

Santiago De Surco, 08 de Agosto del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000222-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001346-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001891-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000380-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, el literal b) del artículo 29 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, señala como una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones: *“Planificar, organizar, definir y proponer los criterios técnicos para la planificación del menú escolar”*, asimismo, el literal n) del mismo numeral señala como otra función la citada Unidad: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”*;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000239-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP Versión N° 1;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 14:28:16 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 13:58:30 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 13:56:18 -05:00

Que, de otro lado, el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000235-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, vigente a la fecha, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, la selección, adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, entre otros;

Que, el numeral 18 del citado Manual del Proceso de Compras, establece que: *“Las unidades de la sede central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”;*

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D001346-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP, presenta el proyecto de modificación del “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 2, a fin de actualizar las disposiciones para la planificación de un menú escolar nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo del PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° D001891-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que la referida propuesta de Protocolo coadyuvará a mejorar el proceso de planificación del menú escolar, permitiendo de esta manera garantizar alimentos nutritivos, inocuos, accesibles, agradables, diversificados y con pertinencia cultural para la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW en condiciones normales y en situaciones de emergencia; además, precisa que la propuesta es congruente con el Manual de Operaciones vigente, el Plan Operativo Institucional y no colisiona ni se superpone a otra norma técnica sobre la materia, por lo que opina en forma favorable para su aprobación;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000380-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que el proyecto de “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 2, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, guarda coherencia con lo previsto en la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, así como con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras con relación a la actualización de documentos normativos en el marco de los actos preparatorios del Proceso de Compras, por lo que considera viable su aprobación;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 2, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. DEJAR SIN EFECTO a partir de la fecha, el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 1, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000239-2019-MIDIS/PNAEQW-DE.

Artículo 3. ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano hacer de conocimiento de la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo, y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 4. DISPONER la publicación de la presente Resolución y el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 2, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe).

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de
				aprobación
PRT-040-PNAEQW-UOP	02	71	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000222-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	08 / 08 / 2020

PROCOLO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Organización de las Prestaciones Firma</p> <div data-bbox="263 1742 427 1825" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 08.08.2020 16:24:11 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p> <div data-bbox="670 1818 834 1901" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por TOLENTINO AVALOS Jacinto Alberto FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 08.08.2020 15:51:25 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p> <div data-bbox="1061 1765 1225 1848" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 08.08.2020 15:22:28 -05:00</p>
---	--	--

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº B°
Fecha: 08.08.2020 17:28:23 -05:00

INDICE

1.	OBJETIVO.....	3
2.	ALCANCE	3
3.	BASE NORMATIVA.....	3
4.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
5.	ABREVIATURAS O SIGLAS.....	5
6.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	5
7.	RESPONSABILIDADES.....	11
8.	DISPOSICIONES GENERALES.....	11
8.1	IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	11
8.2	TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA	11
8.3	CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS	12
8.4	CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS	14
8.5	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES.....	15
8.6	PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	155
8.7	APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW	16
8.8	ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS.....	18
9.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	19
9.1	CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	19
9.2	DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS	22
9.3	HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR.....	24
9.4	PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR.....	25
10.	DISPOSICIONES FINALES	27
11.	ANEXOS	27

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:24:51 -05:00

1. OBJETIVO

Establecer disposiciones para planificar un menú escolar nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

2. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y los Comités de Alimentación Escolar involucrados en las actividades relacionadas a la planificación del menú escolar.

3. BASE NORMATIVA

- 3.1 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.2 Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.3 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.4 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 3.5 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y normas modificatorias.
- 3.6 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 3.7 Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021.
- 3.8 Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI, que aprueba el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.
- 3.9 Decreto Supremo N° 027-2016-SA, que establecen medidas destinadas a promover la alimentación saludable en el marco de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.10 Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.11 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.12 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.13 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su rectificatoria Resolución Ministerial N° 315-2012-MINSA y su modificatoria Resolución Ministerial N° 225-2016-MINSA.
- 3.14 Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N°134-MINSA/2017/DGIESP, "Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y púerperas".
- 3.15 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.16 Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA, que aprueba las fichas de homologación de "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y "Arroz fortificado grado corriente".
- 3.17 Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana".

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:25:12 -05:00

- 3.18 Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica”.
- 3.19 Resolución Ministerial N°181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva que regula los Procedimientos Generales de Compras, de Rendición de Cuentas y otras disposiciones para la operatividad del Modelo de Cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.20 Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada “Norma para lo cogestión del servicio alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica”

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 4.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del proceso de compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice.
- 4.2 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la supervisión de la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.3 PRT-046-PNAEQW-UOP, Protocolo para la gestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.4 PRO-030-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la actualización del listado y agrupamiento de instituciones educativas públicas en ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.5 Requerimientos de energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.
- 4.6 Informe técnico: Revisión, diseño y validación de recetas para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2013.
- 4.7 Informe final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.
- 4.8 Opinión técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonía. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014. Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS.
- 4.9 Informe de opinión técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.
- 4.10 Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.11 Oficio N° 502-2017-DG-CENAN/INS, que brinda opinión técnica de validación a los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.12 Manual para la Asistencia Alimentaria en Emergencias en el Perú. Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI). Lima, 2017.
- 4.13 Informe final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.
- 4.14 Informe final del Estudio de validación de combinaciones de grupos de alimentos de los desayunos y almuerzos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y sistematización de la experiencia, en el marco de la agenda al Proyecto ID 00096804 con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Lima, 2018.
- 4.15 Pautas y estándares de nutrición para las comidas escolares: Un informe de 33 países de ingresos medios y bajos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación - FAO. Roma 2019.
- 4.16 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 4.17 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:25:38 -05:00

- 4.18 Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.
- 4.19 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2017.

5. ABREVIATURAS O SIGLAS

APEGA	: Asociación Peruana de Gastronomía.
CAE	: Comité de Alimentación Escolar.
CCA	: Coordinación del Componente Alimentario.
CENAN	: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
CRFA	: Centros Rurales de Formación con Alternancia.
CTT	: Coordinador/a técnico/a territorial.
EA	: Especialista alimentario de la Unidad Territorial.
EE	: Especialista educativo de la Unidad Territorial.
FAD	: Formas de Atención Diversificada.
FAO	: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
g	: Gramos.
IE	: Institución Educativa Pública.
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas.
INS	: Instituto Nacional de Salud.
JEC	: Jornada Escolar Completa.
JUT	: Jefa/e de la Unidad Territorial.
Kcal	: Kilocalorías.
mg	: Miligramos.
Mín	: Mínimo.
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
MGL	: Monitor/a de gestión local.
NTS	: Norma Técnica de Salud.
PMA	: Programa Mundial de Alimentos.
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
POA	: Producto de origen animal.
POA H	: Producto de origen animal hidrobiológico.
POA NH	: Producto de origen animal no hidrobiológico.
RD	: Recomendación diaria.
RDE	: Resolución de Dirección Ejecutiva.
RET	: Requerimiento energético total.
SC	: Supervisor/a de Compra
SRE	: Secundaria Residentado.
ST	: Secundaria Tutorial.
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT	: Unidad Territorial.
VCTR	: Valor calórico total por ración.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:26:04 -05:00

6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

6.1 ÁCIDOS GRASOS TRANS

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.¹

¹ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

6.2 AGRADABLE

Se refiere a la respuesta positiva respecto el gusto, se puede utilizar para calificar los alimentos, la ración, la preparación y/o el menú escolar.

6.3 ALIMENTO DE ORIGEN REGIONAL

Son los alimentos de procedencia del ámbito geográfico de la UT o de los departamentos colindantes geográficamente.

6.4 ALIMENTO FORTIFICADO

Se refiere al alimento procesado al cual se le ha añadido micronutrientes, con el propósito de prevenir o reducir una deficiencia nutricional en la población.²

6.5 ALIMENTO PROCESADO SALUDABLE

Son aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos para obtener alimentos destinados al consumo humano¹, que cumplen los parámetros técnicos de sodio, azúcar total, grasas saturadas y contenido de grasas trans.³

6.6 ALIMENTOS Y BEBIDAS NO-ALCOHÓLICAS EN SU ESTADO NATURAL, MÍNIMAMENTE PROCESADOS O CON PROCESAMIENTO PRIMARIO

Todo alimento o conjunto de alimentos obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria donde se encuentran en estado natural no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultra congelado, o descongelado⁴, del alimento.

6.7 APOORTE NUTRICIONAL

Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW.

6.8 AZÚCAR AGREGADA

Es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios.⁵

6.9 AZÚCARES TOTALES

Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.⁶

6.10 COMBINACIONES DE ALIMENTOS

Son el resultado de la unión de dos o más alimentos que cumplen con el aporte nutricional establecido por el PNAEQW y que constituyen los desayunos, almuerzos y/o cenas, con los cuales se realiza la programación del menú escolar para la atención alimentaria.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 08.08.2020 16:26:38 -05:00

² Organización Mundial de la Salud. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. Guías para la fortificación de alimentos con micronutrientes.

³ Criterio asumido por el PNAEQW.

⁴ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

⁵ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

⁶ Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

6.11 CONSUMO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN

Se refiere al nivel de consumo (total, parte o nada) de cada componente (bebible, componente sólido y/o segundo) de la ración de desayuno, almuerzo y/o cena entregada al escolar. El/la monitor/a de gestión local identifican el nivel de consumo mediante observación directa.

6.12 COSTO DEL MENÚ ESCOLAR

Es el costo estimado de los alimentos a ser entregados a las/los usuarias/os del PNAEQW en una UT obtenido a partir de la programación del menú escolar, el listado de instituciones educativas y los costos estimados de los alimentos.⁷

6.13 DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

Se refiere a la existencia de cantidades suficientes (en kilogramos, litros o unidades) de alimentos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAEQW, a fin de satisfacer la demanda del PNAEQW.

6.14 DIVERSIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

Programación de una variedad de combinaciones tanto de desayunos (bebibles y componentes sólidos) como de almuerzos (segundos) y/o cenas (segundo) que componen el menú escolar.

6.15 ENERGÍA

En nutrición se refiere a la energía química proveniente de los alimentos y que puede ser convertida en energía mecánica, térmica, eléctrica, entre otras necesarias para la vida del ser humano. La energía de los alimentos utiliza como unidad de medida la kilocaloría (kcal).⁸

6.16 GRASAS SATURADAS

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esta composición hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente, pero se derrita conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, no obstante, también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao.⁹

6.17 GRUPOS DE ALIMENTOS ADAPTADOS POR EL PNAEQW

Agrupación establecida por el PNAEQW, adaptada de la Tabla Peruana de Composición de Alimentos del CENAN. Considera a los alimentos que comparten similares características nutricionales.

6.18 GUSTO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN:

Es la respuesta positiva o negativa respecto al agrado que percibe la/el escolar respecto al desayuno (bebible y componente sólido), almuerzo (segundo) y/o cena (segundo) consumido.¹⁰

6.19 HIERRO:

Es un mineral que se utiliza para producir las proteínas hemoglobina y mioglobina que transportan el oxígeno. La hemoglobina se encuentra en los glóbulos rojos y la mioglobina en los músculos. El hierro se encuentra también en enzimas y en neurotransmisores, de allí que su deficiencia tenga consecuencias negativas en el

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:27:10 -05:00

⁷ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW, adaptado del "Procedimiento para el cálculo del valor referencial para la prestación del servicio alimentario del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRO-018-PNAEQW-UOP, o la que la actualice.

⁸ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

⁹ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

¹⁰ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW que se considera de acuerdo al "Protocolo para la supervisión de la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRT-002-PNAEQW-USME, o la que la actualice.

desarrollo conductual, mental y motor, velocidad de conducción más lenta de los sistemas sensoriales auditivo y visual, y reducción del tono vagal¹¹.

6.20 HIERRO HEMÍNICO (HIERRO HEM):

Es el hierro que participa en la estructura del grupo hem o hierro unido a porfirina. Forma parte de la hemoglobina, mioglobina y diversas enzimas, como citocromos, entre otras. Se encuentra únicamente en alimentos de origen animal, como hígado, sangrecita, bazo, bofe, riñón, carne de cuy, carne de res etc. Tiene una absorción de 10 – 30%.^{12,13}

6.21 HIERRO NO HEMÍNICO (HIERRO NO HEM):

Es el que se encuentra en los alimentos de origen vegetal y tiene una absorción de hasta 10%.¹³ Este mineral se puede encontrar en productos como: habas, lentejas, arvejas, con mayor nivel de absorción, y las espinacas, acelgas y hojas de color verde oscuro, con menor nivel de absorción.

6.22 INGREDIENTES CULINARIOS

Son sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen como ingredientes de preparaciones culinarias como: aceites vegetales, azúcares, miel, sal, harinas. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados.¹⁴

6.23 INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan¹⁵.

6.24 LISTA DE ALIMENTOS

Lista que contiene los alimentos propuestos por cada UT para conformar las combinaciones de alimentos para la programación del menú escolar.

6.25 MEDIDA CASERA

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento.¹⁶

6.26 MENÚ ESCOLAR ACCESIBLE

Se refiere al menú escolar que cumple con el criterio de disponibilidad (acceso físico) y criterio de costo (acceso económico).

6.27 MODALIDAD DE ATENCIÓN

Es la forma de prestación del servicio alimentario que el PNAEQW brinda a las instituciones educativas públicas que forman parte de su cobertura.

6.28 OTROS EDULCORANTES

Aditivos que dan un sabor dulce a los alimentos, incluidos los edulcorantes artificiales no calóricos (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y potasio de acesulfamo), los edulcorantes naturales no calóricos (por ejemplo, estevia) y los edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt). Esta categoría no incluye los jugos de fruta, la miel u otros ingredientes alimentarios que pueden usarse como edulcorantes.¹⁷

¹¹ NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas.

¹² Organización Mundial de la Salud. El uso clínico de la sangre. Manual de bolsillo. Organización Mundial de la Salud; 2001.

¹³ Hallberg L. Bioavailability of dietary iron in man. Annu Rev Nutr. 1981;1:123–47.

¹⁴ Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

¹⁵ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

¹⁶ Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:27:43 -05:00

6.29 PERIODO DE ATENCIÓN

Periodo que comprende los días de atención efectiva para los cuales se brinda una cantidad determinada de alimentos o raciones, de acuerdo al número de usuarias/os. Los periodos de atención se definen en las Bases del Proceso de Compras y además se establecen en cada uno de los contratos suscritos. Pueden ser: Regular o Ampliado.

6.30 PERTINENCIA CULTURAL DEL MENÚ ESCOLAR

Se refiere a que el menú escolar implica la expresión de una cultura alimentaria basada en la elección de alimentos propios de su cultura, teniendo como marco de referencia nuestra diversidad alimentaria y la cultura culinaria nacional, regional o local. Este último comprende el desarrollo de saberes y tecnologías para la domesticación de una amplia gama de insumos alimentarios, la conservación, el procesamiento y la distribución. Todo este desarrollo, a su vez, se expresa en la creación de preparaciones específicas, las formas de presentación y los hábitos de consumo, aportando de esta manera a la diversidad como características de la culinaria peruana.^{18,19}

6.31 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL

Son los alimentos que provienen específicamente de las carnes de diferentes especies y huevos en diversas presentaciones, son especialmente importantes debido a su alto contenido de proteínas y hierro de alto valor biológico, entre los cuales se encuentran las carnes, leche y sus derivados y huevos, los cuales se encuentran en diversos grupos de alimentos del PNAEQW.

6.32 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL DESHIDRATADO

Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal que han sido sometidos a procesos de deshidratación, con la finalidad de alargar el tiempo de vida útil de los mismos. Por su bajo contenido de agua, los nutrientes se encuentran en una mayor concentración que en los POA no deshidratados, por lo que la dosificación de este grupo es menor.

6.33 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL HIDROBIOLÓGICO

Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal de diversas especies de origen hidrobiológico (mares, ríos, lagos, etc.) sometidos a procesos que alarguen la vida útil de los productos y que garanticen la inocuidad de los mismos.

6.34 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL NO HIDROBIOLÓGICO

Es el grupo de alimentos conformado por las carnes y vísceras de diversas especies no hidrobiológicas, incluye a la carne de res, bofe de res, carne de pollo, entre otros.

6.35 PROGRAMACION DEL MENU ESCOLAR PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS

Es el conjunto de combinaciones de desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW en un periodo cíclico, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario.

6.36 PROGRAMACION DEL MENU ESCOLAR PARA LA MODALIDAD RACIONES

Es el conjunto de combinaciones de desayunos que brinda el PNAEQW en un periodo cíclico, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario.

6.37 PROTEÍNA DE ALTO VALOR BIOLÓGICO

Proteínas de origen animal, son consideradas de alto valor biológico debido a que contienen todos los aminoácidos esenciales en las proporciones necesarias para el

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Kathrine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:28:25 -05:00

¹⁷ Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.

¹⁸ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

¹⁹ Cánepa G. Hernández M, Biffi V, Zuleta M. Cocina e identidad – La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. Ministerio de Cultura - Lima, 2011.

hombre, siendo completamente utilizable, en cambio las proteínas de origen vegetal tienen aminoácidos limitantes.²⁰

6.38 QUINTIL DE POBREZA

Es la división de la población en cinco grupos más o menos iguales, esto es, cada uno representando alrededor del 20% del total, donde el primer quintil agrupa a los que tienen menos ingresos y el quinto quintil a los de mayor ingreso.²¹

6.39 RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

Son las cantidades adicionales necesarias para cubrir la variabilidad individual en algunos nutrientes, como margen de seguridad, estos se basan en las cifras de los requerimientos nutricionales, pero tiene un enfoque meramente poblacional²².

6.40 REQUERIMIENTO DE ENERGÍA

Es la cantidad de energía necesaria para cubrir el gasto energético de un individuo. La cantidad de energía que necesita una persona depende de su edad, sexo, estado fisiológico y actividad física que realiza.²³

6.41 SITUACIÓN DE EMERGENCIA

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o inducido por la acción humana, previamente declarado por el Gobierno Nacional o el ente rector correspondiente, que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de la zona afectada, y se configura entre otros, por los siguientes supuestos: i) Acontecimientos catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población; ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado; iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente; y, iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

6.42 SODIO

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros.

Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 gr de sal de mesa).²⁴

6.43 TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS

Contienen precisiones de cumplimiento obligatorio para los proveedores del servicio alimentario de la modalidad productos, orientadas a optimizar el gusto y consumo de las raciones por parte de las/los usuarias/os del PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:29:05 -05:00

²⁰ Suárez M, Kizlansky A, López L. Evaluación de la calidad de las proteínas en los alimentos calculándose el score de aminoácidos corregido por digestibilidad. Nutrición Hospitalaria. Buenos Aires: s.n., 2006, Vol. 21, págs. 47-51.

²¹ Instituto Nacional de Estadística e Informática

(https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib0386/cap0505.htm).

²² Requerimientos de energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.

²³ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

²⁴ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

6.44 TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD RACIONES

Contienen precisiones de cumplimiento obligatorio para los proveedores del servicio alimentario de la modalidad raciones, orientadas a optimizar el gusto y consumo de las raciones por parte de las/los usuarias/os del PNAEQW.

7. RESPONSABILIDADES

Las/los jefas/es, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

8. DISPOSICIONES GENERALES

8.1 IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

De acuerdo a la evidencia científica, la alimentación escolar puede influir en el mantenimiento de la función cerebral, lo cual se relaciona directamente con la capacidad de atención en clases^{25,26}, tal como se detalla a continuación:

- La ingesta de alimentos afecta la disponibilidad de precursores requeridos para la síntesis de neurotransmisores.
- La absorción de alimentos sirve como proveedor de vitaminas y minerales que son co-factores esenciales de las enzimas que sintetizan los neurotransmisores.
- Las grasas saludables contenidas en los alimentos alteran la composición de las membranas de las células nerviosas y de las vainas de mielina, a fin de mejorar la sinapsis o conectividad neuronal.
- La glucosa es el principal combustible del cerebro, por lo que la ingesta de alimentos implica una inyección de glucosa al cuerpo en un plazo muy corto de tiempo, lo cual hace que el cerebro tenga un adecuado funcionamiento, influenciando también en las funciones cognitivas de los individuos.

8.2 TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA

El PNAEQW atiende actualmente mediante dos (02) modalidades: raciones y productos. Ambas son definidas según los criterios establecidos en la normatividad vigente, con una atención diferenciada según los quintiles de pobreza; por lo que, se proveen dos (02) raciones al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2 y una (01) ración al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).²⁷

Se brindan dos (02) raciones, a las/los escolares de las IIEE del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por el PNAEQW, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 2° del Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS.

En el caso de las/los estudiantes del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de JEC y FAD y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo al tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la institución educativa, pudiendo ser dos (02) o tres (03) raciones.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:29:45 -05:00

²⁵ Greenwood C, Craig R. Dietary influences on brain function: implications during periods of neuronal maturation. *Curr Topics Nutr Dis.* 1987;16:159-216.

²⁶ Isaacs E, Oates J. Nutrition and cognition: assessing cognitive abilities in children and young people. *Eur J Nutr.* 2008;47(Suppl 3):4-24.

²⁷ Lorena Alcázar. Diseño de PPR Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. Documento de Trabajo.

En la Tabla 01, se detalla la distribución de las raciones que reciben las/los escolares y las modalidades de atención en función al quintil de pobreza.

Tabla 01. Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza a nivel nacional*

TIPO DE MODALIDAD	NIVEL EDUCATIVO	QUINTILES	TIPO DE RACIÓN AL DÍA
PRODUCTOS	Inicial y Primaria	1 y 2	Desayuno y Almuerzo
		3, 4 y 5	Desayuno
	Inicial, Primaria y Secundaria ubicados en los Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana	1, 2, 3, 4 y 5	Desayuno y Almuerzo
	Secundaria JEC		Desayuno y Almuerzo ^a
	Secundaria FAD		Desayuno, Almuerzo y Cena ^b
RACIONES	Inicial y Primaria	3, 4 y 5	Desayuno

(*) De presentarse situaciones excepcionales serán evaluadas por el PNAEQW.

(a) Para estudiantes no residentes y estudiantes de ST corresponden dos (02) raciones.

(b) Para estudiantes de SRE y estudiantes de CRFA corresponden tres (03) raciones.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW

8.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS

8.3.1 Modalidad raciones

a) Desayunos

Son alimentos que no requieren preparación en la institución educativa pública. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada escolar.

Está constituido por:

- Un bebible industrializado, puede ser a base de leche y/o productos naturales (tales como: frutas y/o granos andinos y/o cereales, entre otros).
- Un componente sólido, constituido por un producto de panificación o galletería, o semillas oleaginosas, o frutos secos o deshidratados, o cereales y derivados, el cual debe estar acompañado al menos una (01) vez por semana con un complemento, como el huevo sancochado.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:30:27 -05:00

8.3.2 Modalidad productos

a) Desayunos

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El CAE gestiona la preparación de desayunos con los alimentos entregados.

El desayuno está constituido por un bebible preparado más un componente sólido, los cuales se describen a continuación:

El bebible o mazamorra puede ser preparado con o sin leche (leche entera evaporada y leche entera UHT), con cereales o derivados como arroz, avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas, con o sin fortificación, y hojuelas precocidas, harinas de frutas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, entre otros alimentos que cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas.

El componente sólido está constituido por galletas, cereales expandidos, barra de cereales o preparaciones tipo segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas de un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de pavita, conserva de pavo, conserva de mollejas, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de carne de cerdo, o deshidratado (POA deshidratado) tales como pescado salado prensado, charqui, chalonga, carne seca salada, mezcla a base de huevo en polvo.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características, son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según Región Alimentaria y UT, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

b) Almuerzos

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de almuerzos con los alimentos entregados.

Las preparaciones pueden contener cereales con o sin fortificación, granos andinos, menestras y/o tubérculos. Además todos los días se incluye un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros, o deshidratado (POA deshidratado) tales como chalonga de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

Adicionalmente el CAE puede utilizar vegetales y aderezos como ajos, cebolla y otros potenciadores naturales del sabor que sean sanos y agradables, los cuales contribuyen a mejorar su agrado por parte de las/los escolares; dichos insumos son adquiridos por las/los integrantes del CAE.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 08.08.2020 16:31:53 -05:00

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características, son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según Región Alimentaria y UT, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

c) Cenas

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de cenas con los alimentos entregados.

Las preparaciones pueden contener cereales con o sin fortificación, granos andinos, menestras y/o tubérculos. Además todos los días se incluye un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros, o deshidratado (POA deshidratado) tales como chalonga de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

Adicionalmente el CAE puede utilizar vegetales y aderezos como ajos, cebolla y otros potenciadores naturales del sabor que sean sanos, agradable, los cuales contribuyen a mejorar su agrado por parte de las/los escolares; dichos insumos son adquiridos por las/los integrantes del CAE.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características, son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según Región Alimentaria y UT, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

8.4 CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:32:38 -05:00

La APEGA, en coordinación con el MIDIS, realizó la propuesta de clasificación alimentaria del país, dividiéndola en 8 regiones alimentarias. Esta clasificación se ejecutó en función a elementos culturales, geográficos, ecológicos, económicos y sociales en común que, de manera conjunta, conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

Para complementar la clasificación propuesta por la APEGA, se relacionó las provincias del Perú a las ocho regiones alimentarias, de acuerdo a sus características geográficas (altitud mínima o máxima de sus distritos y región natural a la que pertenecían).

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

En ese sentido, la clasificación de las Regiones Alimentarias es la siguiente:

Tabla 02. Distribución de Unidades Territoriales según Regiones Alimentarias

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

(*) El ámbito de algunas Unidades Territoriales pertenece a más de una Región Alimentaria.

8.5 REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES

El INS a través del CENAN, considerando las características primordialmente asociadas al sexo, peso, talla, edad y actividad física, ha desarrollado el documento técnico "Requerimiento de energía para la población peruana"²⁸, en el cual se precisa el requerimiento de energía de los grupos etarios que comprenden la población escolar del PNAEQW (Ver Anexo N° 01).

En relación a las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a las opiniones técnicas del CENAN²⁹, la asistencia técnica del PMA³⁰ y la Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puerperas³¹ (Ver Anexo N° 01).

8.6 PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El PNAEQW contempla la entrega de productos procesados, los cuales deben cumplir los parámetros técnicos sobre los nutrientes críticos (azúcares, grasa saturada, sodio y contenido de grasas trans), conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:33:36 -05:00

²⁸ Requerimientos de energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.

²⁹ Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonía. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014. Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS.

Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.

³⁰ Informe Final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.

³¹ NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puerperas, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.

Tabla 03. Parámetros técnicos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de azúcar, sodio, grasa saturada, grasa trans

Parámetros Técnicos	Plazo de entrada en vigencia	
	A los seis (6) meses de la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	A los treinta y nueve (39) meses de la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias
Sodio en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 800 mg /100g	Mayor o igual a 400 mg /100g
Sodio en Bebidas	Mayor o igual a 100 mg /100ml	Mayor o igual a 100 mg /100ml
Azúcar Total en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 22.5g /100g	Mayor o igual a 10g /100g
Azúcar Total en Bebidas	Mayor o igual a 6g/100ml	Mayor o igual a 5g/100ml
Grasas Saturadas en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 6g /100g	Mayor o igual a 4g /100g
Grasas Saturadas en Bebidas	Mayor o igual a 3g /100ml	Mayor o igual a 3g /100ml
Grasas Trans	Según la Normatividad Vigente	Según la Normatividad Vigente

Fuente: Artículo 4 del Decreto Supremo N° 017-2017-SA Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

8.7 APOORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW

En función a los requerimientos y recomendaciones señalados en el numeral 8.5, el PNAEQW, con las opiniones técnicas del CENAN y con la asistencia técnica del PMA, ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario (Ver Anexo N° 01).

La distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración (desayuno, almuerzo y cena), se han establecido en referencia a las recomendaciones del CENAN.^{32,33}

Cabe precisar que en situaciones excepcionales o de emergencia el aporte nutricional establecido en las Tablas 04 y 05 puede modificarse, a fin de adecuarse a las exigencias del entorno social y económico del país, previa evaluación técnica y económica de la UOP.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:34:47 -05:00

³² Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.

³³ Cereceda Bujaico, María del Pilar. Dietética de la Teoría a la práctica. U.N.M.S.M. / Facultad de Medicina – Departamento de Ciencias Dinámicas. Septiembre 2008.

Tabla 04. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según nivel educativo y área geográfica

ÁREA GEOGRÁFICA	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^{c,d}	HIERRO ^e	
			Kcal	%RET**	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
URBANO	DESAYUNO	Inicial	270-290	22% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 2.2	Mínimo 20% ⁴
		Primaria	325-355	23% ¹			Mínimo 2.2	
		Secundaria	455-535	22% ¹			Mínimo 3.0	
	ALMUERZO	Inicial	490-520	39% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.4	Mínimo 40% ⁴
		Primaria	590-630	41% ¹			Mínimo 4.4	
		Secundaria	810-950	40% ¹			Mínimo 6.0	
	CENA*	Secundaria	610 - 630	28% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.5	Mínimo 30% ⁴
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	760-810	62% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 6.6	Mínimo 60% ⁴
		Primaria	915-985	64% ¹			Mínimo 6.6	
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	1265-1485	62% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 9.0	Mínimo 90% ⁴
Secundaria		1875-2115	90% ¹	Mínimo 13.5				
RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	285-305	23% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 2.2	Mínimo 20% ⁴
		Primaria	360-385	24% ¹			Mínimo 2.2	
		Secundaria	490-570	24% ¹			Mínimo 3.0	
	ALMUERZO	Inicial	505-535	41% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.4	Mínimo 40% ⁴
		Primaria	635-680	42% ¹			Mínimo 4.4	
		Secundaria	870-1000	42% ¹			Mínimo 6.0	
	CENA*	Secundaria	630-655	28% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.5	Mínimo 30% ⁴
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	790-840	64% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 6.6	Mínimo 60% ⁴
		Primaria	995-1065	66% ¹			Mínimo 6.6	
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	1360-1570	65% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 9.0	Mínimo 90% ⁴
Secundaria		1990-2225	93% ¹	Mínimo 13.5				

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy M^o B^o
Fecha: 08.08.2020 16:35:52 -05:00

(*) Para estudiantes del nivel educativo secundaria residente (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena).

(**)La distribución calórica establecida corresponde al promedio de la distribución calórica mínima y máxima establecida según las edades comprendidas en el nivel educativo correspondiente.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW, en base a:

(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.

– FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation 2001 - 2 FAO/FIVIMS. Calculating Population Energy Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004

(b) Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.

– Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation 2002 - DRI: Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) – Canada (RNIs). FNB/IOM2002/2005.

(c) Informe Final de Misión Conjunta PMA/PNAEQW: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.

(d) Informe Final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.

– Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO). Grasas y ácidos grasos en nutrición humana. Consulta de expertos. Ginebra: FAO y FINUT; 2012. 204 p.

(e) NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.

– Adaptado de FAO/OMS. (2001). Human Vitamin and Mineral Requirements. Food and Nutrition Division - FAO. Roma, Italia.

1: Porcentaje del requerimiento energético total (%RET).

2: Porcentaje del valor calórico total por ración (%VCTR).

3: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.

4: Porcentaje de la recomendación diaria (%RD).

Tabla 05. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según quintil de pobreza, área geográfica y nivel educativo

TIPO RACIÓN	QUINTIL	ÁREA GEOGRÁFICA	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^{c,d}	HIERRO ^e	
				Kcal	%RET***	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
DESAYUNO + ALMUERZO	1 y 2	Urbano	Inicial	760-810	62% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 6.6	Mínimo 60% ⁵
			Primaria	915-985	62% ¹			Mínimo 6.6	
			Secundaria	1265-1485	64% ¹			Mínimo 9.0	
		Rural, Comunidades Indígenas y FAD*	Inicial	790-840	64% ¹			Mínimo 6.6	
			Primaria	995-1065	66% ¹			Mínimo 6.6	
			Secundaria	1360-1570	65% ¹			Mínimo 9.0	
DESAYUNO	3, 4 y 5	Urbano	Inicial	270 - 290	22% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 2.2	Mínimo 20% ⁵
			Primaria	325-355	23% ¹			Mínimo 2.2	
			Secundaria	455-535	22% ¹			Mínimo 3.0	
		Rural	Inicial	285-305	23% ¹			Mínimo 2.2	
			Primaria	360-385	24% ¹			Mínimo 2.2	
			Secundaria	490-570	24% ¹			Mínimo 3.0	
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA	1, 2, 3, 4 y 5	FAD Urbano*	Secundaria	1875-2115	90% ¹	Mínimo 12% ⁴	15% - 35% ⁴	Mínimo 13.5	Mínimo 90% ⁵
		FAD Rural**	Secundaria	1990-2225	93% ¹				

(*) Para estudiantes no residentes y estudiantes de Secundaria Tutorial (ST) corresponden dos (02) raciones.

(**) Para estudiantes residentes (SRE) y estudiantes de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden tres (03) raciones.

(***) La distribución calórica establecida corresponde al promedio de la distribución calórica mínima y máxima establecida según las edades comprendidas en el nivel educativo correspondiente

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW, en base a:

(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.**

FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation 2001 - 2 FAO/FIVIMS. Calculating Energy Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004

esta Técnica **Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años** N/DEPRYDAN.

FAO/WHO/UNU. Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation 2002 - DRI: Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) – Canada (RNIs). FNB/IOM2002/2005.

(c) **Informe Final de Misión Conjunta PMA/PNAEQW: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.**

(d) **Informe Final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.**

– Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO). Grasas y ácidos grasos en nutrición humana. Consulta de expertos. Ginebra: FAO y FINUT; 2012. 204 p.

(e) **NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.**

– Adaptado de FAO/OMS. (2001). Human Vitamin and Mineral Requirements. Food and Nutrition Division - FAO. Roma, Italia.

- 1: Porcentaje del requerimiento energético total (RET).
- 2: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.
- 3: Porcentaje del valor calórico total por ración (%VCTR).
- 4: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo + cena.
- 5: Porcentaje de la recomendación diaria (%RD).

8.8 ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS

Además de los alimentos mencionados en el numeral 8.3, el CAE, de acuerdo a los patrones culturales y alimentarios, puede adicionar en las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región que contribuyen a un mayor agrado de las raciones por parte de las/los escolares.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA
Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAO
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 15:36:48 -05:00

Tabla 06. Lista de potenciadores permitidos para la planificación del menú escolar del PNAEQW

POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS
Sal yodada, ajo, cebolla, kion, tomate, tomate cherry, laurel, hongos, tomillo, muña, romero, orégano, pampa orégano, culantro, perejil, sacha culantro, hierba buena, cebolla china, achiote, chincho, palillo, azafrán o guisador, sillao, vainilla, canela, clavo de olor, anís estrella, aceite ajonjolí, coco rallado, entre otros.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW,

Se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su contenido de grasas, azúcares agregados, sodio y/o aditivos químicos, por ser irritantes de la mucosa gástrica, por su elevado riesgo de contaminación, entre otros:

Tabla 07. Lista de alimentos no permitidos para la planificación del menú escolar del PNAEQW

NO PERMITIDOS (Ejemplos)
Leches modificadas con aislado de soya, leche cruda, entre otros.
Embutidos como jamonada, chorizo, mortadela; conserva de pescado en graded; entre otros.
Mermelada, manjar blanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas y/o productos industrializados con alto contenido de azúcar entre otros.
Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros.
Condimentos industrializados y picantes como, ketchup, salsas, cremas, ají picante, entre otros.

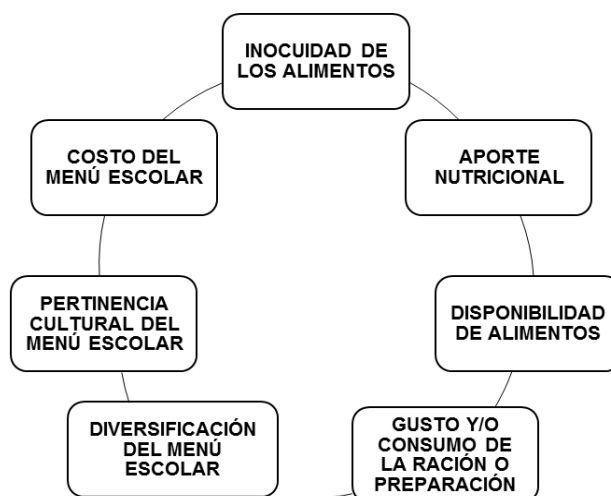
Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW

9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

9.1 CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

Los criterios establecidos para la planificación del menú escolar son los siguientes:

Figura 01: Criterios para la planificación del menú escolar



Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.08.2020 16:37:44 -05:00

9.1.1 Inocuidad de Alimentos

Se considera que una **combinación de alimentos es inocua** cuando los alimentos que la conforman cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos de la modalidad raciones y modalidad productos que se encuentren vigente.

9.1.2 Aporte Nutricional

Se considera que el menú escolar **cumple con el aporte nutricional**, cuando el promedio de cada tipo de menú corresponde al aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, y se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico.

9.1.3 Disponibilidad de Alimentos

La evaluación de la disponibilidad de un alimento es realizada por las Unidades Territoriales y/o la CCA, utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reportes de liberación del alimento (en kilogramos, litros o unidades) en el periodo de atención de los dos últimos años, realizado por la USME y/o
- Resultados de estudio(s) de mercado realizados por el PNAEQW y/o.
- Reportes respecto a la producción de alimentos, emitidos por:
 - Ministerio de Agricultura y Riego y/o
 - Ministerio de Producción y/o
 - Servicio Nacional de Sanidad Agraria y/o
 - Sociedad Nacional de Industrias y/o
 - Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social y/o
 - Gobiernos Regionales y/o
 - Gobiernos Locales y/o
 - Fabricantes y productores de alimentos y bebidas no alcohólicas y/o
 - Otras fuentes oficiales.

La evaluación de la disponibilidad se realiza de acuerdo al tipo de alimento:

a) Alimentos con gran oferta de productores y/o importadores y alimentos de origen regional:

La UT identifica los alimentos disponibles en su ámbito de intervención para la elaboración de la lista de alimentos. Para ello, utiliza las fuentes de información mencionadas en el párrafo precedente, debiendo identificar al menos dos (02) empresas fabricantes por alimento. Se contrasta lo ofertado por el mercado y lo demandado por la UT, en caso se advierta durante la programación un volumen mayor a lo ofertado, la UT debe modificar su programación.

b) Alimentos con baja oferta de productores y/o importadores:

La CCA, a partir de las fuentes de información, elabora una base de datos con el volumen que oferta el mercado nacional y regional por cada alimento.

La base de datos generada sirve como instrumento de contraste entre lo ofertado por el mercado y lo demandado por el PNAEQW, lo cual se va generando de acuerdo a la programación del menú escolar por cada UT. En caso se advierta durante la programación un volumen de demanda mayor a lo ofertado, la(s) UT(s) debe(n) modificar su programación en coordinación con la CCA.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 08.08.2020 16:38:52 -05:00

Se considera que **un alimento es disponible** en el mercado, si de acuerdo al análisis realizado, la oferta proyectada es mayor a la demanda proyectada por el PNAEQW.

Asimismo, se debe programar los alimentos de mayor disponibilidad en el tipo de menú A y en caso de incluir alimentos nuevos en la propuesta del menú escolar de la UT, debe programarse a partir del tipo de menú B (ver Tabla 08 y Tabla 09).

9.1.4 Gusto y/o consumo de la ración o preparación³⁴

La evaluación del gusto y/o consumo de la ración o preparación es realizada utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reporte de los resultados de la encuesta de gusto y consumo de las raciones y preparaciones en el periodo de atención de los dos últimos años, realizado por la USME y/o
- Informes y sustentos presentados por las/los monitoras/es de gestión local de acuerdo a las supervisiones realizadas en las IIEE.

Se considera que el **menú escolar es agradable**, si dentro de la programación se ha considerado los resultados de gusto y/o consumo de la ración o preparación según las fuentes de información mencionadas.

9.1.5 Diversificación del menú escolar

Para la modalidad raciones, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación cíclica de veinte (20) combinaciones de alimentos como desayunos.

Para la modalidad productos, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con un menú escolar cíclico de cinco (05) combinaciones de alimentos en tres (A, B, C) programaciones diferentes, considerando la(s) región(es) alimentaria(s) de cada UT.

En la Tabla 08 se detalla la secuencia en el periodo de atención regular y en la Tabla 09 la secuencia en el periodo de atención ampliado.

La CCA, aplica la secuencia que corresponda (Tabla 08 y Tabla 09) generando reportes de requerimiento de volúmenes de alimentos.

Tabla 08: Diversificación del menú escolar – modalidad productos (Periodo regular)

N° Entrega	Tipo de menú	N° de combinaciones por ciclo*
1	A	5
2	A	5
3	B	5
4	B	5
5	C	5
6	C	5
hasta N	Repetir secuencia a partir de B	5



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:40:06 -05:00

³⁴ U otro mecanismo que permita la evaluación del criterio de aceptabilidad, entendiendo esta, como el indicador por el que la/el usuaria/o del Programa acepta o rechaza un alimento y/o ración, siendo de carácter multidimensional (las características del alimento, las características del consumidor y las características del entorno).

Tabla 09: Diversificación del menú escolar – modalidad productos (Periodo ampliado)

N° Entrega	Tipo de menú	N° de combinaciones por ciclo*
1	A	5
2	B	5
3	C	5
hasta N	Repetir secuencia a partir de B	5

N= Número de entregas programadas

* En caso de que la UT requiera realizar una programación con un ciclo de mayor número de combinaciones de alimentos, debe solicitarlo a la UOP, debidamente justificado y sustentado.

9.1.6 Pertinencia cultural

Se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente**, si contempla en su programación cíclica combinaciones de alimentos que resulten en recetas regionales³⁵, y/o incluye alimentos de origen regional y/o de consumo tradicional, de acuerdo al Anexo N° 02.

9.1.7 Costo del menú escolar

Para este criterio, la CCA considera un tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos por UT, sobre la base del presupuesto histórico del periodo anterior. El costo referencial de cada alimento corresponde al costo histórico del periodo anterior.

Se considera que un **menú escolar tiene un costo de alimentos adecuado** si el costo proyectado del requerimiento de alimentos de la UT no supera el tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos, en relación al periodo anterior.

9.2 DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS

9.2.1 El presente procedimiento permite evaluar y confirmar si las combinaciones de los desayunos, almuerzos y/o cenas cumplen la evaluación del aporte nutricional y evaluación sensorial, con la finalidad de incluirlas en las combinaciones propuestas que conforman el menú escolar. Se realiza previa indicación de la CCA.

9.2.2 El Equipo responsable del diseño y validación de combinaciones se encuentra conformado por la/el EA y la/el MGL.

9.2.3 Para el diseño y validación de las combinaciones de alimentos, se realizan las siguientes actividades:

9.2.3.1 Propuestas y selección de combinaciones de alimentos:

A partir de las propuestas de nuevas combinaciones realizadas por las/los MGL, la/el EA evalúa si cumple con los criterios de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural, a fin de realizar el diseño y validación respectiva.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:41:36 -05:00

³⁵ Se consideran como Recetas Regionales a las recetas adaptadas de los Recetarios “La Mejor Receta” elaborados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud - 2014.

Asimismo, se pueden validar y ajustar combinaciones de alimentos seleccionadas por la/el EA y las/los nutricionistas de la CCA.

El diseño y validación se debe realizar a nivel de cada Región Alimentaria de la UT.

9.2.3.2 Evaluación del aporte nutricional

Para la determinación del aporte nutricional de las nuevas combinaciones se considera el siguiente procedimiento:

9.2.3.2.1 Evaluación de dosificación, preparación y servido

El equipo técnico responsable de la validación, con el apoyo de las/los integrantes del CAE y/o personal responsable de la preparación de alimentos, realiza los siguientes procedimientos, los cuales son registrados en el Anexo N° 03.

a) **Dosificación:**

- La/el EA propone las dosificaciones de los alimentos que entrega el PNAEQW, que conforman las nuevas combinaciones de alimentos, estas dosificaciones deben cumplir con el aporte de energía y nutrientes según nivel educativo y área geográfica establecido en la Tabla 04.
- Para determinar la dosificación de las nuevas combinaciones se realiza la preparación para cinco (05) raciones de cada combinación a validar.

Asimismo, con el apoyo de las/los MGL se dosifica para cinco (05) raciones, los vegetales y/o potenciadores del sabor naturales, propios y característicos de la región que se añadan a las combinaciones a validar.

Se recomienda tomar como referencia las dosificaciones establecidas en la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva del INS – CENAN.³⁶

b) **Preparación:** Para el desarrollo de este procedimiento las/los MGL realizan las coordinaciones respectivas para contar con la participación de las/los integrantes del CAE o personal responsable de la preparación de alimentos; asimismo, se debe contar con una balanza de alimentos calibrada para realizar las siguientes actividades:

- Registrar los pesos de todos los recipientes en los que se preparan los alimentos.
- Registrar los pesos de todos los alimentos que conforman la preparación.
- Proceder a la preparación de las nuevas combinaciones de alimentos seleccionadas para la validación, considerando las prácticas culinarias y hábitos alimentarios del personal de apoyo, representantes de la Región Alimentaria o ítem.
- Medir y registrar el peso final de la preparación.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:43:12 -05:00

³⁶ Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima, 2015.

c) Servido:

- Antes de iniciar con el servido de alimentos, se debe dividir el peso final de la preparación entre la cantidad de las raciones dosificadas (05 raciones).
- Registrar la cantidad por ración (peso) y el equivalente a la medida casera, utilizando los utensilios distribuidos por el PNAEQW, como el cucharón y la cuchara bocona según nivel educativo y área geográfica.

9.2.3.3 Evaluación sensorial

Una vez concluidos los procedimientos anteriormente descritos, se procede a la degustación de las preparaciones por parte del equipo evaluador y panelistas locales (conformado por personal técnico de la UT, integrantes del CAE y usuarias/os del PNAEQW), y en el Anexo N° 04 se debe registrar las opiniones acerca de las características organolépticas, tamaño de porción con la finalidad de aceptarlos o ajustarlos. Se debe considerar mínimo 04 panelistas por combinación.

9.2.3.4. Evaluación de resultados

La/el EA realiza el análisis de las combinaciones validadas. Sólo las que cumplan con el aporte nutricional y la evaluación sensorial pueden ser programadas en la prestación del servicio alimentario. Para concluir con el procedimiento de validación de combinaciones se realiza la suscripción de una Acta de acuerdo (Anexo N° 06).

9.3 HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR

9.3.1 TABLAS DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)

En estas tablas se enlistan los alimentos por cada modalidad de atención que conforman la canasta de la UT clasificándolos por grupos de alimentos. Su finalidad es establecer precisiones de cumplimiento obligatorio para los proveedores del servicio alimentario, orientadas a optimizar el gusto y consumo de las raciones por parte de las/los usuarias/os del PNAEQW.

9.3.2 TABLAS DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS

Para asegurar que los desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW a las/los escolares, cubran el aporte nutricional establecido, es indispensable que se realicen las preparaciones utilizando dosificaciones adecuadas, las cuales se establecen en las Tablas de Dosificaciones de Alimentos. Dichas tablas presentan a los alimentos otorgados por el PNAEQW en grupos de alimentos y combinaciones, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica.

9.3.3 TABLAS DE SERVIDO DE PREPARACIONES

En las Tablas de Servido de Preparaciones, se describen las medidas caseras y cantidades referenciales en gramos o mililitros de las preparaciones que deben ser servidas a las/los escolares, de acuerdo al nivel educativo.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20350194065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:44:30 -05:00

9.4 PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR

9.4.1 La/el jefa/e de la UOP solicita a las 27 UT realizar la planificación del menú escolar.

9.4.2 De corresponder, las/los MGL realizan un informe dirigido a la/el JUT con copia a la/el CTT respecto a la apreciación del gusto y consumo de las raciones o preparaciones. La apreciación del gusto y consumo debe representar como mínimo el 10% de las IIEE asignadas a su ruta, y deben adjuntar documentos sustentatorios (fichas de supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento). Ver Anexo N° 07 y Anexo N° 08.

De ser el caso, en el referido informe se proponen nuevas combinaciones de alimentos que cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, considerando su inocuidad, disponibilidad y pertinencia cultural de la zona, las cuales son evaluadas por la/el EA.

9.4.3 De corresponder, la/el CTT consolida los informes de las/los MGL respecto a la apreciación del gusto y consumo de las raciones o preparaciones y las propuestas de nuevas combinaciones, y elabora un informe dirigido a la/el JUT con copia a la/el EA. Ver Anexo N° 09 y Anexo N° 10.

9.4.4 De corresponder, la/el EA recepciona copia del informe de la/el CTT y realiza las siguientes actividades:

9.4.4.1 Verifica si las propuestas de nuevas combinaciones de alimentos reportadas por las/los MGL cumplen con el criterio de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural.

9.4.4.2 Gestiona y lidera el procedimiento para el diseño y validación de las nuevas combinaciones de alimentos propuestas por la UT, de acuerdo a lo establecido en el numeral 9.2.

9.4.5 La/el EA realiza las siguientes actividades:

9.4.5.1 Elabora la propuesta de la lista de alimentos de la UT, considerando los criterios de inocuidad, disponibilidad, gusto y/o consumo y pertinencia cultural, de acuerdo a los numerales 9.1.1, 9.1.3, 9.1.4 y 9.1.6, respectivamente. Esta actividad se puede realizar paralelamente a la actividad descrita en el numeral 9.4.4.

9.4.5.2 Elabora la propuesta de combinaciones de alimentos y dosificaciones que forman parte del menú escolar, a partir de la propuesta de la lista de alimentos y, de ser el caso, incluye las nuevas combinaciones de alimentos validadas, según la modalidad de atención, considerando los criterios de aporte nutricional, gusto y/o consumo y pertinencia cultural.

9.4.5.3 Elabora la propuesta de programación del menú escolar, a partir de las combinaciones de alimentos determinadas previamente y considerando el cumplimiento de los siete (7) criterios establecidos en el numeral 9.1 del presente documento.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:46:24 -05:00

- 9.4.5.4** Convoca al equipo técnico³⁷ a una reunión, mediante un documento o correo electrónico, con el fin de que sus integrantes validen la propuesta del menú escolar, suscribiendo el acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°11.
- 9.4.5.5** Elabora un informe dirigido a la/el JUT con la propuesta del menú escolar validada, sustentando el cumplimiento de las actividades descritas en los numerales 9.4.5.1 al 9.4.5.4 y de corresponder el numeral 9.4.4.
- 9.4.6** La/el JUT remite la propuesta del menú escolar validada a la/el jefa/e de la UOP, a fin de que sea revisado por el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.4.7** El/la coordinador/a de la CCA remite a la/el jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta del menú escolar validada por la UT.
- Si la propuesta del menú escolar presentada por la UT ha sido observada, la/el jefa/e de la UOP, devuelve el documento solicitando levantar las observaciones.
- Si las observaciones emitidas modifican la propuesta del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.4.5.4, 9.4.5.5, 9.4.6 y 9.4.7.
- 9.4.8** La/el jefa/e de la UOP, mediante un memorando comunica a las Unidades Territoriales con copia a Dirección Ejecutiva, la aprobación del menú escolar anual.
- 9.4.9** Luego de remitir la propuesta del menú escolar validada, el/la EA realiza las siguientes actividades:
- 9.4.9.1** Elabora las siguientes herramientas del menú escolar: (i) propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), (ii) Tablas de Dosificaciones de Alimentos, (iii) Tablas de Servido de Preparaciones.
- 9.4.9.2** Convoca al equipo técnico a fin de validar la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), suscribiendo el Acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°12.
- 9.4.9.3** Elabora un informe dirigido a la/el JUT presentando las herramientas elaboradas.
- 9.4.10** La/el JUT remite a la/el jefa/e de la UOP la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) debidamente validada por el equipo técnico, así como las Tablas de Dosificaciones de Alimentos y Tablas de Servido de Preparaciones.
- 9.4.11** El/la coordinador/a de la CCA remite a la/el jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por la UT.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:47:18 -05:00

³⁷ El equipo técnico se encuentra constituido por la/el JUT, la/el CTT, la/el EA, la/el EE, las/los SPA (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial), las/los MGL (mínimo 01 representante por el ámbito geográfico de cada Comité de Compra de la Unidad Territorial) y las/los SC (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial). Asimismo, pueden participar otras/os especialistas según lo considere la/el jefa/e de la Unidad Territorial.

Si la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) ha sido observada, la/el jefa/e de la UOP, devuelve el documento solicitando levantar las observaciones.

Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) se efectúa nuevamente las actividades descritas en los numerales 9.4.9.2, 9.4.9.3, 9.4.10 y 9.4.11.

- 9.4.12** La/el jefa/e de la UOP, mediante un memorando dirigido a las Unidades Territoriales con copia a Dirección Ejecutiva, aprueba las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) en razón a las opiniones técnicas favorables emitidas por el/la coordinador/a de la CCA.

10. DISPOSICIONES FINALES

- 10.1** De presentarse situaciones de emergencia, las/los EA a partir del menú escolar aprobado, pueden elaborar la adecuación a canastas de alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 13 del presente documento.
- 10.2** El PNAEQW puede proponer la implementación de pilotos³⁸ con el objetivo de evaluar nuevas alternativas de atención del servicio alimentario y/o la inclusión de nuevas alternativas de alimentos no previstos en las Bases del Proceso de Compras, a fin de mejorar la prestación, conforme a lo establecido en el Manual del proceso de compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma vigente.

11. ANEXOS



- Anexo N° 01: Método para el Cálculo del Aporte de Energía y Nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Anexo N° 02: Combinaciones de alimentos, recetas regionales, alimentos de origen regional y alimentos de consumo tradicional.
- Anexo N° 03: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001. Ficha para la validación de combinaciones de alimentos.
- Anexo N° 04: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002. Ficha de evaluación sensorial.
- Anexo N° 05: Instructivo para el llenado de la Ficha de Evaluación Sensorial.
- Anexo N° 06 PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003. Acta de acuerdos del diseño y validación de combinaciones.
- Anexo N° 07: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004. Modelo de informe de apreciaciones en relación al gusto y consumo de raciones y propuesta de nuevas combinaciones.
- Anexo N° 08: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005. Modelo de informe de apreciaciones en relación al gusto y consumo de productos y propuesta de nuevas combinaciones
- Anexo N° 09: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006. Modelo de informe respecto al gusto y consumo de raciones y propuesta de nuevas combinaciones.
- Anexo N° 10: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007. Modelo de informe respecto al gusto y consumo de productos y propuesta de nuevas combinaciones.
- Anexo N° 11: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008. Formato de acta de reunión técnica "Validación de propuesta del menú escolar".
- Anexo N° 12: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009. Formato de acta de reunión técnica "Validación de propuesta de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)".
- Anexo N° 13: Alimentación escolar en situaciones de emergencia: Adecuación a canasta de Alimentos.
- Anexo N° 14: Cuadro de control de cambios.

³⁸ Piloto: Forma de intervención específica en la que se ejecuta una nueva modalidad de atención, tipo de ración o producto con la finalidad de evaluar la aplicabilidad y posibilidad de su implementación en el programa de forma progresiva como modelo regular.

ANEXO N° 01: MÉTODO PARA EL CÁLCULO DEL APORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA (PNAEQW)

Para establecer el aporte de energía y de nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW, se considera lo siguiente:

1. ENERGÍA

El aporte calórico diario del PNAEQW se calculó tomando en cuenta lo siguiente:

- Se tomó como referencia el Documento Técnico “Requerimientos de energía para la población peruana”, elaborado por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.
- Cabe señalar que dicho documento establece que para el cálculo de energía para los grupos poblacionales de 1 a 4 años, de 5 a 11 años y de 12 a 17 años se considera dos criterios: El Gasto Energético Total (GET) y la Energía Necesaria para el Crecimiento y Depósito de tejidos (E°), además de un ajuste por una reducción del 15% del GET para las/los niñas/os a partir de los 6 años residentes en el área urbana con un estilo de vida ligero.
- Para el cálculo de energía del **NIVEL INICIAL** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 3 a 5 años y la distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración: desayuno y almuerzo, se ha establecido en referencia a las recomendaciones recibidas por el CENAN³⁹.
- Considerando que los requerimientos de energía en el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** presentan rangos muy amplios, los cuales dificultan el uso de un requerimiento de energía promedio que permita adecuar el aporte por tipo de ración para la planificación del menú escolar, se procedió a promediar los requerimientos de energía según la distribución de las/los usuarias/os por cada nivel educativo, edad y sexo según la base de datos nominal (BD) de escolares del MINEDU 2019⁴⁰.
- En función a la BD del MINEDU 2019 se analizó la cantidad de escolares que se encuentren dentro de la edad correspondiente para su nivel educativo, inicial (3 a 5 años), primaria (6 a 11 años) y secundaria (12 a 17 años), además se analizó su distribución según sexo, con lo cual se obtuvo la siguiente tabla:

Tabla 01. Distribución de la población escolar según nivel educativo, edad y sexo, MINEDU 2019

Nivel educativo	Edad	Número de alumnos	Masculino	Femenino	% Masculino	% Femenino
Inicial	3	268,621	135,355	133,266	50	50
Inicial	4	334,047	168,946	165,101	51	49
Inicial	5	353,153	178,556	174,597	51	49
Primaria	6	389,033	196,718	192,315	51	49
Primaria	7	396,843	200,684	196,159	51	49
Primaria	8	403,164	203,627	199,537	51	49
Primaria	9	415,760	209,909	205,851	50	50
Primaria	10	423,986	213,819	210,167	50	50
Primaria	11	370,850	188,335	182,515	51	49
Secundaria	12	25,656	12,692	12,964	49	51
Secundaria	13	31,250	15,965	15,285	51	49
Secundaria	14	34,164	17,610	16,554	52	48

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:50:07 -05:00

³⁹ Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.

⁴⁰ Base de datos Nominal del SIAGIE-MINEDU 2019 según las IIEE PNAEQW aprobado con RDE N° 122-2019-MIDIS/PNEQW-DE

Nivel educativo	Edad	Número de alumnos	Masculino	Femenino	% Masculino	% Femenino
Secundaria	15	30,915	16,319	14,596	53	47
Secundaria	16	22,223	12,093	10,130	54	46
Secundaria	17	9,836	5,854	3,982	60	40
Total		3,509,501	1,776,482	1,773,019	51	49

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW a partir de la BD SIAGIE-MINEDU 2019 según las IIEE PNAEQW aprobado con RDE N° 122-2019-MIDIS/PNEQW-DE

- f. Según el procedimiento mencionado anteriormente, se ponderó el requerimiento de energía del **NIVEL PRIMARIA y SECUNDARIA**, por edad y según la distribución por sexo, obteniéndose requerimientos de energía ajustados, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 02. Requerimiento de energía para la población escolar del PNAEQW según nivel educativo, área geográfica, edad y distribución por sexo

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo (ponderado)	REQUERIMIENTO ENERGÍA	
					(Kcal)	
Primaria	Urbano	6	Mujeres	0.49	1,244	1,293
		6	Varones	0.51	1,340	
		7	Mujeres	0.49	1,340	1,395
		7	Varones	0.51	1,448	
		8	Mujeres	0.49	1,450	1,507
		8	Varones	0.51	1,562	
		9	Mujeres	0.50	1,562	1,621
		9	Varones	0.50	1,680	
		10	Mujeres	0.50	1,689	1,752
		10	Varones	0.50	1,815	
		11	Mujeres	0.49	1,818	1,891
	11	Varones	0.51	1,961		
	Rural	6	Mujeres	0.49	1,304	1,355
		6	Varones	0.51	1,404	
		7	Mujeres	0.49	1,405	1,463
		7	Varones	0.51	1,518	
		8	Mujeres	0.49	1,519	1,580
		8	Varones	0.51	1,638	
		9	Mujeres	0.50	1,638	1,700
		9	Varones	0.50	1,761	
		10	Mujeres	0.50	1,771	1,837
		10	Varones	0.50	1,902	
11		Mujeres	0.49	1,905	1,982	
11	Varones	0.51	2,055			
Secundaria	Urbano	12	Mujeres	0.51	1,886	1,984
		13	Varones	0.49	2,086	
		14	Mujeres	0.49	1,933	2,113
		15	Varones	0.51	2,286	
		16	Mujeres	0.48	1,980	2,208
		17	Varones	0.52	2,419	
		12	Mujeres	0.47	2,019	2,295
		13	Varones	0.53	2,539	
		14	Mujeres	0.46	2,038	2,353
	15	Varones	0.54	2,622		
	16	Mujeres	0.40	2,030	2,412	
	17	Varones	0.60	2,666		
	Rural	12	Mujeres	0.51	1,905	2,009
		13	Varones	0.49	2,118	
		14	Mujeres	0.49	1,996	2,169
		15	Varones	0.51	2,335	
		16	Mujeres	0.48	2,044	2,299
17		Varones	0.52	2,534		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:51:13 -05:00

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo (ponderado)	REQUERIMIENTO ENERGÍA	
					(Kcal)	
		12	Mujeres	0.47	2,078	2,400
		13	Varones	0.53	2,686	
		14	Mujeres	0.46	2,099	2,465
		15	Varones	0.54	2,777	
		16	Mujeres	0.40	2,110	2,543
		17	Varones	0.60	2,832	

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones del PNAEQW.

- g. En función a los requerimientos de energía ajustados para el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** se establecieron límites mínimos y máximos con los cuales puedan trabajarse para la planificación de un menú escolar estándar acorde a la población escolar según nivel educativo, posteriormente a ello se analizó la desviación estándar entre los requerimientos de energía ordenados de menor a mayor entre las edades por nivel educativo y área geográfica, donde todavía se identificó gran variabilidad entre los requerimiento de energía de las/los niñas/os de menor y mayor edad.

Tabla 03. Desviación estándar de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	VARIACIÓN	URBANO (KCAL)	VARIACIÓN	RURAL (KCAL)
6	-	1,293 (MIN)	-	1,355 (MIN)
7	72	1,395	76	1,463
8	107	1,507	113	1,580
9	142	1,621	149	1,700
10	181	1,752	190	1,837
11	224	1,891 (MAX)	234	1,982 (MAX)
	DIF MAX-MIN	598	DIF MAX-MIN	627

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:52:19 -05:00

Tabla 04. Desviación estándar de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	VARIACIÓN	URBANO	VARIACIÓN	RURAL
12	-	1,984 (MIN)	-	2,009 (MIN)
13	91	2,113	113	2,169
14	112	2,208	145	2,299
15	133	2,295	169	2,400
16	147	2,353	183	2,465
17	159	2,412 (MAX)	198	2,543 (MAX)
	DIF MAX-MIN	428	DIF MAX-MIN	534

- h. Dado que la diferencia entre límites de energía mínimo y máximo aún son amplios para el **NIVEL PRIMARIA** (598 y 627 Kcal para el urbano y rural respectivamente) y **SECUNDARIA** (428 y 534 Kcal para el urbano y rural respectivamente), se analizó la desviación estándar entre los requerimientos de energía ordenados de menor a mayor, con lo cual se identificó que existe una diferencia menor (dispersión respecto a su media) cuando en el **NIVEL PRIMARIA** se establecen dos grupos⁴¹ (6 a 8 años y 9 a 11 años) y en el **NIVEL SECUNDARIA** cuando se establecen también dos grupos³ (12 a 14 años u 15 a 17 años), en función a estos nuevos grupos se promedia el requerimiento de energía para establecer nuevos límites mínimos y máximo para los niveles educativos correspondientes.

Tabla 05. Límites de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	URBANO (KCAL)	LIMITE	RURAL (KCAL)	LIMITE
6	1,293	1398 (MIN)	1,355	1466 (MIN)
7	1,395		1,463	
8	1,507		1,580	
9	1,621	1755 (MAX)	1,700	1839 (MAX)
10	1,752		1,837	
11	1,891		1,982	
DIF MAX-MIN	356		373	

Tabla 06. Límites de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	URBANO (KCAL)	LIMITE	RURAL (KCAL)	LIMITE
12	1,984	2102 (MIN)	2,009	2159 (MIN)
13	2,113		2,169	
14	2,208		2,299	
15	2,295	2353 (MAX)	2,400	2469 (MAX)
16	2,353		2,465	
17	2,412		2,543	
DIF MAX-MIN	252		310	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:53:43 -05:00

- i. En función a los nuevos límites mínimos y máximos de energía establecidos por **NIVEL EDUCATIVO** y **AREA GEOGRÁFICA**, se analizó el porcentaje de adecuación de estos límites respecto al requerimiento mínimo y máximo de cada grupo del nivel educativo **PRIMARIA** (6 a 8 años y 9 a 11 años) y **SECUNDARIA** (12 a 14 años y 15 a 17 años), y se corroboró que dicha adecuación varía entre 93% a 108%, manteniéndose en niveles adecuados.

⁴¹ Grupos de edad recomendados por CENAN para requerimientos de energía para preescolares y escolares, disponible en: (<http://insteractua.ins.gob.pe/2016/09/requerimientos-de-energia-y-proteinas.html?m=1>)

Tabla 07. Adecuación de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA según los límites establecidos respecto de los requerimientos mínimos y máximos por cada grupo de edad

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (KCAL)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
PRIMARIA (URBANO)	6 a 8 años	1293	1507	108	1,398	93
	9 a 11 años	1621	1891	108	1,755	93
PRIMARIA (RURAL)	6 a 8 años	1355	1580	108	1466	93
	9 a 11 años	1700	1982	108	1839	93

Tabla 08. Adecuación de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA según los límites establecidos respecto de los requerimientos mínimos y máximos por cada grupo de edad

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (KCAL)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
SECUNDARIA (URBANO)	12 a 14 años	1984	2208	106	2102	95
	15 a 17 años	2295	2412	103	2,353	98
SECUNDARIA (RURAL)	12 a 14 años	2009	2299	107	2,159	94
	15 a 17 años	2400	2543	103	2,469	97

- j. Para el cálculo de energía por tipo de ración se tomó como referencia las recomendación de distribución porcentual recomendada por CENAN^{42,43} adecuada al PNAEQW.

Tipo de ración	Distribución porcentual*
DESAYUNO	19-26%
ALMUERZO	34-46%
CENA	26-30%

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:55:09 -05:00

*La distribución calórica establecida se realizó en función a los requerimientos de energía mínimos y máximos por cada nivel educativo, acorde a los promedios ponderados descritos en el procedimiento anterior, la cual varía si se le compara con el requerimiento de energía por edad.

Tabla 09. Requerimiento y aporte de energía de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según área geográfica y tipo ración – Nivel educativo Inicial, primaria y secundaria

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	REQUERIMIENTO ENERGÍA (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)								
					DESAYUNO			ALMUERZO		CENA			
					Mínimo-Máximo	%Mín	%Max	Mínimo-Máximo	%Mín	%Max	Mínimo-Máximo	%Mín	%Max
					Inicial	Urbano	3	Mujeres	1,152	270-290	490-520	23%	25%
3	Varones	1,229	22%	24%			40%	42%					
4	Mujeres	1,262	21%	23%			39%	41%					
4	Varones	1,338	20%	22%			37%	39%					
5	Mujeres	1,357	20%	21%			36%	38%					
5	Varones	1,456	19%	20%			34%	36%					
Rural y Comunidades	3	Mujeres	1,152	285-305		505-535	23%	25%	43%	45%			
	3	Varones	1,229				22%	24%	40%	42%			

⁴² Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.

⁴³ Cereceda Bujaico, María del Pilar. Dietética de la Teoría a la práctica. U.N.M.S.M. / Facultad de Medicina – Departamento de Ciencias Dinámicas. Septiembre 2008.

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	REQUERIMIENTO ENERGÍA		APOORTE ENERGÍA ^{a, b}														
				(Kcal)		(Kcal)														
						DESAYUNO			ALMUERZO			CENA								
						Mínim-Máximo	%Mín	%Max	Mínimo-Máximo	%Mín	%Max	Mínimo-Máximo	%Mín	%Max						
	Indígenas	4	Mujeres	1,262			21%	23%		39%	41%									
		4	Varones	1,338			20%	22%		37%	39%									
		5	Mujeres	1,357			20%	21%		36%	38%									
		5	Varones	1,456			19%	20%		34%	36%									
Primaria	Urbano	6	Mujeres	1,244	1,293	325-355	590-630	25%	27%	46%	49%									
		6	Varones	1,340				25%	27%						46%	49%				
		7	Mujeres	1,340	1,395			23%	25%						42%	45%				
		7	Varones	1,448				23%	25%						42%	45%				
		8	Mujeres	1,450	1,507			22%	24%						39%	42%				
		8	Varones	1,562				22%	24%						39%	42%				
		9	Mujeres	1,562	1,621			20%	22%						36%	39%				
		9	Varones	1,680				20%	22%						36%	39%				
		10	Mujeres	1,689	1,752			19%	20%						34%	36%				
		10	Varones	1,815				19%	20%						34%	36%				
	11	Mujeres	1,818	1,891	17%	19%	31%	33%												
	11	Varones	1,961		17%	19%	31%	33%												
	Rural		6	Mujeres	1,304	1,355	360-385	635-680	27%	28%	47%	50%								
			6	Varones	1,404				27%	28%						47%	50%			
			7	Mujeres	1,405	1,463			25%	26%						43%	46%			
			7	Varones	1,518				25%	26%						43%	46%			
			8	Mujeres	1,519	1,580			23%	24%						40%	43%			
			8	Varones	1,638				23%	24%						40%	43%			
			9	Mujeres	1,638	1,700			21%	23%						37%	40%			
			9	Varones	1,761				21%	23%						37%	40%			
			10	Mujeres	1,771	1,837			20%	21%						35%	37%			
			10	Varones	1,902				20%	21%						35%	37%			
11	Mujeres	1,905	1,982	18%	19%	32%	34%													
11	Varones	2,055		18%	19%	32%	34%													
Secundaria	Urbano	12	Mujeres	1,886	1,984	455-535	810-950	23%	27%	41%	48%	610-630		31%	32%					
		13	Varones	2,086				23%	27%							41%	48%	31%	32%	
		14	Mujeres	1,933	2,113			22%	25%							38%	45%	29%	30%	
		15	Varones	2,286				22%	25%							38%	45%	29%	30%	
		16	Mujeres	1,980	2,208			21%	24%							37%	43%	28%	29%	
		17	Varones	2,419				21%	24%							37%	43%	28%	29%	
		12	Mujeres	2,019	2,295			20%	23%							35%	41%	27%	27%	
		13	Varones	2,539				20%	23%							35%	41%	27%	27%	
		14	Mujeres	2,038	2,353			19%	23%							34%	40%	26%	27%	
		15	Varones	2,622				19%	23%							34%	40%	26%	27%	
	16	Mujeres	2,030	2,412	19%	22%	34%	39%	25%	26%										
	17	Varones	2,666		19%	22%	34%	39%	25%	26%										
	Rural		12	Mujeres	1,905	2,009	490-570	870-1000	24%	28%	43%	50%	630-655		31%	33%				
			13	Varones	2,118				24%	28%							43%	50%	31%	33%
			14	Mujeres	1,996	2,169			23%	26%							40%	46%	29%	30%
			15	Varones	2,335				23%	26%							40%	46%	29%	30%
			16	Mujeres	2,044	2,299			21%	25%							38%	44%	27%	28%
			17	Varones	2,534				21%	25%							38%	44%	27%	28%
			12	Mujeres	2,078	2,400			20%	24%							36%	42%	26%	27%
			13	Varones	2,686				20%	24%							36%	42%	26%	27%
			14	Mujeres	2,099	2,465			20%	23%							35%	41%	26%	27%
			15	Varones	2,777				20%	23%							35%	41%	26%	27%
16	Mujeres	2,110	2,543	19%	22%	34%	39%	25%	26%											
17	Varones	2,832		19%	22%	34%	39%	25%	26%											

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones del PNAEQW.
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 28/04/2012

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.

- FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation 2001 - 2 FAO/FIVIMS. Calculating Population Energy Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004.

b Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.

- Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation 2002 - DRI: Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) – Canada (RNIs). FNB/IOM2002/2005.

2. PROTEÍNAS

Para el cálculo de las proteínas se tomó como referencia la propuesta de “Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes” elaborada por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.

En el citado documento se establece una recomendación de proteína del 5 al 12% del valor calórico total en pre escolares y un 6 al 12% en escolares, en ese sentido, se ha establecido como aporte de proteínas mínimo el 12% del requerimiento energético total para todos los niveles educativos y en todas las áreas geográficas.

3. GRASAS

Para el cálculo de las grasas se toma como referencia las recomendaciones del (PMA y de la FAO, estableciéndose como aporte del 15 al 35% del requerimiento energético total.

4. HIERRO

Para el cálculo de hierro se tomó como referencia la Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas, la misma que fue aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.

Tabla 10. Recomendación y aporte de hierro de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según área geográfica, tipo ración y nivel educativo.

ÁREA GEOGRÁFICA	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	REQUERIMIENTO HIERRO ^c	%RD	APORTE HIERRO
URBANO	DESAYUNO	Inicial	11 mg	Mín. 20%	Mín. 2.2 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 2.2 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 3.0 mg
	ALMUERZO	Inicial	11 mg	Mín. 40%	Mín. 4.4 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 4.4 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 6.0 mg
	CENA*	Secundaria	15 mg	Mín. 30%	Mín. 4.5 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	11 mg	Mín. 60%	Mín. 6.6 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 6.6 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 9.0 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	15 mg	Mín. 90%	Mín. 13.5 mg
	RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	11 mg	Mín. 20%
Primaria			11 mg	Mín. 2.2 mg	
Secundaria			15 mg	Mín. 3.0 mg	
ALMUERZO		Inicial	11 mg	Mín. 40%	Mín. 4.4 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 4.4 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 6.0 mg
CENA*		Secundaria	15 mg	Mín. 30%	Mín. 4.5 mg
DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	11 mg	Mín. 60%	Mín. 6.6 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 6.6 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 9.0 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*		Secundaria	15 mg	Mín. 90%	Mín. 13.5 mg

* Para estudiantes del nivel educativo secundaria residentes (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena).

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones del PNAEQW.

NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 16:57:34 -05:00

**ANEXO N° 02: COMBINACIONES DE ALIMENTOS, RECETAS REGIONALES, ALIMENTOS
DE ORIGEN REGIONAL Y ALIMENTOS DE CONSUMO TRADICIONAL**

Tabla 01. Combinaciones de alimentos y/o recetas regionales por UT y Región Alimentaria

Unidad Territorial	Región Alimentaria	Combinaciones de alimentos	Recetas o Preparaciones regionales
AMAZONAS	Región 2 - Sierra Norte	POLLO + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ARROZ CON POLLO Y LENTEJA
		LECHE + CHOCOLATE + AZÚCAR	CHOCOLATE CON LECHE
		PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARIN DE PESCADO
		HOJUELAS DE QUINUA + CHOCOLATE + AZÚCAR	HOJUELAS DE QUINUA CON CHOCOLATE
	Región 3 - Amazonía Alta	LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	
ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central	PESCADO EN SALSAS DE TOMATE + FIDEOS + FRIJOL + ACEITE	TALLARIN CON PESCADO EN SALSAS DE TOMATE
		QUINUA + FECULA DE PAPA + AZÚCAR	
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	POLLO + ARROZ + QUINUA + ACEITE	
		QUINUA + FECULA DE PAPA + AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA CON PIÑA O MARACUYA
	Región 6 - Costa Central	POLLO + ARROZ + QUINUA + ACEITE	GUISO DE QUINUA CON POLLO
		PESCADO + ARROZ + ACEITE	ENSALADA DE ATÚN
		PESCADO + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUISO DE PESCADO CON LENTEJITAS
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO
		ARROZ + QUINUA + POLLO + ACEITE	AJI DE QUINUA CON POLLO
		ARROZ + QUINUA + PAVITA + ACEITE	GUISO DE QUINUA CON PAVITA
		CHALONA + TRIGO + ACEITE	GUISO DE TRIGO CON CHALONA, PICANTE DE TRIGO
		LECHE + HARINA DE CEBADA + AZÚCAR	BEBIBLE DE HARINA DE CEBADA CON LECHE
		LECHE + MEZCLA DE HARINA + CHOCOLATE + AZÚCAR	PONCHE DE MEZCLA DE HARINAS
		LECHE + HARINA DE CEBADA + AZÚCAR	BEBIBLE DE CEBADA
		LECHE + HARINA DE QUINUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		LECHE + HARINA DE MAÍZ + AZÚCAR	BEBIBLE DE MAÍZ
		MEZCLA DE HARINA + AZÚCAR	BEBIBLE DE HARINAS
		LECHE + HARINA DE KIWICHA + AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA
		LECHE + HARINA DE HABA + AZÚCAR	PONCHE DE HABA
		LECHE + ARROZ + AZÚCAR	MAZAMORRA DE ARROZ CON LECHE
		LECHE + HARINA DE CEBADA + HARINA DE MAÍZ + AZÚCAR	BEBIBLE DE CEBADA Y MAÍZ
		LECHE + HARINA DE KIWICHA + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA Y PLÁTANO
		LECHE + TRIGO + CHOCOLATE + AZÚCAR	MAZAMORRA DE TRIGO CON LECHE
		MAÍZ TOSTADO	MAÍZ TOSTADO

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:00:48 -05:00

APURIMAC

		LECHE + HARINA DE KIWICHA + CHOCOLATE + AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA CON CHOCOLATE
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON PESCADO
		LECHE + AVENA CON KIWICHA + AZÚCAR	BEBIBLE DE AVENA CON KIWICHA CON LECHE
		TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	TORTILLA DE HUEVO CON ARROZ
		PESCADO + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE PESCADO CON ARROZ
		TORTILLA DE HUEVO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON HUEVO
		HARINA DE MAÍZ MORADO + AZÚCAR	BEBIBLE DE API
		AVENA CON KIWICHA + AZÚCAR	BEBIBLE DE AVENA CON KIWICHA
		LECHE + QUINUA + AZÚCAR	PESQUE DE QUINUA
		PESCADO + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUIZO DE ARVEJAS CON PESCADO Y ARROZ
	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUIZO DE LENTEJAS CON TORTILLA DE HUEVO CON ARROZ	
	Región 8 - Costa Sur	PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON PESCADO
		LECHE + AVENA CON KIWICHA + AZÚCAR	BEBIBLE DE AVENA CON KIWICHA CON LECHE
		TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	TORTILLA DE HUEVO CON ARROZ
		PESCADO + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE PESCADO CON ARROZ
		TORTILLA DE HUEVO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON HUEVO
		HARINA DE MAÍZ MORADO + AZÚCAR	BEBIBLE DE API
		AVENA CON KIWICHA + AZÚCAR	BEBIBLE DE AVENA CON KIWICHA
		LECHE + QUINUA + AZÚCAR	PESQUE DE QUINUA
TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + LENTEJA + ACEITE		GUIZO DE LENTEJAS CON TORTILLA DE HUEVO CON ARROZ	
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	POLLO + ARROZ + QUINUA + ACEITE	AJI DE POLLO CON QUINUA
		HOJUELAS DE KIWICHA + AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA
		POLLO + ARROZ + ACEITE	ARROZ CHAUFA DE POLLO
		LECHE + HARINA DE LÚCUMA + HARINA DE TRIGO + AZÚCAR	BEBIBLE DE LÚCUMA CON LECHE
		LECHE + HARINA DE KIWICHA + HARINA DE YUCA + AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA Y YUCA CON LECHE
		CERDO + ARROZ + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA
		PAVITA + ARROZ + HABA PARTIDA + ACEITE	GUIZO DE PAVITA CON PURE DE HABAS
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	QUINUA + FECULA DE PAPA + AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		LECHE + ARROZ + AZÚCAR	BEBIBLE DE ARROZ CON LECHE
		CUY + PAPA NATIVA + ACEITE	CUY CON PAPA PICANTE
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	QUINUA + ALMIDON DE MAÍZ + LECHE + AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA CON LECHE
		AVENA + CHOCOLATE + AZÚCAR	BEBIBLE DE CHOCOLATE CON AVENA
		LECHE + CHOCOLATE + AZÚCAR	CHOCOLATE CON LECHE
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	LECHE + CHOCOLATE + AZÚCAR	CHOCOLATE CON LECHE,
		LECHE + CHOCOLATE + HOJUELAS DE AVENA + AZÚCAR	AVENA CON CHOCOLATE Y LECHE
	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + ARROZ + ACEITE	GUIZO DE CHALONA CON ARROZ, GUIZO DE CHALONA CON HABAS Y ARROZ
		CHALONA + QUINUA + ARROZ + ACEITE	GUIZO DE QUINUA CON CHALONA
		LECHE + HARINA DE CAÑIHUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE CAÑIHUA CON LECHE

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:03:45 -05:00

		LECHE + HARINA DE KIWICHA+ AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA CON LECHE
		LECHE + CHOCOLATE + HARINA DE KIWICHA+ AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA CON CHOCOLATE Y LECHE
		LECHE + CHOCOLATE + HOJUELAS DE KIWICHA + AZÚCAR	
		LECHE + QUINUA + FÉCULA DE PAPA+ AZÚCAR	QUINUA CON LECHE
		LECHE + HARINA DE QUINUA+ AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA CON LECHE
		LECHE + HOJUELAS DE QUINUA + AZÚCAR	
		LECHE + CHOCOLATE + HARINA DE QUINUA+ AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA CON CHOCOLATE Y LECHE
		CHOCOLATE + HOJUELAS DE QUINUA + AZÚCAR	GUISO DE QUINUA CON CHALONA Y ARROZ
		MAÍZ TOSTADO	MAÍZ TOSTADO
		HABA PARTIDA + CHALONA + ARROZ + ACEITE	GUISO DE HABAS CON CHALONA Y ARROZ
HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central	QUINUA + CARNE SECA + PAPA NATIVA + ACEITE	GUISO DE QUINUA CON CARNE
		TRIGO + HABA PARTIDA + CARNE SECA + MAÍZ MOTE + ACEITE	GUISO DE HABAS CON CARNE Y MAÍZ MOTE
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	LECHE + HARINA DE PLÁTANO + HARINA DE QUINUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE PLÁTANO
		HARINA DE LÚCUMA + AVENA CON QUINUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE LÚCUMA
	Región 5 - Sierra Central	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON TORTILLA
		CHALONA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUISO DE LENTEJAS CON CHALONA
ICA	Región 6 - Costa Central	PESCADO + FIDEOS + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA CON SOPA SECA
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	ARROZ + FRIJOL + ACEITE + POLLO	FRIJOL CON ARROZ Y GUISO DE POLLLO, ENSALADA DE FRIJOL CON POLLO Y ARROZ.
		LECHE EVAPORADA + HARINA DE PLÁTANO + AZUCAR	BEBIBLE DE LECHE CON HARINA DE PLÁTANO
	Región 5 - Sierra Central	QUINUA + ARROZ + ACEITE + POLLO	BEBIBLE CON QUINUA
		TRIGO + CHARQUI + PAPA NATIVA + ACEITE	GUISO DE TRIGO CON PAPA NATIVA
		TRIGO + CHARQUI + PAPA NATIVA + ACEITE	PATACHI
		TRIGO + CHARQUI + PAPA NATIVA + ACEITE	CHAUFA DE TRIGO CON CHARQUI
LA LIBERTAD	Región 1 - Costa Norte	AZÚCAR + QUINUA	BEBIBLE CON QUINUA
		QUINUA + ARROZ + ACEITE + POLLO	GUISO DE QUINUA CON ARROZ Y POLLO
		ARROZ + POLLO + ACEITE	ARROZ CON POLLO
	Región 2 - Sierra Norte	ARROZ + LENTEJA + PESCADO + ACEITE	GUISO DE PESCADO CON ARROZ Y LENTEJA
		ARROZ + BOFE + ACEITE	BOFE SALTADO CON ARROZ
AMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	LECHE + ARROZ + AZÚCAR	ARROZ CON LECHE
		TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON TORTILLA DE HUEVO
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	QUINUA + MAICENA + AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ARROZ CON LENTEJA Y TORTILLA DE HUEVO
		AVENA CON CAÑIHUA + CHOCOLATE + AZÚCAR	CHOLATADA DE AVENA CON CAÑIHUA
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARIN SALTADO DE PESCADO
		LECHE + ARROZ + QUINUA + AZÚCAR	ARROZ CON LECHE
		LECHE + HARINA DE HABA + AZÚCAR	COLADO DE HABA

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:04:33 -05:00

		LECHE + MEZCLA DE HARINA + AZÚCAR	BEBIBLE DE HARINAS
LIMA PROVINCIAS	Región 5 - Sierra Central	ARROZ + QUINUA + POLLO + ACEITE	ARROZ CON AJI DE QUINUA CON POLLO, ARROZ CON QUINUA A LA JARDINERA CON POLLO O PESCADO
		ARROZ + PESCADO + ACEITE	ARROZ CON ENSALADA DE PESCADO CON PAPAS SANCOCHADAS
	Región 6 - Costa Central	ARROZ + QUINUA + POLLO + ACEITE	ARROZ CON AJI DE QUINUA CON POLLO, ARROZ CON QUINUA A LA JARDINERA CON POLLO O PESCADO
		ARROZ + BOFE + ACEITE	CHANFAINITA, CAU CAU DE BOFE
		ARROZ + PESCADO + ACEITE	CHARQUICAN DE PESCADO
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	POLLO + FIDEOS + FRIJOL + ACEITE	TALLARIN CON POLLO + FRIJOL
		LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
	Región 4 - Amazonía Baja	ARROZ + LECHE + AZÚCAR	MAZAMORRA DE ARROZ CON LECHE
		POLLO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ARROZ CON POLLO MAS FRIJOL
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	PESCADO + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	SALTADO DE PESCADO, GUIISO DE PESCADO CON VERDURAS
PASCO	Región 3 - Amazonía Alta	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	TORTILLA DE VERDURAS CON ARROZ A LA JARDINERA
		LECHE + CHOCOLATE + AZÚCAR	LECHE CHOCOLATADA
		LECHE + HARINA DE QUINUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		LECHE + HARINA DE ARROZ + AZÚCAR	BEBIBLE DE ARROZ CON LECHE
		PESCADO + ARROZ + ACEITE	CHAUFA DE PESCADO
		PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES VERDES CON TORTILLA DE PESCADO
	Región 5 - Sierra Central	POLLO + HABA PARTIDA + ARROZ + ACEITE	HABAS GUIADAS DE POLLO CON ARROZ
		PESCADO + PAPA NATIVA + ACEITE	PURE DE PAPAS CON ENSALADA DE PESCADO
		AVENA CON MACA + AZÚCAR	BEBIBLE DE AVENA Y MACA
		AVENA CON QUINUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE AVENA Y QUINUA
		LECHE + HOJUELAS DE QUINUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		LECHE + HARINA DE QUINUA + AZÚCAR	
		LECHE + HARINA DE HABA + AZÚCAR	BEBIBLE DE HABAS
		PESCADO + PAPA NATIVA + ACEITE	CAUSA DE PESCADO
PIURA	Región 1 - Costa Norte	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	TORTILLA DE BROCOLI CON ARROZ
		POLLO + QUINUA + ACEITE	GUIISO DE POLLO CON QUINUA
		CERDO + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA DE CERDO
	Región 2 - Sierra Norte	ARROZ + POLLO + TRIGO + ACEITE	GUIISO DE TRIGO CON POLLO Y ARROZ
		ARROZ + PESCADO + ACEITE	CAU CAU DE PESCADO
		ARROZ + POLLO + ACEITE	SALTADO DE POLLO
PUNO	Región 7 - Sierra	ARROZ + FRIJOL + PESCADO + ACEITE	TORREJAS DE PESCADO CON FRIJOLES
		ARROZ + CERDO + ACEITE	ARROZ CON CHANCHO
		ARROZ + POLLO + ACEITE	GUIISO DE POLLO O GALLINA
		QUINUA + FECULA DE PAPA +	JUGO DE QUINUA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:05:13 -05:00

	Sur	AZÚCAR	
		QUINUA + LECHE + ACEITE	PESQUE
		CHALONA + LENTEJAS + ARROZ	GUIZO DE LENTEJAS CON ARROZ
SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta	FIDEOS + PESCADO + ACEITE	TALLARIN CON PESCADO EN SALSA ROJA
		ARROZ + POLLO + ACEITE	JUANE CON POLLO
		LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR + CHOCOLATE	BEBIBLE DE CHOCO PLÁTANO CON LECHE
		LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	BEBIBLE DE PLÁTANO CON LECHE
		LECHE + MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO + AZÚCAR	BEBIBLE DE UPE CON LECHE
		MOLLEJITA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	MECHADO DE MOLLEJITA CON ARROZ Y FRIJOL
		LECHE + HOJUELAS DE AVENA + AZÚCAR	BEBIBLE DE AVENA CON LECHE
		LECHE + ARROZ + PANELA	MAZAMORRA DE ARROZ ZAMBITO
		TACNA	Región 7 - Sierra Sur
HARINA DE CEBADA + AZÚCAR	SANGO		
Región 8 - Costa Sur	HARINA DE MAÍZ MORADO + AZÚCAR		MAZAMORRA API
	LECHE + HOJUELAS DE QUINUA + AZÚCAR		BEBIBLE DE QUINUA
	HOJUELAS DE QUINUA + AZÚCAR		
	FIDEOS + POLLO + ACEITE		TALLARIN DE POLLO
FIDEOS + PESCADO + ACEITE / FIDEO + RES	PESCADO, GUIZO DE FIDEO CON POLLO, PICANTE DE FIDEOS		
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	ZOROCO
		ARROZ + LECHE + AZÚCAR	ARROZ CON LECHE
		TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + PALLAR + ACEITE	ARROZ CON PALLARES Y TORTILLA
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	AVENA CON QUINUA + CHOCOLATE + AZÚCAR	MAZAMORA DE QUINUA CON CHOCOLATE
		LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
MOQUEGUA	Región 7 - Sierra Sur	FIDEOS + POLLO + ACEITE	TALLARIN CON POLLO
		LENTEJA + PESCADO + ARROZ + ACEITE	GUIZO DE LENTEJAS CON PESCADO
	Región 8 - Costa Sur	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON TORTILLA DE HUEVO

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones y especialistas alimentarios de las 27 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:05:52 -05:00

Tabla 02. Alimentos de producción local y/o de consumo tradicional por UT y Región Alimentaria

Unidad Territorial	Región Alimentaria	Alimentos de origen regional y/o consumo tradicional		
		Nombre del alimento	Origen regional (X)	Consumo tradicional (X)
AMAZONAS	Región 2 - Sierra Norte	ARROZ		X
		CHOCOLATE PARA TAZA		X
		LENTEJA	X	X
		HOJUELAS DE QUINUA		X
		CONSERVA DE PESCADO		X
		HARINA DE PLÁTANO		X
	Región 3 - Amazonía Alta	CONSERVA DE PESCADO EN SALSAS DE TOMATE		X
		FRIJOL		X
		FIDEOS		X
ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central	QUINUA		X
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	QUINUA		X
	Región 6 - Costa Central	CONSERVA DE PESCADO	X	X
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	QUINUA	X	X
		TRIGO	X	X
		CEREAL EXTRUIDO	X	
		BARRA DE CEREAL	X	
		HARINA DE CEBADA	X	
		HARINA DE QUINUA	X	
		HARINA DE MAIZ	X	
		MEZCLA DE HARINAS	X	X
		HARINA DE KIWICHA	X	
		HARINA DE HABA	X	X
		GALLETA CON CEREALES	X	
		GALLETA CON KIWICHA	X	
		GALLETA CON MACA	X	
		GALLETA CON QUINUA	X	
		MAIZ TOSTADO		X
GALLETA INTEGRAL	X			
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	CONSERVA DE PESCADO		X
		LECHE		X
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO		X
		ARROZ	X	X
		FIDEOS		X
		HARINA DE MAIZ MORADO	X	X
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	X	X
		QUINUA	X	X
		ARVEJA PARTIDA		X
	LENTEJA		X	
Región 8 - Costa Sur	CONSERVA DE PESCADO		X	
	LECHE		X	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Versión N° 02

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000222-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 40 de 71

Unidad Territorial	Región Alimentaria	Alimentos de origen regional y/o consumo tradicional		
		Nombre del alimento	Origen regional (X)	Consumo tradicional (X)
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO		X
		ARROZ	X	X
		FIDEOS		X
		HARINA DE MAIZ MORADO	X	X
		HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	X	X
		QUINUA	X	X
		LENTEJA		X
		QUINUA	X	X
		HOJUELAS DE QUINUA		
		HOJUELAS DE KIWICHA	X	X
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	HARINA DE LUCUMA	X	X
		HARINA DE QUINUA	X	
		HARINA DE KIWICHA	X	
		PAPA SECA	X	X
		PAPA NATIVA	X	X
		HABA PARTIDA	X	
		ARROZ		X
		QUINUA	X	X
		ROSQUITA CAJAMARQUINA	X	X
		CUY	X	X
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	QUINUA		X
		QUINUA		X
		CHOCOLATE PARA TAZA	X	X
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA	X	X
		CHALONA	X	X
		CAÑIHUA	X	X
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	KIWICHA	X	X
	Región 7 - Sierra Sur	QUINUA	X	X
		MAIZ TOSTADO	X	X
		HABA PARTIDA	X	X
		TRIGO	X	
		HABA PARTIDA	X	
HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central	CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO	X	
		PAPA NATIVA	X	
		MOTE	X	
		HARINA DE PLÁTANO	X	X
		HARINA DE LUCUMA		X
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	X	X
	Región 5 - Sierra Central	CHALONA		X
		PALLAR	X	X
		PAPA SECA		X
ICA	Región 6 - Costa Central	FRIJOL	X	X
		HARINA DE PLÁTANO	X	X
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	QUINUA	X	X
	Región 5 - Sierra			

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Resolución N° 02

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000222-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 41 de 71

Unidad Territorial	Región Alimentaria	Alimentos de origen regional y/o consumo tradicional		
		Nombre del alimento	Origen regional (X)	Consumo tradicional (X)
	Central	CHARQUI	X	X
		TRIGO	X	X
		PAPA NATIVA	X	X
LA LIBERTAD	Región 1 - Costa Norte	QUINUA	X	
		ARROZ	X	
	Región 2 - Sierra Norte	LENTEJA	X	
		ARROZ		X
LAMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	ARROZ	X	X
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO		X
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	ARROZ		X
		FIDEOS	X	X
		GALLETA INTEGRAL	X	X
		GALLETA CON QUINUA	X	X
		GALLETA CON KIWICHA	X	X
LIMA PROVINCIAS	Región 5 - Sierra Central	QUINUA		X
		CONSERVA DE PESCADO		X
	Región 6 - Costa Central	QUINUA		X
		CONSERVA DE BOFE DE RES	X	X
		CONSERVA DE PESCADO	X	X
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	CONSERVA DE CARNE DE POLLO		X
		FRIJOL	X	X
		FIDEOS		X
		LECHE		X
	Región 4 - Amazonía Baja	HARINA DE PLÁTANO	X	X
		ARROZ	X	X
		FRIJOL	X	X
		LECHE		X
CONSERVA DE CARNE DE POLLO		X		
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	CONSERVA DE PESCADO		X
PASCO	Región 3 - Amazonía Alta	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO		X
		BARRA DE CEREAL	X	X
		HARINA DE QUINUA	X	X
		HARINA DE ARROZ		X
		ARROZ		X
		CONSERVA DE PESCADO		X
	Región 5 - Sierra Central	HABA PARTIDA	X	X
		PAPA NATIVA	X	X
		HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	X	X
		HOJUELAS DE AVENA CON MACA	X	X
		HOJUELAS DE QUINUA	X	X
		CONSERVA DE PESCADO		X
		BARRA DE CEREAL	X	X
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO		X
QUINUA	X	X		
HARINA DE QUINUA	X	X		
PAPA SECA	X	X		

Unidad Territorial	Región Alimentaria	Alimentos de origen regional y/o consumo tradicional		
		Nombre del alimento	Origen regional (X)	Consumo tradicional (X)
		HARINA DE HABA	X	X
PIURA	Región 1 - Costa Norte	CONSERVA DE PESCADO	X	X
		CONSERVA DE CARNE DE GALLINA		X
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO		X
	Región 2 - Sierra Norte	TRIGO	X	X
		FRIJOL	X	X
		CONSERVA DE CARNE DE CERDO		X
		CONSERVA DE CARNE DE GALLINA		X
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO		X
		CONSERVA DE PESCADO		X
PUNO	Región 7 - Sierra Sur	QUINUA	X	X
		CHALONA	X	X
SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta	ACEITE VEGETAL (DE PALMA)	X	X
		ARROZ	X	X
		CHOCOLATE PARA TAZA	X	X
		HARINA DE PLÁTANO	X	X
		MEZCLA DE HARINA DE MAÍZ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO	X	X
		FRIJOL	X	X
		SACHA INCHI TOSTADO	X	
		PANELA		X
TACNA	Región 7 - Sierra Sur	HARINA DE CEBADA	X	X
	Región 8 - Costa Sur	HARINA DE MAÍZ MORADO	X	X
		HOJUELAS DE QUINUA	X	X
		FIDEOS	X	X
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	HARINA DE PLÁTANO	X	X
		ARROZ	X	X
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	CHOCOLATE PARA TAZA	X	
		HARINA DE PLÁTANO	X	X
MOQUEGUA	Región 7 - Sierra Sur	FIDEOS		X
		LENTEJA		X
	Región 8 - Costa Sur	ARROZ		X

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones y especialistas alimentarios de las 27 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:09:18 -05:00

Tabla 03. Combinaciones de alimentos y/o recetas regionales de Comunidades Indígenas

Unidad Territorial	Combinaciones de alimentos	Recetas o Preparaciones regionales
AMAZONAS	PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARIN CON PESCADO EN ACEITE
	LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR / BARRA DE CEREAL	BEBIBLE DE PLÁTANO CON LECHE
AYACUCHO	LECHE + HARINA DE KIWICHA + HARINA DE YUCA + AZÚCAR	BEBIBLE DE KIWICHA CON YUCA Y LECHE
	PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	GUIZO DE PESCADO CON FRIJOLES Y ARROZ
CAJAMARCA 2	PESCADO + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	MAJOTE CON PESCADO, CHICHARRON DE PESCADO
HUANUCO	LECHE + HARINA DE PLÁTANO + HARINA DE QUINUA + AZÚCAR	BEBIBLE DE PLÁTANO
JUNIN	ARROZ + CHARQUI + ACEITE + LENTEJA	LENTEJA CON ARROZ Y PICANTE DE CHARQUI
LORETO	HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	FIDEOS + PESCADO EN ACEITE + FRIJOL + ACEITE	TALLARINES CON PESCADO Y FRIJOL
MADRE DE DIOS	HARINA DE PLÁTANO + LECHE	SOPA CON HARINA DE PLÁTANO , BEBIBLE DE HARINA DE PLÁTANO CON LECHE
PASCO	PESCADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO
	LECHE + CHOCOLATE + AZÚCAR / BARRA DE CEREAL	
	LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR / BARRA DE CEREAL	
	POLLO + ARROZ + ACEITE	
SAN MARTIN	LECHE + HARINA DE PLÁTANO + AZÚCAR	BEBIBLE DE HARINA DE PLÁTANO CON LECHE
UCAYALI	PESCADO EN TOMATE + FIDEOS + FRIJOL + ACEITE	TALLARIN CON PESCADO ENTOMATADO CON FRIJOL

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones y especialistas alimentarios de las 9 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Tabla 04. Alimentos de producción local y/o de consumo tradicional de Comunidades Indígenas

Unidad Territorial	Alimentos de origen regional y/o consumo tradicional		
	Nombre del alimento	Origen regional (X)	Consumo tradicional (X)
AMAZONAS	CONSERVA DE PESCADO		X
	FIDEOS		X
	HARINA DE PLÁTANO		X
AYACUCHO	HARINA DE YUCA		X
	HARINA DE PLÁTANO		X
	PESCADO SALADO Y PRENSADO		X
	FIDEOS	X	X
	CONSERVA DE PESCADO		X
CAJAMARCA 2	CONSERVA DE PESCADO		X
HUANUCO	HARINA DE PLÁTANO		X
JUNIN	CHARQUI	X	X
	HARINA DE PLÁTANO	X	X
LORETO	CONSERVA DE PESCADO		X
	FIDEOS		X
	FRIJOL	X	X
MADRE DE DIOS	HARINA DE PLÁTANO		X
PASCO	CONSERVA DE PESCADO		X
	FIDEOS		X
	CHOCOLATE PARA TAZA		X
	HARINA DE PLÁTANO		X
	ARROZ	X	X
SAN MARTIN	HARINA DE PLÁTANO		X
UCAYALI	FRIJOL		X

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones y especialistas alimentarios de las 9 Unidades Territoriales – PNAEQW.

ANEXO N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 02		FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS			Página 1 de 4

SECCIÓN I. PRELIMINARES	
Combinación de Alimentos propuestos a validar	1.-
	2.-
	3.-
	4.-
	5.-
	6.-
	7.-
	8.-
	9.-
	10.-
Lugar donde se evalúa	

CÓDIGO DE FICHA					
PA	UT	MOD	LAJUN	DD	CCO

FECHA (dd/mm/aaaa)		

SECCIÓN II. EQUIPO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN				
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN	DNI	CARGO A DESEMPEÑAR
1				
2				
3				
4				
5				

SECCIÓN III. REGISTRO DE ELECCIÓN DE PREPARACIONES DE LA COMBINACIÓN PROPUESTA A VALIDAR			
N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN A VALIDAR	PREPARACIONES QUE SE HACEN CON ESTA COMBINACIÓN	Marque con una "X" las seleccionadas
		Puede ser mediante Brainstorm	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.08.2020 17:11:13 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 02	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 2 de 4

SECCIÓN IV. LISTADO DE INGREDIENTES (incluye propios de QW y potenciadores de sabor):

COMBINACIÓN: _____

N°	PREPARACIÓN	INGREDIENTES PARA EL COMPONENTE 1 DE LA PROPUESTA DE PREPARACIÓN	ALIMENTO DEL PNAEQW (SI/NO)	DOSIFICACIÓN PARA 5 RACIONES (g)		
				PESO BRUTO	DESPERDICIOS	PESO NETO
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

COMBINACIÓN: _____

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
 LLONTOP Katherine FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy Vº Bº
 Fecha: 08.08.2020 17:12:19 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 02	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 4 de 4

SECCIÓN VI. EVALUACIÓN DE LOS CRITERIOS PARA LA TOMA DE DECISIONES				
IDENTIFICACIÓN DEL CRITERIO	DEFINICIÓN	RESULTADOS Y FUENTES	CUMPLE	
			SI	NO
CRITERIO 1.- APOORTE DE ENERGIA Y NUTRIENTES	Se considerará validado en aporte de energía y nutrientes si el aporte nutricional calculado en las plantillas informáticas de la propuesta de combinación se encuentra dentro de los intervalos del aporte nutricional de los desayunos y/o almuerzos, según lo establecido en el Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.			
CRITERIO 2.- 4. EVALUACIÓN DE DOSIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVIDO	Se considerará validado la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.			
CRITERIO 3.- EVALUACIÓN SENSORIAL	Se considerará validado la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.			

OBSERVACIONES

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:15:33 -05:00

ANEXO N° 04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002
Versión N° 02	FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL				Página 1 de 1

APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CARGO

A continuación, deberá evaluar las características organolépticas de raciones de alimentos propuesta a validar, las que deberá calificar con una nota del 1 al 5

ESCRIBA EL NOMBRE DE LAS COMBINACIONES QUE SE ESTAN EVALUANDO	CÓDIGO DE PREPARACIÓN
BEBIBLE:	
COMPONENTE SÓLIDO:	
SEGUNDO:	

¿Qué NOTA le pones?..... BEBIBLE	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste el bebible?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el BEBIBLE?	NO		SI

¿Qué NOTA le pones?..... COMPONENTE SÓLIDO	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste tu CS?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el CS?	No me Gusto		Si me Gusto

¿Qué NOTA le pones?..... SEGUNDO	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste tu desayuno?:	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el desayuno?	No me Gusto		Si me Gusto

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:16:20 -05:00

ANEXO N° 05: INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Marca con una "X" en la alternativa que más los identifique respecto a la evaluación sensorial en las distintas categorías de cada componente, debiendo obtener una nota promedio de mínimo 3.

Por ejemplo a las consultas ¿Qué nota le pones al sabor del bebible? o ¿Qué nota le pones a la cantidad del segundo? o ¿Qué nota le pones al Sabor de la galleta?, la evaluadora o evaluador debe elegir entre 1 al 5 su respuesta, sabiendo que 1 es No me gusta nada, 2 es No me gusta, 3 es Regular, 4 Me gusta y 5 Me gusta mucho.

En este cuadro la nota (promedio) del Bebible es de: 2.25 por tanto **no cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Hojuela de avena + chocolate +azúcar BEBIBLE	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	x	2	3	4	5
Al Sabor del	1	x	3	4	5
A la cantidad del	1	2	x	4	5
El Aspecto	1	2	x	4	5

En este cuadro la nota (promedio) del Componente sólido es de: 3.25 por tanto **cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Sangrecita + quinua + aceite COMPONENTE SÓLIDO	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	1	2	3	x	5
Al Sabor del	1	2	x	4	5
A la cantidad del	1	2	x	4	5
El Aspecto	1	2	x	4	5

ANEXO N° 06

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003
Versión N° 02	ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES				Página 1 de 1

Siendo el día _____ del mes _____ de _____, reunidos en _____ sito en _____ Ciudad de _____ Región _____ los abajo firmantes para realizar la evaluación de la combinación de alimentos _____ de la modalidad de atención _____ perteneciente a la Unidad Territorial _____ de la Región Alimentaria /ítem _____ con la finalidad de desarrollar su Diseño y Validación.

Se han seleccionado _____ combinaciones para su validación, toda vez que tienen relación con los hábitos alimentarios de la zona (referida como Región Alimentaria /ítem).

Posteriormente al desarrollo del proceso de Diseño y Validación de Combinaciones de Alimentos, declaramos que las siguientes combinaciones:

_____ cumplen con lo siguiente:

- El Aporte nutricional establecido en el Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- Las Dosificaciones para las combinaciones

_____ deben ser los señalados en la Sección IV del presente registro.

Las cantidades de servido y su expresión en medidas caseras según nivel educativo son las que figuran la Sección V

Resultado: VALIDADO / NO VALIDADO

De acuerdo a lo señalado en la presente acta, se firma en señal de conformidad

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:24:11 -05:00

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA

ANEXO N° 07

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N° 02	INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES				Página 1 de 2

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX-XXX

- A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**
- CC : Coordinador/a Técnico/a Territorial
- Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS DE NUEVAS COMBINACIONES, EN LA ZONA _____.
- Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
 xx) Fichas supervisión, fichas de consumo u otro documento que considere como sustento.
- Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)


Nota: La información detallada en el presente informe así como los documentos sustentatorios adjuntos deben corresponder al 10% o más de la carga de instituciones educativas designadas a las/los MGL.

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en los documentos de la referencia, a fin de informarle sobre las apreciaciones en relación al gusto y consumo de los desayunos entregados en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD RACIONES, correspondiente al período de _____ al _____ del presente año.

En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente, lo cual corresponde a información reportada de (Precisar N°) instituciones educativas:

1. Bebibles con mayor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
2. Bebibles con menor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
 - Factores que afectan: _____
3. Componentes sólidos con mayor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
4. Componentes sólidos con menor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
 - Factores que afectan: _____

Además, considerando que los alimentos cuentan con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se propone considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N° 02	INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES			Página 2 de 2

5. Propuestas de nuevas combinaciones:

- _____

Por tal razón, se recomienda que en la planificación del menú escolar para el año _____ se considere la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines.

Se adjunta fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Atentamente,

Monitor/a de gestión local zona _____

Adjuntar fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento que considere como sustento.


Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:25:04 -05:00

PNAEQW/UTXXX

ANEXO N° 08

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005
Versión N° 02	INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES			Página 1 de 2	

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX-XXX

A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**

CC : Coordinador/a Técnico/a Territorial

Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES, EN LA ZONA_____.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
xx) Fichas supervisión, fichas de consumo u otro documento que considere como sustento.

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Nota: La información detallada en el presente informe así como los documentos sustentatorios adjuntos deben corresponder al 10% o más de la carga de instituciones educativas designadas a las/los MGL.

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle sobre las apreciaciones en relación al gusto y consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD PRODUCTOS, correspondientes al período de _____ al _____ del presente año.


En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente, lo cual corresponde a (Precisar N°) Instituciones educativas supervisadas:

1. Alimentos con mayor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los alimentos:_____
2. Alimentos con menor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los alimentos:_____
 - Factores que afectan:_____

Para el caso de los Desayunos:

3. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas:_____
4. Combinaciones de bebidas con menor gusto y consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
 - Factores que afectan:_____



 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005
Versión N° 02	INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES			Página 2 de 2

5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____
 - Factores que afectan: _____

Para el caso de los Almuerzos:

7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
 - Factores que afectan: _____

Además, considerando que los alimentos cuentan con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se propone considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

9. Propuestas de nuevas combinaciones:
 - _____

Por tal razón, se recomienda que en la planificación del menú escolar para el año _____ se considere la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines.

Se adjunta fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Atentamente,




Monitor/a de gestión local zona

Adj: Fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento que considere como sustento.

PNAEQW/UTXXX

ANEXO N° 09

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006
Versión N° 02	INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES			Página 1 de 2

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**

CC : Especialista alimentaria/o

Asunto : **INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES.**

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las/los MGL (precisar)

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle lo siguiente:

Se recibieron (Precisar N°) informes de las/los monitoras/es de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación al gusto y consumo de las raciones entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____.

De los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

1. Bebibles con mayor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar el/ los bebibles: _____
2. Bebibles con menor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar el/ los bebibles: _____
 - Factores que afectan: _____
3. Componentes sólidos con mayor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
4. Componentes sólidos con menor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
 - Factores que afectan: _____

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

5. Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra):
 - _____



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:27:47 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-006
Versión N° 02	INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES			Página 2 de 2

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la/el especialista alimentario de la Unidad Territorial, a fin que en la Planificación del menú escolar para el año _____ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Se adjunta los documentos de referencia

Atentamente,

Coordinador/a técnica/o Territorial

Adjuntar Informes de las/los MGL.

PNAEQW/UTXX

ANEXO N° 10

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007
Versión N° 02	INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES			Página 1 de 2	

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**

CC : Especialista alimentaria/o

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PREPARACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las/los MGL (precisar)

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)


Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle lo siguiente:

Se recibieron (N°) informes de las/los monitoras/res de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación al gusto y consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____.

De los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

1. Alimentos con mayor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
2. Alimentos con menor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
 - Factores que afectan: _____
3. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
4. Combinaciones de bebidas con menor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
 - Factores que afectan: _____
5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____



	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007
Versión N° 02	INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES			Página 2 de 2	

6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):

- Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____
- Factores que afectan: _____

7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y consumo en (Precisar por Comité de Compra):

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
- Factores que afectan: _____

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

9. Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra):

- _____

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la/el especialista alimentaria/o de la Unidad Territorial, a fin que en la Planificación del menú escolar para el año _____ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines pertinentes.



Adjunta los documentos de la referencia.

Atentamente,

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:30:12 -05:00

Coordinador/a técnico/a territorial

Adjuntar Informes de las/los MGL.

PNAEQW/UTXXX

ANEXO N° 11

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 02	ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR”			Página 1 de 2	

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentaria/o
- Ccc Coordinador/a técnico/a territorial
- Ddd Monitor/a de gestión local
-
- Eee Supervisor/a de plantas y almacenes
-

Agenda:

1. Presentación de propuestas de menú escolar para la modalidad raciones y/o modalidad productos.
2. Validación de propuestas del menú escolar (según modalidad)

Desarrollo de la reunión:

1. **La/el especialista alimentaria/o presentó las propuestas de menú escolar para la modalidad raciones y/o modalidad productos.**
En atención al informe y recomendaciones recepcionadas por parte de la Coordinación Técnica se proponen las siguientes combinaciones:

- Para la modalidad raciones se propone lo siguiente:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.08.2020 17:31:46 -05:00

Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
...		

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 02		ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR”			Página 2 de 2

- Para la modalidad productos corresponde al detalle consignado en el reporte adjunto (relación por ítem y entrega).

2. Validación de propuestas del menú escolar (según modalidad)

Luego de la evaluación realizada por los asistentes se (modifica o valida) las propuestas presentadas.

(En caso de validación) las propuestas de menú escolar para la modalidad (raciones y/o productos), quedan de acuerdo a lo expuesto por la/el especialista alimentaria/o.

(En caso de modificación) Las propuestas de menú escolar para la modalidad (raciones y/o productos) quedan de la siguiente manera:

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

Acuerdos:

- Elevar la presente acta con las propuestas validadas por el equipo técnico de la Unidad Territorial a la Sede Central.

Siendo las _____ horas, del día _____, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

AAA
Jefa/ede Unidad Territorial

BBB
Especialista alimentaria/o




Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:32:57 -05:00

CCC
Coordinador/a técnico/a territorial

DDD
Monitor/a de gestión local

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes

ANEXO N° 12

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 02	ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”			Página 1 de 2	

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentaria/o
- Ccc Coordinador/a técnico/a territorial
- Ddd Monitor/a de gestión local
-
- Eee Supervisor/a de plantas y almacenes
-

Agenda:

1. Presentación de propuestas de Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la modalidad raciones y/o modalidad productos.
2. Validación de propuestas de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), según modalidad.

Desarrollo de la reunión:

1. **La/el especialista alimentaria/o presentó las propuestas de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la modalidad raciones y/o modalidad productos.**
2. **Validación de propuestas de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la modalidad raciones y/o modalidad productos.**




Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:34:00 -05:00

Luego de la evaluación realizada por los asistentes se (modifica o valida) las propuestas presentadas.

(En caso de validación) las propuestas de Tabla de Alimentos para la modalidad (raciones y/o productos), quedan de acuerdo a lo expuesto por la/el EA.

(En caso de modificación) Las propuestas de Tablas de Alimentos para la modalidad (raciones y/o productos) quedan de la siguiente manera:

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 02	ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”			Página 2 de 2

Acuerdos:

- Elevar la presente acta con las propuestas validadas por el equipo técnico de la Unidad Territorial a la Sede Central.

Siendo las ____ horas, del día _____, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

AAA
Jefa/e de Unidad Territorial

BBB
Especialista alimentaria/o

CCC
Coordinador/a técnico/a territorial

DDD
Monitor/a de gestión local

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:34:55 -05:00

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes

ANEXO N° 13: ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SITUACIONES DE EMERGENCIA: ADECUACIÓN A CANASTA DE ALIMENTOS

1. Objetivo:

Garantizar la prestación y/o continuidad del servicio alimentario escolar mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para el total de número de escolares, minimizando el fraccionamiento y la manipulación excesiva, a partir del menú escolar programado, el mismo que es nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural.

2. Descripción:

La canasta de alimentos está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, para la preparación y consumo en casa. En la Tabla 01 se detallan los grupos de alimentos que la conforman.

Tabla 01. Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos

GRUPO DE ALIMENTOS		ALIMENTOS
CEREALES TUBÉRCULOS	Y	Arroz, arroz fortificado, quinua, trigo, trigo mote y fideos. Papa nativa, papa seca.
HARINAS HOJUELAS	Y	Almidón de maíz, fécula de papa, harina de camote, harina de lúcuma, harina de maca, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de yuca, harina extruida de arroz, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de quinua, harina extruida trigo, hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales.
MENESTRAS (*)		Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.
PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL		Leche evaporada entera, carne seca salada, chalona, charqui, conserva de bofe de res, conserva de carne de cerdo, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de pollo o gallina, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejas, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, conserva de sangrecita, mezcla en polvo a base de huevo, pescado salado y prensado.
ACEITE		Aceite vegetal, chocolate para taza.
AZÚCARES		Azúcar, panela.
SAL YODADA		Sal yodada.

(*) No se considera este grupo de alimentos para el tipo de ración desayuno.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:36:38 -05:00

3. Procedimiento para la adecuación a canasta de alimentos:

- 3.1 Distribuir equitativamente el volumen total de cada alimento entre el número total de entregas, a fin de asegurar que todos los grupos de alimentos detallados en la Tabla 01 conformen la canasta.
- 3.2 Evaluar los casos de alimentos que no tengan presentaciones individuales adecuadas disponibles para cada entrega, en estos casos puede considerarse la entrega no consecutiva de dicho alimento y/o grupo de alimento, debidamente justificada.
- 3.3 Evaluar el cumplimiento de las precisiones de las Tablas de Alimentos correspondientes, de implicar modificaciones realizarlas, debidamente justificadas.
- 3.4 De tener que modificar el volumen de algún alimento y/o grupo de alimento, se debe realizar la programación de una canasta de alimentos y por consiguiente el cálculo del valor referencial correspondiente.
- 3.5 Para el caso de la modalidad raciones, previamente se debe realizar el procedimiento respectivo para el cambio de modalidad y continuar con la programación de la canasta de alimentos y cálculo del valor referencial correspondiente.
- 3.6 Cabe precisar que toda modificación del menú escolar programado que resulte en la programación de una nueva canasta de alimentos, debe contar con la evaluación de la UT y opinión técnica de la CCA.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:37:35 -05:00

ANEXO N° 14: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
01	1 – 14	Modificaciones de todos los numerales y literales.	Adecuar la estructura del documento normativo según lo establecido en la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQW, aprobada con RDE N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE.
01	1 -14	Modificaciones de todos los numerales y literales.	Adecuar la redacción del documento normativo según lo establecido en el Lineamiento para uso del lenguaje inclusivo en el PNAEQW, aprobada con RDE N° D000194-2020-MIDIS/PNAEQW-DE.
01	1	Se ha eliminado la “Introducción”.	Adecuar la estructura del documento normativo según lo establecido en la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQW, aprobada con RDE N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE.
01	2	Se ha eliminado la “Justificación”.	Adecuar la estructura del documento normativo según lo establecido en la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQW, aprobada con RDE N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE.
01	3	Establecer disposiciones para planificar un menú escolar nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Mejorar la redacción.
01	4	Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y los Comités de Alimentación Escolar involucrados en las actividades relacionadas a la planificación del menú escolar.	Mejorar la redacción.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20950154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:38:33 -05:00

01	5	<p>Se agregó la normativa: Decreto Supremo N° 027-2016-SA, que establecen medidas destinadas a promover la alimentación saludable en el marco de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.</p> <p>Se retiró la normativa: Decreto Supremo N° 015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias</p>	<p>Actualizar la normativa y excluir la que corresponde a la modificatoria del numeral 3.11.</p>
01	6	<p>Se agregó los documentos de referencia de los numerales 4.3, 4.4 y 4.12 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRT-046-PNAEQW-UOP, “Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” o la que actualice. - PRT-030-PNAEQW-UOP, “Procedimiento para la actualización del listado y agrupamiento de instituciones educativas públicas en ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” o la que actualice. - Manual para la Asistencia Alimentaria en Emergencias en el Perú. Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI). Lima, 2017. 	<p>Corresponden a nuevas fuentes de información para la elaboración del documento normativo.</p>
01	7	<p>Se ordenó alfabéticamente de acuerdo a las letras de las abreviaturas.</p> <p>Se agregó: USME</p> <p>Se retiró: CNP, MINSA, OMS.</p> <p>Se modificó: SC</p>	<p>Adecuar según lo contenido en el documento normativo.</p>
01	8	<p>Se agregó la definición de los términos:</p>	<p>Mejorar la redacción y adecuar según lo contenido en el documento normativo.</p>

		<p>AGRADABLE PERIODO DE ATENCIÓN PROGRAMACION DEL MENU ESCOLAR PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS PROGRAMACION DEL MENU ESCOLAR PARA LA MODALIDAD RACIONES SITUACIÓN DE EMERGENCIA</p> <p>Se modificó la definición de los términos:</p> <p>TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS. TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD RACIONES.</p>	
01	9	<p>Las/los jefas/es, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.</p>	Mejorar la redacción.
01	Numeral 10.3.2	<p>Se agregó el término “inocuo” y se retiró el término “aceptable”, se precisó que son “preparaciones”.</p>	Mejorar la redacción.
01	Numeral 10.7	<p>Se modificaron las Tabla 04 y Tabla 05.</p> <p>Cabe precisar que en situaciones excepcionales o de emergencia el aporte nutricional establecido en las Tablas 04 y 05 puede modificarse, a fin de adecuarse a las exigencias del entorno social y económico del país, previa evaluación técnica y económica de la UOP.</p>	<p>Actualizar el aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW y brindar marco para la adecuación del mismo en situaciones excepcionales o de emergencia.</p>
01	Numeral 10.8	<p>Se ha eliminado la sección de “Alimentos ricos en hierro hemínico”.</p>	<p>Se considera que esta sección ya está desarrollada en el contenido del documento normativo.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Resolución N° 02
 Dirección Ejecutiva N° D000

-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 68 de 71

01	Numeral 10.9	Se precisó “propios y característicos de la región que contribuyen a un mayor agrado de las raciones por parte de las/los escolares”.	Mejorar la redacción.
01	Numeral 11.1	Se ha eliminado la sección de “La planificación del menú escolar”.	Se considera que esta sección ya está desarrollada en el contenido del documento normativo.
01	Numeral 11.2.2	Se considera que el menú escolar cumple con el aporte nutricional, cuando el promedio de cada tipo de menú corresponde al aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, y se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico.	Ajustar la evaluación del criterio de aporte nutricional.
01	Numeral 11.2.3	<p>La evaluación de la disponibilidad se realiza de acuerdo al tipo de alimento:</p> <p>a) <u>Alimentos con gran oferta de productores y/o importadores y alimentos de origen regional:</u></p> <p>La UT identifica los alimentos disponibles en su ámbito de intervención para la elaboración de la lista de alimentos. Para ello, utiliza las fuentes de información mencionadas en el párrafo precedente, debiendo identificar al menos dos (02) empresas fabricantes por alimento. Se contrasta lo ofertado por el mercado y lo demandado por la UT, en caso se advierta durante la programación un volumen mayor a lo ofertado, la UT debe modificar su programación.</p> <p>b) <u>Alimentos con baja oferta de productores y/o importadores:</u></p> <p>La CCA, a partir de las fuentes de información, elabora una base de datos con el volumen que oferta el mercado nacional y regional por cada alimento.</p> <p>La base de datos generada sirve como instrumento de contraste entre lo ofertado por el mercado y lo demandado por el PNAEQW, lo cual se va generando de acuerdo a la programación del menú escolar por cada UT. En caso se advierta durante la programación un volumen de demanda mayor a lo ofertado, la(s) UT(s) debe(n) modificar su programación en coordinación con la CCA.</p>	Especificar la evaluación del criterio de disponibilidad de alimentos de acuerdo al tipo de alimento.

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
 LLONTOP Katherine FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 08.08.2020 17:42:18 -05:00

01	Numeral 11.2.4	Reporte de los resultados de la encuesta de gusto y consumo de las raciones y preparaciones en el periodo de atención de los dos últimos años, realizado por la USME y/o	Agregar una fuente de información adicional para la evaluación del criterio de gusto y/o consumo de la ración o preparación.
01	Numeral 11.2.5	Se modificaron las Tabla 08 y Tabla 09. En la Tabla 08 se detalla la secuencia en el periodo de atención regular y en la Tabla 09 la secuencia en el periodo de atención ampliado. La CCA, en el enlace de hojas de cálculo, aplica la secuencia que corresponda (Tabla 08 y Tabla 09) generando reportes de requerimiento de volúmenes de alimentos.	Mejorar la redacción y modificar la lógica de la secuencia de la diversificación del menú escolar.
01	Numeral 11.2.6	Se retiraron las Tablas y se agregaron como Anexo N°2.	Brindar mayor detalle respecto a las combinaciones de alimentos y/o recetas regionales, así como los alimentos de origen regional y de consumo tradicional por UT, Región Alimentaria y Comunidades Indígenas.
01	Numeral 11.2.7	Para este criterio, la CCA considera un tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos por UT, sobre la base del presupuesto histórico del periodo anterior. El costo referencial de cada alimento corresponde al costo histórico del periodo anterior. Se considera que un menú escolar tiene un costo de alimentos adecuado si el costo proyectado del requerimiento de alimentos de la UT no supera el tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos, en relación al periodo anterior.	Mejorar la redacción.
01	Numeral 11.3	El presente procedimiento se realiza previa indicación de la CCA.	El procedimiento señalado es facultativo, la CCA determina si es viable realizar el procedimiento en mención.
01	Numerales 11.5.2, 11.5.3, 11.5.4.1 y 11.5.4.2	Se agregó el término "De corresponder" al inicio de cada actividad.	Las actividades señaladas son facultativas.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

h N° 02
Dirección de Dirección Ejecutiva N° D000

-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 70 de 71

01	Numeral 11.5.4.6	Se incorporó a la/el especialista educativa/o y a el/la supervisor/a de compra, para la conformación del equipo técnico de la UT.	Contar con su opinión técnica para la validación de la propuesta del menú escolar y Tabla de Alimentos de la UT.
01	12	Se agregó la siguiente disposición: De presentarse situaciones de emergencia, las/los EA a partir del menú escolar aprobado, pueden elaborar la adecuación a canastas de alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 13 del presente documento.	Establecer disposiciones para situaciones de emergencia.
01	Anexo N° 01	Se ha actualizado el contenido.	Actualización del método para el cálculo del aporte nutricional de energía y nutrientes de la ración del PNAEQW.
01	No existía en la versión vigente.	Se ha agregado el Anexo N° 2: Combinaciones de alimentos, recetas regionales, alimentos de origen regional y alimentos de consumo tradicional.	Brindar mayor detalle respecto a las combinaciones de alimentos y/o recetas regionales, así como los alimentos de origen regional y de consumo tradicional por UT, Región Alimentaria y Comunidades Indígenas.
01	No existía en la versión vigente.	Se ha agregado el Anexo N°13: Alimentación escolar en situaciones de emergencia: Adecuación a canasta de alimentos.	Establecer el procedimiento para la adecuación del menú escolar a canasta de alimentos en situaciones de emergencia.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08.08.2020 17:44:11 -05:00