de los Comités de Compra, Supervisores Provinciales, Especialistas Alimentarios, Veedores y Jefes de las Unidades Territoriales, obtenidas como resultado de la realización de Talleres Macro Regionales y Talleres Temáticos organizados por el Programa.

Que, mediante Informe N° 244-2013-MIDIS/PNAEQW/UP-CA e Informe N° 045-2013-PNAEQW/MIDIS/UP-EMDP, el equipo técnico del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, remite el proyecto de Protocolo que permitirá establecer el Procedimiento para la modificación de recetas o productos por parte de los Especialistas Alimentarios de las Unidades Territoriales del PNAEQW, a fin de contar con un instrumento normativo que respalde las autorizaciones de intercambio de alimentos (recetas o productos) en el servicio alimentario que brinda el Programa.



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/PNAEQW;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el “Protocolo que establece el procedimiento para la modificación de recetas o productos por parte de los especialistas alimentarios de las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, que contiene los anexos 1 y 2, que forman parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2.- Disponer la difusión del “Protocolo que establece el procedimiento para la modificación de recetas o productos por parte de los especialistas alimentarios de las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, a la Dirección Ejecutiva, Unidades de Administración Interna, Unidades Técnicas y Unidades Territoriales del Programa.

Regístrese, comuníquese y archívese.



JUAN CARLOS RONDÓN-CÁCERES
Jefe de la Unidad de Prestaciones
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL





PROTOCOLO QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA MODIFICACIÓN DE RECETAS O PRODUCTOS POR PARTE DE LOS ESPECIALISTAS ALIMENTARIOS DE LAS UNIDADES TERRITORIALES

(Resolución Jefatural N° 010-2013-MIDIS/PNAEQW-UP)

Aplicación: Este procedimiento se aplicará en la modalidad de Raciones, Productos, Productos Alejados y Canasta Básica, de acuerdo a los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar.

Inicio del Trámite: La aplicación del presente protocolo puede iniciar de dos formas: A) Por solicitud del proveedor del programa a la Unidad Territorial; o B) Por un informe del especialista alimentario de la Unidad Territorial con la propuesta de modificación a la Unidad de Prestaciones, en donde se justifique y proponga el cambio de uno o más productos específicos *por otro de similar o igual aporte nutricional y costo; y que pertenezca al mismo grupo de alimentos¹ o al mismo tipo de combinación de preparación². En ambos casos, la propuesta de intercambio, debe realizarse, en coordinación con el supervisor provincial de la UT, indicando los precios unitarios de cada producto (del producto original y de intercambio).*

Producto: Recetas modificadas en Fichas Técnicas de Producción.

Plazo de ejecución: Debiera aplicarse en un tiempo menor a 7 días hábiles.

El procedimiento a seguir para la aplicación del Protocolo de modificación de productos o recetas tendrá dos modalidades de aplicación que se describen a continuación:



A. PRIMERA MODALIDAD: MODIFICACIÓN DE PRODUCTOS O RECETAS (Utilizando lista de intercambios).

En caso, una Unidad Territorial, requiera realizar un procedimiento de ***Modificación de productos específicos o recetas en uno o más***

¹ Según el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, los grupos de alimentos son siete: 1) Cereales, tubérculos y leguminosas; 2) verduras, 3) Frutas, 4) Lácteos y derivados, 5) Carnes, pescados y huevos, 6) Azúcares y 7) Grasas.

² Los tipos de combinación de las preparaciones de desayuno son: 1) Cereal+POA, 2) Cereal+Menestra+POA, 3) Cereal+Tubérculo+POA y 4) Cereal+Fruta+POA. Mientras, para el almuerzo incluyen: 1) Cereal+Menestra+POA, 2) Cereal+Tubérculo+POA, 3) Cereal+Menestra+Tubérculo+POA y 4) Cereal+POA.





comités de compra, utilizando la "Lista de intercambios"³, sustentados en la no disponibilidad de alimentos y que debiera aplicarse en un tiempo menor a 7 días hábiles, se considerarán los pasos siguientes:

- 1) El Jefe de la Unidad Territorial recibe la solicitud del proveedor y la deriva al especialista alimentario para su evaluación en un plazo no menor a un día. Si la propuesta parte del Especialista alimentario, pasar al punto tres (3).
- 2) El especialista Alimentario de la Unidad Territorial evalúa la solicitud presentada por el proveedor, y remite un informe (ver anexo 01-A) de consulta a la sede central vía correo electrónico, incluyendo una respuesta tentativa a dicha solicitud del proveedor *utilizando la "Lista de Intercambios"*, en un plazo no mayor a 2 días hábiles de recibida la solicitud del proveedor. Cuando el especialista alimentario considere que la solicitud es inviable, procederá a comunicar al Jefe de la Unidad Territorial para que de manera inmediata emita la respuesta al proveedor.
- 3) El componente alimentario de la sede central, recibe, evalúa y emite una respuesta al correo electrónico (del JUT y el EA) de la Unidad Territorial, en un plazo no mayor a 3 días hábiles de recibida la solicitud de la UT, en coordinación con el componente de gestión para la compra y fortalecimiento de la oferta, que verificará que los precios unitarios del producto de intercambio, se encuentre dentro de los límites del monto contratado.
- 4) Una vez aprobado el cambio, el especialista alimentario formalizará el envío del informe de modificación de recetas (según anexo 01-A) al Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, anexando lo siguiente: Fichas técnicas de producción de recetas.



³ Ejemplo 1: Cuando un proveedor no disponga de un producto como leche evaporada, este podrá solicitar a la UT el intercambio por leche entera UHT o leche pasteurizada, utilizando la Lista de Intercambio que indica que la dosificación a entregar será 122g para inicial y 146 para primaria. Ver Anexo 02-A Lista de Intercambio.

Ejemplo 2: Cuando el proveedor solicite intercambiar Queso Maduro por Manjar Blanco o Mantequilla se tendrá que utilizar 80 gr y 100 gr de Leche Evaporada en el Bebible correspondiente al desayuno del nivel inicial y primario respectivamente.





- 5) Finalmente, la Unidad Territorial, procede a emitir de manera formal, según sea el caso, un documento al comité de compras correspondiente, aprobando o desaprobando la modificación de un producto (s) o receta (s). De ser favorable, se realizará la adenda al contrato previa coordinación con el componente de Gestión para la Compra y Fortalecimiento de la Oferta.

B. MODALIDAD 2: MODIFICACIÓN DE PRODUCTOS O RECETAS NUEVAS (Sin utilizar Lista de intercambios)

Esta modalidad aplica sólo cuando el especialista alimentario de la Unidad Territorial requiera realizar un procedimiento **Modificación de productos o recetas nuevas, sin utilizar la "Lista de intercambios"**, es decir por otros alimentos de diferente aporte nutricional y que no pertenecen al mismo grupo de alimentos, en un tiempo menor a 10 días hábiles, se considerarán los pasos siguientes:

- 1) El especialista alimentario emite un informe (ver anexo 01-A) a su JUT, en donde se justifique y proponga el cambio de algún producto o receta nueva *por otro de similar o igual aporte nutricional y costo, pero que pertenece a un diferente grupo de alimentos⁴ o tipo de combinación de preparación⁵. La propuesta de intercambio, debe realizarse, en coordinación con el supervisor provincial de la UT, indicando los precios unitarios de cada producto (del producto original y de intercambio).*
- 2) El Jefe de la Unidad Territorial deriva el documento a la Unidad de Prestaciones para su evaluación en un plazo no menor a un día.



⁴ Según el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, los grupos de alimentos son siete: 1) Cereales, tubérculos y leguminosas; 2) Verduras, 3) Frutas, 4) Lácteos y derivados, 5) Carnes, pescados y huevos, 6) Azúcares y 7) Grasas.

⁵ Los tipos de combinación de las preparaciones de desayuno son: 1)Cereal+POA, 2)Cereal+Menestra+POA, 3)Cereal+Tubérculo+POA y 4)Cereal+Fruta+POA. Mientras, para el almuerzo incluyen: 1)Cereal+Menestra+POA, 2)Cereal+Tubérculo+POA, 3)Cereal+Menestra+Tubérculo+POA y 4) Cereal+POA.





- 3) El componente alimentario de la sede central recibe, evalúa y emite una respuesta al informe de la Unidad Territorial, en un plazo no mayor a 3 días hábiles de recibida la solicitud de la UT, en coordinación con el componente de gestión para la compra y fortalecimiento de la oferta, que verificará que los precios unitarios del producto de intercambio, se encuentre dentro de los límites del monto contratado.
- 4) El especialista Alimentario, de ser favorable la aprobación, ingresa la receta nueva al aplicativo informático y realiza el cálculo de volúmenes de alimentos para remitirlo al Comité de Compras.
- 5) Finalmente, la Unidad Territorial, procede a emitir de manera formal, según sea el caso, un documento al comité de compras correspondiente, aprobando o desaprobando la modificación de un producto (s) o receta (s) y adjuntando las Nuevas Fichas técnicas de producción de recetas y/o su volumen de alimentos, según la modalidad de atención. De ser favorable, se realizará la adenda al contrato previa coordinación con el componente de Gestión de Compras.

1. PUNTOS A CONSIDERAR EN EL INFORME DE MODIFICACIÓN

- 1) ANTECEDENTES
- 2) SITUACIÓN ACTUAL
- 3) ANÁLISIS

3.1

3.2

3.3

- 4) JUSTIFICACIÓN
- 5) PROPUESTA DE MODIFICACIÓN
- 6) CONCLUSIONES
- 7) RECOMENDACIONES



ANEXO 01 - A**MODELO DE INFORME PARA LA MODIFICACIÓN DE RECETAS O
PRODUCTOS POR PARTE DE LOS ESPECIALISTAS ALIMENTARIOS DE
LAS UNIDADES TERRITORIALES**



INFORME N° 000- 2013- PNAEQW/MIDIS/UT-(NOMBRE)-EA

Para : **ALEX RIVERA CADILLO**
Coordinador del Componente Alimentario
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Con Atención : **ELIZABETH MAGALY D'UNIAM PAREDES**
Especialista en Nutrición
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Asunto : Solicito aprobación para la modificación de recetas o productos de la modalidad de.....en el comité de compra N°....de la Unidad Territorial.....”.

Fecha :

Por la presente reciba cordiales saludos y a la vez aprovecho la oportunidad para solicitarle la modificación de las recetas y/o productos, correspondientes a la modalidad de atención (Raciones/Productos/Alejados) del Comité de compra N° 00. Al respecto informo lo siguiente:

1. ANTECEDENTES

QALI WARMA tiene la función de brindar un servicio alimentario diversificado de calidad a través de distintos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales, entre otros, implementando modelos de gestión adecuados al entorno y características de los usuarios.

Los criterios para la planificación del menú escolar han pasado por un proceso de mejora continua, sustentados en los resultados de las pruebas de validación de las recetas de desayuno y almuerzo, desarrolladas con el equipo de profesionales del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, y acorde a las recomendaciones del aporte nutricional de la ración; así como la retroalimentación brindada por los nutricionistas de las Unidades Territoriales del programa.

El equipo técnico del componente alimentario del programa, incorporó en el proceso de Planificación del Menú Escolar, algunos criterios y ajustes necesarios para para el diseño de recetas en los siguientes procesos de compra tomando como referencia las sugerencias del informe de validación teórica de las recetas y la Resolución Ministerial





N° 908-2012/MINSA (con fecha 14 de noviembre del 2012), en la cual se recomienda la lista de alimentos saludables para su expendio en quioscos escolares, que han sido utilizados para la el diseño de recetas y la determinación de la cantidad de azúcar a utilizar en las “preparaciones elaboradas” de desayuno.

2. SITUACIÓN ACTUAL

La Unidad Territorial de presentó al componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, un informe acerca de la programación de recetas por modalidad de atención, en el cual se detalló las 5 recetas de desayuno y almuerzo por comité de compra a utilizar durante la prestación del servicio de los meses de setiembre a diciembre del 2013.

3. ANÁLISIS

3.1 Al adjudicar los contratos e iniciar la prestación del servicio alimentario, el proveedor de la empresa..... perteneciente al comité de compra N°.....han presentado las siguientes dificultades referidas a:

- Disponibilidad de alimentos
-



3.2

3.3

4. JUSTIFICACIÓN

La Unidad Territorial, a través del especialista alimentario ha revisado, analizado la propuesta de modificación del producto o receta presentada por el proveedor.

A fin de asegurar la prestación del servicio alimentario bajo la modalidad de en el comité de compra N°....., el especialista alimentario de la



Unidad Territorial considera que el sustento presentado en el análisis anterior es (válido o inválido).

En ese sentido, el especialista alimentario de la Unidad Territorial considera necesario proceder a (aprobar o desaprobar) la modificación del producto o receta solicitado.

5. PROPUESTA DE MODIFICACIÓN

Sobre la base de la solicitud de modificación del proveedor se han utilizado los criterios de Planificación del menú escolar, enfatizando en el cumplimiento del aporte nutricional ofrecido por el programa, con lo cual ha sido necesario realizar ajustes a dicha propuesta optando por utilizar el procedimiento (1 o 2), del protocolo de modificación de productos o recetas, en donde (si/ no) se utiliza la Lista de Intercambios.

La propuesta de receta (s) a modificar es la siguiente:

DESAYUNOS

Nº	NOMBRE DE LA RECETA	COMITÉ DE COMPRA
1		
2		
3		
4		
5		

NOTA: El detalle de las Fichas técnicas de producción se adjunta en el anexo 01



ALMUERZOS

Nº	NOMBRE DE LA RECETA	COMITÉ DE COMPRA
1		
2		
3		
4		
5		

NOTA: El detalle de las Fichas técnicas de producción se adjunta en el anexo 01



6. CONCLUSIONES

- El especialista alimentario de la Unidad Territorial recomienda (aprobar o desaprobar) la solicitud del proveedor, por lo cual ha revisado y ajustado la propuesta de modificación de producto o receta (s) para la modalidad de atención..... utilizando los instrumentos para la Planificación del menú escolar del programa.
- Se ha elaborado la (s) fichas técnicas de producción de la (s) receta (s) modificada (s).
- La Unidad Territorial de coordinará con el comité de compra, el procedimiento a seguir para la firma de adenda al contrato del proveedor, en caso sea favorable la aprobación de la solicitud de modificación presentada.



7. RECOMENDACIONES

- El especialista alimentario recomienda mantener una comunicación constante con el equipo del componente alimentario a fin de recibir la asistencia técnica requerida para el cumplimiento del protocolo de modificación de productos o recetas.





ANEXO 02 -A

LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS





LISTA DE INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS - DESAYUNOS Y ALMUERZOS DETALLADA

Cód Alm	N°	GRUPO / HOMBRE DEL ALIMENTO QW	INICIAL		PRIMARIA	
			Peso Bruto	Energía Kcal	Peso bruto	Energía Kcal
GRUPO N° 1 CEREALES TUBÉRCULOS Y LEGUMINOSAS						
A.- INTERCAMBIO DE CEREALES, TUBÉRCULOS Y LEGUMINOSAS PARA EL DESAYUNO						
A.1.- CEREALES PARA BEBIBLE --- 50 Kcal en 15 g / 85 Kcal en 25 g						
A74	1	Harina de arroz extruido	15	54	25	90
A19	2	Harina de cebada extruida	15	52	25	87
A36	3	Harina de maiz extruido	15	49	25	81
A63	4	Harina de trigo extruido	15	53	25	88
A85	5	Harina de maiz morado (api)	15	55	25	91
A72	6	Sémola	15	50	25	84
A7	7	Hojuelas de avena	15	49	25	81
A.2.- CEREALES ANDINOS PARA BEBIBLE --- 55 Kcal en 15 g / 90 Kcal en 25 g						
A80	1	Hojuela de kiwicha	15	55	25	91
A59	2	Hojuelas de quinua	15	56	25	93
A54	3	Quinua	15	51	25	86
A81	4	Harina de siete semillas	15	59	25	98
A1	5	Harina de Kiwicha extruida	15	51	25	86
A58	6	Harina de quinua extruida	15	51	25	85
A11	7	Harina de Cañihua Extruida (cañihuaco)	15	51	25	86
U11	8	Harina de maca extruida	15	47	25	79
A.3.- LEGUMINOSA PARA BEBIBLE --- 50 Kcal en 15 g / 85 Kcal en 25 g						
T1	1	Harina de arveja extruida	15	52	25	87
T51	2	Harina de haba extruida	15	51	25	86
A.4.- TUBERCULO PARA BEBIBLE --- 50 Kcal en 15 g / 85 Kcal en 25 g						
U40	1	Tapioca (Almidón de yuca)	15	50	25	84
U6	2	Harina de camote	15	53	25	88
A.5.- FRUTA PARA BEBIBLE --- 45 Kcal en 15 g / 75 Kcal en 25 g						
C36	1	Harina de lúcuma	15	49	25	82
C74	2	Harina de plátano	15	45	25	75
A.6.- INTERCAMBIO DE CEREALES PARA EL ALIMENTO SOLIDO --- 120 Kcal por porción Inicial / 185 Kcal por porción Primaria						
A32	1	Maiz Cancha	35	119	55	187
A41	2	Maiz mote	35	122	55	192
A34	3	Choclo entero	169	115	238	173
A.7.- INTERCAMBIO DE CEREALES PARA EL ALIMENTO SOLIDO --- 105 Kcal por porción Inicial / 120 Kcal por porción Primaria						
A46	1	Pan	30	98	30	98
A20	2	Bizcocho	30	106	30	106
A77	3	Tostada	28	111	32	127
A24	4	Galleta de soda	26	113	34	147
A.8.- INTERCAMBIO DE CEREALES PARA EL ALIMENTO SOLIDO --- 150 Kcal por porción Inicial / 170 Kcal por porción Primaria						
A76	1	Galleta de agua	40	151	45	170
A78	2	Hojuelas de cereal (kiwicha, trigo, avena y maiz)	40	155	45	174
A24	3	Galleta de soda	34	147	40	173
A.9.- INTERCAMBIO DE CEREALES PARA EL ALIMENTO SOLIDO --- 220 Kcal por porción Inicial / 250 Kcal por porción Primaria						
A83	1	Galleta de quinua	40	221	45	249
A84	2	Galleta de kiwicha	40	221	45	249

* Se puede intercambiar con galletas regionales de maca o ajonjolí

Cód Alm	N°	GRUPO / HOMBRE DEL ALIMENTO QW	INICIAL		PRIMARIA	
			Peso Bruto	Energía Kcal	Peso bruto	Energía Kcal
GRUPO N° 1 CEREALES TUBÉRCULOS Y LEGUMINOSAS						
B.- INTERCAMBIO DE CEREALES, TUBÉRCULOS Y LEGUMINOSAS PARA EL ALMUERZO						
B.1.- CEREALES EN GUARNICIÓN --- 140 Kcal por porción Inicial / 245 Kcal por porción Primaria						
A3	1	Arroz pilado	40	143	45	161
A69	2	Trigo, pelado	40	144	47	169
A21	3	Fideo crudo fortificado con hierro	40	135	48	162
B.2.- CEREALES EN GUARNICIÓN DE ALMUERZO/ MOD. ALEJADOS --- 190 Kcal por porción Inicial / 295 Kcal por porción Primaria						
A3	1	Arroz pilado	55	197	85	305
A69	2	Trigo, pelado	55	198	85	305
A21	3	Fideo crudo fortificado con hierro	55	186	85	287
B.3.- CEREALES EN GUIZO***--- 190 Kcal por porción Inicial / 300 Kcal por porción Primaria						
A54	1	Quinua	35	189	55	291
A69	2	Trigo, pelado	45	198	70	305
* Para estas combinaciones se tendrá que utilizar la dosificación de POA 60 y 90 para el nivel inicial y primario respectivamente						
B.4.-LEGUMINOSAS PARA ALMUERZO --- 135 Kcal por porción Inicial / 205 Kcal por porción Primaria						
T52	1	Lenteia	40	136	60	203
T15	2	Frijol canario	40	136	60	203
T20	3	Frijol castilla	40	132	60	198
T49	5	Haba entera seca	40	134	60	201
T3	6	Arveja seca partida	40	140	60	211
T56	7	Pallar seco	40	132	60	199
T44	8	Garbanzo	40	145	60	217
B.5.-TUBÉRCULOS DE ACOMPAÑAMIENTO PARA ALMUERZO --- 95 Kcal por porción Inicial / 110 Kcal por porción Primaria						
U19	1	Papa	122	97	146	116
U36	2	Yuca	71	97	83	113
U3	3	Camote	101	93	127	116
U17	4	Olluco	150	93	180	112
P34	5	Oca	150	92	180	110
U16	6	Mashua P.C.	180	90	210	105
C78	7	Plátano verde	89	91	110	114
U25	8	Papa seca	30	97	35	113





LISTA DE INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS - DESAYUNOS Y ALMUERZOS DETALLADA

Cód Alim	N°	GRUPO / NOMBRE DEL ALIMENTO QW	INICIAL		PRIMARIA	
			Peso Bruto	Energía Kcal	Peso bruto	Energía Kcal
GRUPO N° 2 VERDURAS						
A.- INTERCAMBIO DE VERDURAS PARA EL DESAYUNO						
A.1.- VERDURAS Para Tortilla --- 2 Kcal por porción						
B44	1	Espinaca	5	2	5	2
B39	2	Culantro	7	2	9	2
B1	3	Acelga, hojas de (Sin tallo)	11	2	11	2
B.- INTERCAMBIO DE VERDURAS PARA EL ALMUERZO						
B.1.- VERDURAS Para Aderezos --- 3 Kcal por porción						
B14	1	Albahaca	8	3	11	3
B44	2	Espinaca	8	3	10	3
B.2.- VERDURAS Para Aderezos --- 2 Kcal por porción						
B44	1	Espinaca	7	2	7	2
B39	2	Culantro	9	2	9	2
B.3.- VERDURAS Para Torreja --- 10 Kcal por porción Inicial / 12 Kcal por porción Primaria						
B21	1	Brócoli	25	10	31	12
B44	2	Espinaca	31	10	36	11
B38	3	Coliflor	61	10	70	11
B22	4	Caigua	67	10	77	11
B85	5	Zanahoria	27	10	34	12
B.4.- VERDURAS Para Aderezo --- 10 Kcal por porción Inicial / 12 Kcal por porción Primaria						
B29	1	Cebolla roja	10	4	13	5
B28	2	Cebolla china	14	4	18	5
B.5.- VERDURAS Para Aderezo --- 2 Kcal por porción						
B79	1	Tomate	12	2	12	2
B69	2	Pimiento rojo	7	2	7	2
B.6.- VERDURAS en Segundo --- 8 Kcal por porción Inicial						
A34	1	Choclo entero	11	8	11	8
T2	2	Arvejas frescas	15	7	15	7
T47	3	Habas frescas	13	8	13	8
B.7.- VERDURAS en Segundo --- 5 Kcal por porción Inicial / 8 Kcal por porción Primaria						
B84	1	Vainita	12	4	22	7
B85	2	Zanahoria	13	5	23	8





LISTA DE INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS - DESAYUNOS Y ALMUERZOS DETALLADA

Cód Alim	N°	GRUPO / NOMBRE DEL ALIMENTO OW	INICIAL		PRIMARIA	
			Peso Bruto	Energía Kcal	Peso bruto	Energía Kcal
GRUPO N° 3 FRUTAS						
A.- INTERCAMBIOS DE FRUTAS						
A.1.- FRUTA COMO POSTRE --- 35 Kcal por porción						
c61	1	Pepino dulce P.C.	136	31	136	31
c33	2	Lima	224	31	224	31
c81	3	Pomarosa	130	34	80	34
c48	4	Naranja	200	38	200	38
c40	5	Mandarina	130	38	130	38
A.2.- FRUTA COMO POSTRE --- 60 Kcal por porción						
c52	1	Níspero	161	47	187	55
c64	2	Pera	119	55	95	44
c42	3	Manzana	130	56	130	56
c23	4	Guayaba	167	56	283	95
c86	5	Mango ciruelo (Taperibá) P.C.	154	56	154	56
c90	6	Tuna	152	58	152	58
c7	7	Melocotón-Durazno-Blanquillo P.C.	145	64	145	64
c89	8	Tumbo	125	64	125	64
A.3.- FRUTA COMO POSTRE --- 90 Kcal por porción						
c95	1	Uvas	128	76	128	76
c20	2	Granadilla	159	80	159	80
c12	3	Chirimoya	156	87	150	84
c73	4	Plátano manzano	147	90	121	74
c70	5	Plátano de isla	150	93	150	93
c71	6	Plátano de seda	171	96	171	96
c41	7	Mango	200	102	200	102





LISTA DE INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS - DESAYUNOS Y ALMUERZOS DETALLADA

Cód Alim	N°	GRUPO / NOMBRE DEL ALIMENTO QW	INICIAL		PRIMARIA	
			Peso Bruto	Energía Kcal	Peso bruto	Energía Kcal
GRUPO N° 4 LACTEOS Y DERIVADOS						
A.- INTERCAMBIO DE LACTEOS DESAYUNOS						
A.1.- LACTEOS PARA BEBIBLES --- 80 Kcal por porción Inicial / 95 Kcal por porción Primaria						
G7	1	Leche evaporada entera	61	81	73	97
G22	2	Leche Entera UHT	122	78	146	93
G23	3	Leche Entera Pasteurizada	122	78	146	93
A.2.- LACTEOS PARA BEBIBLES MOD. ALEJADOS--- 105Kcal por porción Inicial / 130 Kcal por porción Primaria						
G7	1	Leche evaporada entera	80	106	100	133
G22	2	Leche Entera UHT	160	102	200	128
G23	3	Leche Entera Pasteurizada	160	102	200	128
A.3.- LACTEOS PARA EL ALIMENTO SOLIDO* --- 80 Kcal por porción						
G14	1	Queso maduro	30	79	30	79
G21	2	Manjarblanco	14	47	14	47
D20	3	Mantequilla	10	72	10	72
* En los casos de intercambiar Queso Maduro por Manjar Blanco o Mantequilla se tendrá que utilizar 80 gr y 100 gr de Leche Evaporada en el nivel inicial y primario						
B.- INTERCAMBIO DE LACTEOS ALMUERZOS						
B.1.- LACTEOS PARA PURE, AJI--- 25 Kcal por porción Inicial / 30 Kcal por porción Primaria						
G7	1	Leche evaporada entera	21	28	25	33
G22	2	Leche Entera UHT	42	27	50	32
G23	3	Leche Entera Pasteurizada	42	27	50	32
B.2.- LACTEOS PARA AJIACO, LOCRO, POCCTE, QUINUA ATAMALADA--- 15 Kcal por porción Inicial / 25 Kcal por porción Primaria						
G7	1	Leche evaporada entera	12	16	20	27
G22	2	Leche Entera UHT	24	15	40	26
G23	3	Leche Entera Pasteurizada	24	15	40	26





LISTA DE INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS - DESAYUNOS Y ALMUERZOS DETALLADA

Cód Alim	N°	GRUPO / NOMBRE DEL ALIMENTO QW	INICIAL		PRIMARIA	
			Peso Bruto	Energía Kcal	Peso bruto	Energía Kcal
GRUPO N° 5 CARNES PESCADOS Y HUEVOS						
A - INTERCAMBIO PARA DESAYUNOS						
A.1 - CARNES PARA ACOMPAÑAMIENTO SOLIDO DE DESAYUNOS --- 25 Kcal por porción inicial / 35 Kcal por porción Primaria						
E19	1	Conserva de Pescado (No grated)	20	23	30	35
F61	2	Carne Molida Envasada	20	21	30	32
F63	3	Conserva de pechuga de pollo	15	19	25	32
F55	4	Relleno	20	21	30	32
F62	7	Sangrecita en conserva	20	17	30	26
E27	8	Pescado fresco	28	25	38	35
F46	11	Chalona de Ovino	10	32	15	47
P29	12	Llama, carne seca de (Charqui)	10	28	15	42
B - INTERCAMBIO PARA ALMUERZOS						
B.2 - CARNES PARA ALMUERZOS --- 50 Kcal por porción Inicial / 70 Kcal por porción Primaria						
E19	1	Conserva de Pescado (No grated)	40	46	60	70
F61	2	Carne Molida Envasada	40	42	60	63
F63	3	Conserva de pechuga de pollo	30	38	50	63
F62	4	Sangrecita en conserva	40	34	60	51
F28	6	Pollo, hígado de	40	50	60	75
F61	7	Carne Molida Envasada	40	42	60	63
F42	8	Res, pulmón de (Bofe)	50	42	75	62
E27	9	Pescado fresco	54	48	77	69
F46	12	Chalona de Ovino	20	63	25	79
P29	13	Llama, carne seca de (Charqui)	20	56	25	70





LISTA DE INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS - DESAYUNOS Y ALMUERZOS DETALLADA

Cód Alim	N°	GRUPO / NOMBRE DEL ALIMENTO QW	INICIAL		PRIMARIA		
			Peso Bruto	Energía Kcal	Peso bruto	Energía Kcal	
GRUPO N°6 MISCELANEOS							
A - INTERCAMBIO DESAYUNOS							
A.1.- MISCELANIOS PARA ACOMPAÑAMIENTO SOLIDO DE DESAYUNOS --- 70 Kcal por porción Inicial							
C2	1	Aceituna	30	77	30	77	
D20	2	Mantequilla	10	72	10	72	
C55	3	Palta	76	66	76	66	

