

Resolución de Dirección Ejecutiva

N.° 8575-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 02 de diciembre de 2016.

VISTO:

La Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 147-2016-MIDIS/PNAEQW, de fecha 29 de marzo de 2016; el Memorando N.º 00666-2016-MIDIS/PNAEQW-UOP, emitido por la Unidad de Organización de las Prestaciones, de fecha 02 de diciembre de 2016; el Memorando N.º 2605-2016-MIDIS/PNAEQW-UPP, emitido por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, de fecha 02 de diciembre de 2016; y el Informe N.º 12212-2016-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica, de fecha 02 de diciembre de 2016; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, mediante Decreto Supremo N.º 006-2014-MIDIS y N.º 004-2015-MIDIS, se dispuso que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva atienda a tos escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonia Peruana, y modifica el segundo párrafo del artículo primero del Decreto Supremo N.º 008-2012-MIDIS, estableciendo que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de seis (06) años;

Que, de acuerdo con lo establecido por la Octogésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N.º 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, se autorizó al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a realizar transferencias de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa, a fin de alcanzar los objetivos a cargo del mismo; adicionalmente, se estableció que los comités u organizaciones referidos, serán reconocidos por el MIDIS, a través del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma, rigiéndose por los procedimientos operativos, de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que fueran necesarias, establecidos por el MIDIS y, supletoriamente, por las normas del ámbito del sector privado;





VOBO
UNIDAD DE
PRESUPUESTO
PRESUPUESTO
PRESUPUESTO

Que, mediante el Decreto Supremo N.º 001-2013-MIDIS se establecieron las disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, disponiéndose que por Resolución del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social se aprueben los procedimientos generales para la conformación y el reconocimiento de los comités u organizaciones, así como los procedimientos operativos de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que sean necesarias;

Que, mediante Resolución Ministerial N.º 016-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N.º 001-2013-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N.º 264-2013-MIDIS, y por Resolución Ministerial N.º 276-2016-MIDIS, que estableció los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; cuyo numeral 5.2, respecto a la Fase de Compra del modelo de cogestión, señala que éste es un proceso realizado conjuntamente por el Comité de Compra y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, para la adquisición de productos y raciones, conforme a lo dispuesto en dicha Directiva y los procedimientos específicos establecidos en el Manual de Compras que apruebe para tales efectos, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprobó la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código DIR - 008-PNAEQW-UPP, versión N° 01;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 147-2016-MIDIS/PNAEQW, de fecha 29 de marzo de 2016, se aprobaron los "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" con código LIN-001-PNAEQW-UP, versión N.º 01, así como sus anexos y formatos, que forman parte integral de dicha resolución;

Que, los referidos lineamientos, constituyen el documento técnico normativo que orienta la planificación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, para las modalidades raciones y productos, con la finalidad de asegurar la alimentación de los usuarios durante las horas de clases, cubrir parte de las necesidades energético-proteicas e incorporar hábitos de alimentación saludables en los usuarios del programa, influyendo positivamente en su salud, contribuyendo a la mejora de atención en clases y favoreciendo su asistencia y permanencia escolar;

Que, la Unidad de Organización de las Prestaciones, ha elaborado y presentado el proyecto de "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, versión N.º 02", en función al desarrollo del modelo alimentario para el periodo 2017;

Que, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, concluye que el Proyecto de Lineamiento, cumple con los criterios establecidos en la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (DIR-008-PNAEQW-UPP - versión N.º 01), opinando favorablemente por la aprobación del lineamiento denominado: "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, versión N.º 02", lineamientos que orientarán la planificación del menú escolar el cual debe ser nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, considerando alimentos y hábitos alimentarios locales, dirigido a niñas y niños de

las instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario a nivel nacional, y a los escolares del nivel secundario de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana;

Que, el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado por Resolución Ministerial N.º 124-2016-MIDIS, establece que la Dirección Ejecutiva, constituye la máxima autoridad ejecutiva y administrativa del Programa, encontrándose facultado para emitir la Resolución respectiva en asuntos de su competencia;

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

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N.º 008-2012-MIDIS, Decreto Supremo N.º 006-2014-MIDIS, Decreto Supremo N.º 004-2015-MIDIS, la Resolución Ministerial N.º 124-2016-MIDIS, y la Resolución Ministerial N.º 226-2016-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar los "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, versión N.º 02, (Código LIN-001-PNAEQW-UOP)", así como sus anexos y formatos, que forman parte integral de la presente escolución. Los presentes lineamientos tendrán vigencia a partir de la convocatoria del proceso de compra del año 2017.

Artículo 2°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

INIDAD DS

JURIDICA

VoBo

UNIDAD DE SANEAMIENTO Y E RESUPUESTO S

DIEGO BARCIA BELAUNDE SALDIAS Director Ejecutivo

ac

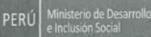
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

September 1 Septem

Charles Services Company







Viceministerio de Prestaciones Sociale Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

LINEAMIENTO

Código de documento	Versión	Total de	Resolución de aprobación	Fecha de
normativo	N°	Páginas		aprobación
LIN-001-PNAEQW-UOP	02	50	Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 13-5 -2016-MIDIS-PNAEQW	<i>02//4</i> 2016

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

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Organización de las Prestaciones Firma

ESSICA ROXAMA CONZALEZ CORNEJO Jefe de la Unidad de Organización

de las Prestaciones

"grama Nacional de Alimentación Escolar Qafi Warma

STERRO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Firma

Econ, uncinto ALBERTO TOLENTINO AVALOS
Lefis (e) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto
Programa Nacional de Almentación Escolar Qafi Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma

RONY JESUS ARQUINEGO PAZ

Jefe (e) Asesoria Jurídica PNAE – Qali Warma MINISTERIO DE DESARADALO E INCLUSION SOCIA

INDICE

ı.		INTRODUCCIÓN	4
ш		JUSTIFICACIÓN	
н	ı.	OBJETIVO	
IV			
		ALCANCE	
V		BASE LEGAL	5
٧	l.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	5
٧	II.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
٧	III.	RESPONSABLES	8
IX	ζ.	DISPOSICIONES GENERALES	8
	9.1		
	9.2	2 Modalidad de Atención	9
	9.3	Requerimiento de Energia y Recomendaciones de Nutrientes	.10
	9.4	4 Aporte Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW	.10
	9.5	5 Evaluación Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW	.12
	9.6	6 Clasificación por Regiones Alimentarias	.12
	9.7	7 Atención Alimentaria Segura	.12
X.	1	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	.13
	10	0.1 Criterios para la Planificación del Menú Escolar	.13
	10	2.2 Características de los desayunos y almuerzos	.15
	10.	.3 Combinaciones de Grupos de Alimentos	.16
	10.	.4 Dosificaciones Estandarizadas de Grupos de Alimentos y Combinaciones	.17
	10.	.5 Medidas Caseras y Cantidades para el Servido de los Desayunos y Almuerzos	.17
ΧI		DISPOSICIONES FINALES	.17
1	11.	.1 Promoción de Alimentación Saludable	.17
)	11.	.2 Alimentos Permitidos y No Permitidos	.19
ΧI	I.	ANEXOS	.21
	ANI	EXO N° 01- A: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones	.21
	ANI	EXO N° 01-B: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos, Desayunos	.22
	ANI	EXO N° 01- C: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos, Almuerzos	.24
		EXO N° 02- A: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones, Desayun	
	ANI	EXO Nº 02- C: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones, Refrigerio	os

ANEXO Nº 03- A: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Raciones, Desayunos	.34
ANEXO Nº 03- B: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Raciones, Refrigerios	.35
ANEXO N° 03- C: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Productos, Desayunos (Bebil	ble, .36
ANEXO N° 04- B: Tablas de Servido de Alimentos - Modalidad Productos, Almuerzos	.40
ANEXO N° 04- D: Tablas de Servido de Alimentos – Modalidad Productos, Almuerzos (Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana)	.4.
ANEXO N° 05: PROCEDIMIENTO PARA EL CÁLCULO DEL REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES	.44
ANEXO N° 6: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	46



Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8575-2016-MIDIS-PNAEQW

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

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), fue creado mediante Decreto Supremo Nº 008-2012-MIDIS, de fecha 30 de mayo del 2012, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), cuya función principal es brindar un servicio alimentario de calidad para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas, a través de distintos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales, entre otros, implementando modelos de gestión adecuados al entorno y a las características de los usuarios.

Luego, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, de fecha 16 de octubre de 2014, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el PNAEQW y dictan medida para la determinación de la clasificación socioeconómica con criterio geográfico. En la que se indica que el PNAEQW, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidas en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas, listados en la Resolución Ministerial N° 321-2014-MC, del Ministerio de Cultura o la que lo reemplace o actualice.

Es así que, el programa brinda un servicio alimentario nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, durante todos los días del año escolar, orientado a cumplir los siguientes objetivos: contribuir a la mejora de la atención en clases, favorecer la asistencia y permanencia escolar y promover hábitos alimentarios saludables.

II. JUSTIFICACIÓN

El PNAEQW, funciona bajo un sistema dinámico y flexible que permite una retroalimentación continua de análisis e investigación que parte de las características de los usuarios y del contexto local, considerando la disponibilidad de alimentos y hábitos alimentarios de la zona.

Asimismo, por medio de los convenios interinstitucionales celebrados con organismos internacionales y nacionales, el PNAEQW recibe asistencia técnica y recomendaciones de expertos del Programa Mundial de Alimentos (PMA) y del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) en aspectos relacionados al aporte nutricional y programación del menú escolar del Programa.



En ese sentido, el presente documento normativo orienta la planificación del menú escolar del PNAEQW, para las modalidades raciones y productos, con la finalidad de asegurar la alimentación durante las horas de clases, cubrir parte de las necesidades energético-proteicas e incorporar hábitos de alimentación saludables en los usuarios del Programa, influyendo positivamente en su salud, contribuyendo a la mejora de atención en clases y favoreciendo su asistencia y permanencia escolar.

III. OBJETIVO

Orientar la planificación del menú escolar, el cual debe ser nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, considerando alimentos y hábitos alimentarios locales, dirigido a niñas y niños de las instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario a nivel nacional y a los escolares del nivel secundario de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana.

IV. ALCANCE

Es de obligatorio cumplimiento para todas las Unidades Territoriales que conforman el PNAEQW y Comités de Alimentación Escolar que participan en la gestión del servicio alimentario del Programa.

V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 29792, Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 5.2 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 5.3 Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.4 Decreto Supremo Nº 034-2008-AG "Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos".
- 5.5 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.6 Decreto Supremo Nº 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 Qali Warma.
- 5.7 Decreto Supremo Nº 006-2014-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo Nº 008-2012-MIDIS, en la que se decreta que el PNAE Qali Warma, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana.
- 5.8 Decreto Supremo Nº 007-2015-SA, "Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas".
- 5.9 Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su rectificatoria según Resolución Ministerial N° 315-2012/MINSA y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA.
- 5.10 Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, que aprueba el "Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- 5.11 Resolución Ministerial Nº 908-2012/MINSA "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas".
- 5.12 Resolución de Secretaría General N°602-2014-MINEDU. Norma Técnica para la Cogestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar.

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 6.2 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.



- 6.3 Requerimientos de Energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.
- 6.4 Informe con recomendaciones sobre nutrición. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012. Oficio N° 576-2012-DG-CENAN/INS.
- 6.5 Informe Técnico Revisión y 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.
- 6.6 Informe Final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima. 2014.
- 6.7 Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.
- 6.8 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 Nº 620-2014-DG-CENAN/INS.
- 6.9 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.
- 6.10 Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma vigente.
- 6.11 Bases Integradas del Proceso de Compra de Productos para la provisión del servicio alimentario 2016 del PNAE Qali Warma y sus anexos, aprobadas mediante RDE Nº 9534-2015-MIDIS/PNAEQW.
- 6.12 Oficio N° 493-2016-DG-CENAN/INS, que brinda opinión a las especificaciones técnicas de los alimentos industrializados que distribuye el PNAEQW.
- 6.13 Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW.

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

7.1 Aporte Nutricional

Es la cantidad de energía y nutrientes (proteínas, grasas, hierro) que brinda la ración de desayuno y/o almuerzo del programa.

7.2 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 alimenticios¹.

7.3 Combinaciones de Grupos de Alimentos

Decreto Supremo Nº 007-2015-SA, "Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas".

Son el resultado de la unión de los grupos de alimentos que cumplen con el aporte nutricional establecido por el Programa y que constituyen los desayunos y almuerzos, con los cuales se realiza la programación y la atención alimentaria.

7.4 Grupos de Alimentos

Agrupación establecida por el PNAE Qali Warma, adaptada de las Tablas de Composición de Alimentos. Considera a los alimentos que comparten similares características nutricionales y otras características propias de la planificación del servicio alimentario. Dicha agrupación se desarrolló con el fin de garantizar la diversificación de las combinaciones, a los cuales se les ha establecido dosificaciones estandarizadas. Entre los grupos de alimentos tenemos: aceite, azúcar, cereal 1, cereal 2, cereal 3, chocolate, fruta, galletería, grano andino, harina de cereal, harina de menestra, harina de tubérculo, harina de fruta, hojuelas de cereal, leche, menestra, productos de origen animal de origen hidrobiológico (POA H), productos de origen animal de origen no hidrobiológico (POA NH) productos de origen animal deshidratado (POA DESHIDRATADO), tubérculo, entre otros establecidos por el Programa.

7.5 Medida Casera

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento².

7.6 Producto de Origen Animal (POA)

Son los alimentos de origen animal, específicamente 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 Programa.

7.7 Producto de Origen Animal Deshidratado (POA Deshidratado)

Es el grupo de alimentos conformado por los POA's 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's no deshidratados, por lo que la dosificación de este grupo es menor.

7.8 Producto de Origen Animal Hidrobiológico (POA H)

Es el grupo de alimentos conformado por los POA's 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.

7.9 Producto de Origen Animal No Hidrobiológico (POA NH)

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.

7.10 Recomendaciones Nutricionales



² Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regimenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.

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 poblacional³.

7.11 Requerimientos Nutricionales

Es la cantidad de energía y nutrientes biodisponibles en los alimentos que un individuo sano debe consumir para satisfacer sus necesidades fisiológicas, es decir con un nivel de ingesta que satisfaga los criterios de adecuación, para prevenir riesgos de déficit o exceso nutricional³.

7.12 Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos para la Modalidad Productos

Herramienta que contiene las alternativas por cada grupo de alimentos que el proveedor podrá elegir y entregar para la provisión de alimentos en la modalidad productos, de acuerdo al "Requerimiento de volúmenes" (Anexo N° 04 de las Bases del Proceso de Compra de la modalidad productos).

7.13 Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos para la Modalidad Raciones

Herramienta que contiene las alternativas por cada grupo de alimentos que el proveedor podrá elegir y entregar para la provisión de alimentos en la modalidad raciones, de acuerdo al "Requerimiento de raciones por IIEE" (Anexo N° 04 de las Bases del Proceso de Compra de la modalidad raciones). Asimismo, dicha herramienta contiene las dosificaciones de alimentos que el proveedor deberá cumplir para la preparación de los componentes sólidos.

VIII. RESPONSABLES

8.1 Unidad de Organización de las Prestaciones

Es la encargada de elaborar, proponer, actualizar y validar el documento normativo "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW" con la finalidad de orientar la planificación del menú escolar del Programa.

8.2 Unidades Territoriales

Planifican un menú escolar nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, considerando alimentos y hábitos alimentarios locales. Asimismo, supervisan y brindan asistencia técnica a los Comités de Alimentación Escolar, para el cumplimiento de estos Lineamientos en la prestación del servicio alimentario.

8.3 Comités de Alimentación Escolar

Ejecutan y vigilan la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas. 4,5

IX. DISPOSICIONES GENERALES

9.1 Importancia de la alimentación escolar

Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8575-2016-MIDIS-PNAEQW -

³ Requerimientos de Energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud, Lima, 2012.

^{*} Resolución de Secretaria General N°602-2014-MINEDU. Norma Técnica para la Cogestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Lima, 2014

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 Qall Warma.

Los niños y niñas en edad escolar necesitan alimentarse bien a fin de desarrollarse adecuadamente, evitar las enfermedades y tener energía para estudiar y estar físicamente activos.

Asimismo, de acuerdo a lo señalado por el programa Mundial de Alimentos, las comidas escolares nutritivas promueven el desarrollo humano al incentivar la asistencia regular, reducir las ausencias por motivos de salud, mejorar la concentración y capacidad de aprendizaje de las niñas y los niños, y garantizar la terminación del ciclo escolar⁶.

En ese sentido los desayunos entregados por el PNAEQW, tienen la finalidad de contribuir a incrementar los niveles de atención y memoria de los niños, niñas y escolares en clases, ya que la evidencia indica que después de un ayuno prolongado es necesario un adecuado aporte de energía y nutrientes.

A la vez, el refrigerio escolar permite a la niña o niño recargar las energías y nutrientes durante la jornada escolar contribuyendo a un buen rendimiento físico y mental durante las clases.

La importancia del almuerzo radica en que constituye más de un tercio del aporte nutricional diario para los escolares, de modo, que se convierte en una comida fundamental que le brindará una considerable cantidad de energia y nutrientes que contribuirá a un crecimiento y desarrollo sano y saludable y a un mejor aprendizaje.

9.2 Modalidad de Atención

El PNAEQW atiende actualmente a los preescolares y escolares en el marco de dos modalidades: Raciones y Productos, las cuales son definidas según los criterios establecidos en la normatividad vigente⁷.

Asimismo, el PNAEQW contempla una atención diferenciada según los quintiles de pobreza; por lo que, se proveen dos raciones al día a las niñas y niños de los distritos ubicados en los quintiles 1° y 2° y una ración al día a las niñas y niños 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 estatus nutricional)⁸.

Asimismo, se brindarán dos (02) raciones, a la población objetivo que forma 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, indistintamente del quintil de pobreza, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo a lo señalado en el DS N°006-2014-MIDIS⁹.

En la Tabla 1, se resume la distribución de las modalidades de atención y las raciones que reciben los usuarios en función al quintil de pobreza.



QUINTILES	RACION AL DÍA	MODALIDAD
1° y 2°	Desayuno y Almuerzo*	Productos
3°, 4° y 5°	Desayuno	Productos o Raciones

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW. (*) Para las IIEE ubicadas en los pueblos indígenas de la Amazonía peruana.



Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8575 2016-MIDIS-PNAEQW ***

⁶ Fortaleciendo las Redes de Protección Social. Apoyando los Programas de Alimentación Escolar de América Latina y el Caribe Programa Mundial de Alimentos 2016.

Resolución Jefatural N° 013-2013-PNAEQW/UP o la que la reemplace.

⁸ Lorena Alcázar. Diseño de PPR Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. Documento de Trabajo.

Propuesta de Programa Presupuestal PP0115 – 2017 del PNAEQW.

9.3 Requerimiento de Energía y Recomendaciones de Nutrientes

La población usuaria del PNAEQW está conformada por preescolares y escolares, los cuales poseen características, primordialmente asociadas al sexo, peso, talla, edad y actividad física, que determinan los requerimientos nutricionales y la ingesta de alimentos.

En línea con lo mencionado, el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del Ministerio de Salud, desarrolló el documento técnico "Requerimiento de Energía para la Población Peruana"³, en el cual se detalla el requerimiento de energía de los grupos etarios comprendidos por la población usuaria del PNAEQW. En relación a las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a las recomendaciones del CENAN la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA)¹².

A su vez, el PNAEQW para la estimación de energía y nutrientes, considera los grupos etarios de acuerdo al nivel educativo, lo cuales se muestran en la Tabla 2.

Tabla 2: Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes por día de la población usuaria del PNAEQW según nivel educativo.

NIVEL EDUCATIVO	EDAD (años)	ENERGÍA ab (Kcal)	PROTEINA b (g)	GRASA®	HIERRO® (mg)
Inicial	3 – 5	1299	39	22 - 43	6
Primaria	6 – 11	1465 - 1839	44 – 55	31-61	7.6 - 14
Secundaria	12 – 17	2270 d	57 – 85 °	38 – 76	17 - 26 °

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones - PNAEQW (Ver Anexo Nº 05)

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 energia 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.

-FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, 2° edición. Se ha considerado la recomendación en base a consumo de alimentos con Biodisponibilidad de 10%.

c Informe final, Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.

d Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia (Oficio Nº 620-2014-DG-CENAN/INS)

e FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, 2° edición. Promedio del requerimiento de varones (min) y mujeres (máx) adolescentes con biodisponibilidad del 10%.

Nota: El requerimiento de carbohidratos resulta de la diferencia entre la energia total y la energia proveniente de las grasas y las profeinas.

9.4 Aporte Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW

En función a los requerimientos y recomendaciones señalados en el numeral 9.2 y a la cantidad de horas de permanencia en las escuelas, así como la situación de pobreza de la población escolar según su ubicación, el PNAEQW, de las recomendaciones recibidas del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y con la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA), ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe



Versión № 02 Resolución de Dirección Ejecutiva №8575 -2016-MIDIS-PNAEQW

Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia. 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.

¹² Informe Final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.

comprender el servicio alimentario. En relación a la energía, proteínas y hierro, se asegura su aporte pues se consideran esenciales para el adecuado desarrollo y crecimiento y por lo tanto favorecen al desempeño escolar de los usuarios. Asimismo, se considera las recomendaciones en cuanto a las grasas y se limita los azúcares agregados debido a que su elevado consumo es un factor que promueve el sobrepeso y la obesidad.

Tabla 3: Distribución porcentual de la ración del PNAEQW

APORTE	DESAYUNO	ALMUERZO	TOTAL
Energía (Kcal)	20% -25%1	35% - 40%1	55% - 65% ¹
Proteina total (g)	20% - 25% ²	40% - 60% ²	60% - 85% ²
Grasa total (g)	15% - 30% ³	15% - 30% ³	15% - 30%
Azúcares simples (g)	<10%3	<10% ³	<10%4
Hierro (mg)	10% - 25% ²	35% ²	45% - 60%

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones -

Acta de Reunión Interinstitucional CENAN-PNAEQW, 02 Octubre 2014

Informe final, Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.

1: Porcentaje del Requerimiento Energético Total (RET).

2: Porcentaje de la Recomendación Diaria (RD)

3: Porcentaje del Valor calórico total por ración (VCTR).

4: Porcentaje del Valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.

Nota: De considerar la entrega de refrigerios, el aporte energético será de entre el 10 – 15% del RD, y el aporte de nutrientes deberá ser armónico.

Tabla 4: Aporte nutricional de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según nivel educativo.

		ENERG	ENERGÍA **		PROTEINA :		GRASA=		ZÚCAR REGADA •	HIERRO®	
TIPO RACIÓN	NIVEL	Kcal	%RET	9	%RD	9	% Kcal grasas	9	% Kcal azúcar agregada	mg	%RD
	Inicial	260 - 325		8 – 10		4-11		<8		0.6 - 1.5	
DESAYUNO	Primaria	368 - 460	20% - 25%1	11-14	20% - 25%2	6-15		5% - 30%3 <11	-	1.4 - 3.5	10% - 25%
Total Military	Secundaria	454 - 568 4		17 - 210		8 - 19		<14		1.7 - 6.5 *	
	Inicial	455 - 520		16 - 23		8-17		<13		2.1	35%
ALMUERZO	Primaria	644 - 736	35% - 40%1	22-33	40% - 60%2	2 11 - 25	15% - 30%3	<18		4.9	
	Secundaria	795 - 908 4		34 - 43°		13 - 30		<23		6.0 - 9.1 e	
DESAYUNO	Inicial	714 - 844		24-33		12 - 28		<21		2.7 - 3.6	
+	Primaria	1011 - 1195	55% - 65%1	33 - 47 60% - 85% 17	33 - 47 60%	-47 60% - 85% ² 17 - 40 15% - 30%	15% - 30%*	<29	<10%4	6.3 - 8.4	45% - 60%2
ALMUERZO		1249 - 1476 d	200000000000000000000000000000000000000	51 - 64°		21-49	10000	<37		7.7 - 15.6 *	

Elaborado por 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 FAOWHO/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).

-FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, Segunda edición. Se ha considerado la recomendación en base a consumo de alimentos con Biodisponibilidad de 10%.

c Informe final, Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.

- d Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. secundarias ubicadas en Comunidades Indigenas de la Amazonia (Oficio Nº 620-2014-DG-CENAN/INS)
- e FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, Segunda edición. Promedio del requerimiento de varones y mujeres adolescentes con biodisponibilidad del 10%.
- 1: Porcentaje del Requerimiento Energético Total (RET).
- 2: Porcentaje de la Recomendación Diaria (RD)
- 3: Porcentaje del Valor calórico total por ración (VCTR).
- 4: Porcentaje del Valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.

Nota: De considerar la entrega de refrigerios, el aporte energético será de entre el 10 – 15% del RD, y el aporte de nutrientes deberá ser armónico.

Jefe de la Unided

9.5 Evaluación Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW

Para la evaluación del aporte nutricional de los desayunos y almuerzos brindados por el PNAEQW, se han establecido parámetros nutricionales, los cuales se muestran en el numeral 9.4 del presente documento, por lo que las combinaciones programadas deberán estar en torno a dichos parámetros.

9.6 Clasificación por Regiones Alimentarias

En coordinación con Consultoras asociadas a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), 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 juntos conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

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

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 niños y niñas que residen en los distritos de una determinada Región Alimentaria.

La clasificación de las Regiones Alimentarias es la siguiente:

Tabla 5: 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, La Libertad				
Región 3 - Amazonia Alta	ón 3 - Amazonia Alta Amazonas, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco, Junin y Cusco				
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, Lima Provincias, Ica, Callao y Ancash				
Región 7 - Sierra Sur Arequipa, Cusco, Apurimac, Moquegua, Tacna, Puno					
Región 8 - Costa sur Arequipa, Moquegua y Tacna					

^{*} El subrayado y cursiva indica que la Unidad Territorial pertenece a dos o más Regiones Alimentarias.

9.7 Atención Alimentaria Segura

En todas las fases de la cadena alimentaria, es decir, desde la producción primaria hasta el consumo, se realizan diferentes actividades de manipulación de los alimentos, sus materias primas y envases en contacto con aquellos y es esencial que las mismas sean efectuadas por medio de procedimientos y mecanismos que garanticen su inocuidad y seguridad.

Contrariamente, la ausencia y/o carencia de las medidas referidas son, generalmente, las causas de un sin número de eventos de peligros/riesgos y de causa de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), los cuales se constituyen como eventuales problemas para la salud de los consumidores de alimentos.

En ese sentido, que todos los involucrados en el servicio de alimentación escolar deben cumplir las normas de higiene y manipulación de alimentos en cada una de las etapas de la



alimentación escolar, y que se deben emplear alimentos inocuos y seguros, es decir que estén libres de bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes externos, entre otros, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW.

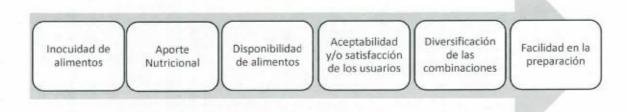
X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Para realizar la programación es necesario considerar las características y necesidades de los usuarios, además de determinados criterios orientados a obtener combinaciones nutritivas, adecuadas y aceptables, y aspectos relacionados al modelo de atención del PNAEQW.

10.1 Criterios para la Planificación del Menú Escolar

Los criterios establecidos para llevar a cabo la planificación del Menú Escolar, se refieren a que los desayunos y almuerzos cumplan con la inocuidad de alimentos, el aporte nutricional, la disponibilidad, aceptabilidad y/o satisfacción, diversificación de las combinaciones y facilidad de preparación.

Figura 1: Criterios para la planificación del menú escolar



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

10.1.1 Inocuidad de Alimentos:

Es la garantía de que un alimento no causará daño al niño o niña cuando el mismo sea ingerido como desayuno y/o almuerzo del PNAEQW. En ese sentido, para la planificación del menú escolar se deberán considerar solo los alimentos que cumplan con los requisitos técnicos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones y Modalidad Productos.

10.1.2 Aporte Nutricional:

Este criterio se refiere al aporte de energía y nutrientes de los desayunos y almuerzos, los cuales deben estar en torno a los parámetros establecidos en la Tabla 4. Cabe señalar que de existir otras combinaciones, estás deberán ser de similar aporte nutricional a lo requerido por el Programa.

10.1.3 Disponibilidad de Alimentos:

La disponibilidad de alimentos, uno de los pilares de la seguridad alimentaria y nutricional, se refiere a la existencia de cantidades suficientes de alimentos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAEQW, a fin de satisfacer la demanda de los usuarios.

La disponibilidad de alimentos depende de la producción, en la cual juega un papel esencial la agricultura, ganadería y pesca; y con estas intervienen otros factores como la estacionalidad; además depende de las políticas comerciales, del volumen de las importaciones y exportaciones y de los precios internacionales de los alimentos.



Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva N°8575 -2016-MIDIS-PNAEQW En ese sentido, la planificación de los desayunos y almuerzos deben considerar los alimentos disponibles para las Unidades Territoriales, los cuales están en relación con las "Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos para la Modalidad Productos".

10.1.4 Aceptabilidad y/o satisfacción de los usuarios:

La aceptabilidad y/o satisfacción de los usuarios se refiere al grado de gusto o disgusto del usuario sobre una preparación y alimento específico, correspondiente al tipo de combinación de los desayunos y/o almuerzos programados. Esta puede estar influenciada por patrones culturales, alimentarios, entre otros. Por consiguiente, es importante conocer los factores que influyen en la aceptabilidad y/o satisfacción por parte de los usuarios.

Por consiguiente, para la planificación del menú escolar, se deberán considerar alimentos que presenten buena aceptabilidad y/o buena satisfacción en las Unidades Territoriales de acuerdo a los documentos oficiales, tales como reportes de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, de las Unidades Territoriales, entre otros competentes.

De acuerdo a las recomendaciones brindadas por el CENAN, se considera que los rangos para catalogar a los desayunos y almuerzos según su nivel de aceptabilidad son:

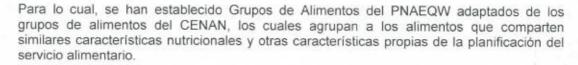
Tabla 6: Calificación de la aceptabilidad de las combinaciones

Grado de Aceptación	Resultado				
BUENA ACEPTABILIDAD	≥ 80% de los panelistas dijeron que la preparación <u>les</u> gusta o le gusta mucho				
REGULAR ACEPTABILIDAD	El 60% – 79% de los panelistas dijeron que la preparación ni les gusta ni les disgusta				
MALA ACEPTABILIDAD	≤ 59% de los panelistas dijeron que la preparación no le gusta				

Fuente: Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Adaptado para la tecnología educativa "La mejor receta". Lima 2014.

10.1.5 Diversificación de las combinaciones:

La diversificación se refiere a que los desayunos y almuerzos estén constituidos por una variedad de alimentos, a fin de evitar que las preparaciones sean repetitivas.



Además, en la modalidad Productos se dispone de las "Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos para la Modalidad Productos", herramienta que proporciona flexibilidad en la entrega de los alimentos.

Asimismo, se deberá establecer una programación de desayunos y almuerzos, 10 (diez) combinaciones para la modalidad Raciones y 5 (cinco) combinaciones para la modalidad Productos, considerando aspectos culturales y alimentarios.

10.1.6 Facilidad en la preparación:

Para garantizar la preparación de los desayunos y almuerzos, la programación es establecida en combinaciones de grupos de alimentos, y no en recetas específicas, permitiendo que cada Unidad Territorial considere preparaciones sencillas y habituales de la Unidad Territorial y Región Alimentaria, empleando técnicas culinarias simples con el equipamiento de cocina disponible.



10.2 Características de los desayunos y almuerzos

10.2.1 Modalidad Raciones

a) Desayunos

Desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la institución educativa pública. Las raciones son alimentos preparados para el consumo inmediato o envasados industrialmente, que cumplan con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos y otros documentos relacionados; aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada usuario, de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas.

El desayuno aporta cerca del 20 % al 25% de los requerimientos energéticos diarios.

El desayuno está constituido por un bebible industrializado más un componente sólido.

Bebible industrializado: es un producto a base de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremado, teniendo dos tipos:

- Leche con Cereales
- Leche Enriquecida

Componente sólido: está constituido por un producto de panificación y/o galletería y/o snack saludables pudiendo ser:

- Pan Dulce: chancay de huevo y pan de yema.
- Pan Regional: pan de plátano, pan integral.
- Pan Común: pan francés, pan tres puntas, pan chapla entre otros. Este deberá ser acompañado por huevo sancochado.
- Pan Especial: pan con granos andinos, pasas y leche; pan con aceitunas, pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla.
- Pan con derivado lácteo: Pan con queso y leche
- Galletas: galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta con cereales, galleta integral, galleta con maca, entre otros.
- Queque con granos andinos.

10.2.2 Modalidad Productos

a) Desayunos

Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplan los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El Comité de Alimentación Escolar gestionará la preparación de desayunos con los alimentos entregados. El desayuno aporta alrededor del 20 % al 25% de los requerimientos energéticos diarios.

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



Los bebibles o mazamorras pueden ser preparados 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 y hojuelas, harinas de frutas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, etc.

El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada:

Si el bebible o mazamorra preparada contiene leche, el componente sólido estará constituido por galletas.

Si el bebible preparado no contiene leche el componente sólido estará constituido por preparaciones tipo segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas de un producto de origen animal (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, etc; no hidrobiológico (POA NH) tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita o; deshidratado (POA Deshidratado), chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, tortilla de huevo deshidratada. Estas se han programado considerando los patrones culturales y alimentarios.

b) ALMUERZOS

Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplan los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El Comité de Alimentación Escolar gestionará la preparación de almuerzos con los alimentos entregados.

Es un segundo, que aporta alrededor del 35 % al 40% de los requerimientos energéticos diarios.

Contiene:

- Cereales como arroz, fideos, trigo y maíz mote pelado.
- Menestra: Se brinda menestras como mínimo 2 veces por semana y pueden ser: Arveja partida, frijol, haba, lenteja, pallar entre otros.
- Grano andino: Quinua.
- Tubérculos: Papa seca.

Todas las preparaciones contienen productos de origen animal (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, etc; no hidrobiológico (POA NH) tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita o; deshidratado (POA Deshidratado), chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, tortilla de huevo deshidratada.

Las preparaciones se pueden aderezar con ajos, cebolla, y otros potenciadores de sabor naturales que sean sanos, agradables, los cuales contribuirán a mejorar la aceptabilidad por parte de los usuarios.

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

10.3 Combinaciones de Grupos de Alimentos



La planificación del menú escolar está orientada a programar los desayunos y almuerzos expresados en combinaciones de dos o más grupos de alimentos.

Las combinaciones aprobadas nutricionalmente para los desayunos y almuerzos se detallan en el ANEXO N° 01. Así mismo en el ANEXO N° 02 se detalla el aporte nutricional de cada uno de las combinaciones. Cabe precisar que en caso de existir nuevas combinaciones que cumplan con los criterios para la planificación del menú escolar del PNAEQW, estas podrán ser incorporadas en la prestación del servicio alimentario.

Estas combinaciones de grupos de alimentos cuentan con dosificaciones para cada uno de sus componentes, los cuales luego de ser preparados, deben ser servidos en cantidades adecuadas a los usuarios del PNAEQW.

10.4 Dosificaciones Estandarizadas de Grupos de Alimentos y Combinaciones

Para asegurar que los desayunos y almuerzos que brinda el PNAEQW a los preescolares y escolares cubran el aporte nutricional establecido, es indispensable que se realicen las preparaciones utilizando dosificaciones adecuadas, las cuales han sido estandarizadas y se detallan en las "Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales por Grupos de Alimentos" (ANEXO N° 03). Dichas tablas presentan a los alimentos otorgados por el PNAEQW en grupos de alimentos y combinaciones, de acuerdo al nivel educativo.

10.5 Medidas Caseras y Cantidades para el Servido de los Desayunos y Almuerzos

Otra etapa que debe desarrollarse adecuadamente es el servido de las preparaciones de desayunos y almuerzos a los usuarios del PNAEQW, a fin de garantizar el aporte nutricional de las raciones entregadas. En las "Tablas de Servido de Alimentos" (ANEXO N° 04) se describen las medidas caseras y cantidades referenciales en gramos o mililitros de las preparaciones que deben ser servidas a los usuarios, de acuerdo al nivel educativo.

XI. DISPOSICIONES FINALES

11.1 Promoción de Alimentación Saludable

El PNAEQW, a través del modelo de cogestión, constituye un mecanismo que involucra la participación articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil y sector público y privado, es así que se brinda la prestación del servicio alimentario mediante la compra de productos disponibles en el mercado.

En el marco normativo nacional y de la promoción de una alimentación saludable, contamos con la Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes" y a la fecha se encuentra en consulta a la opinión pública el proyecto de Reglamento de la Ley N° 30021, el cual propone la derogación de los parámetros técnicos aprobados con DS N° 007-2015-SA que aprueba los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas. Por lo que se propone nuevos parámetros técnicos (que responden al modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud), (Tabla 7).

Sin embargo, debido a que a la fecha el Reglamento de la referida Ley no se encuentra vigente, las industrias no se han adecuado a los parámetros exigidos (Tabla 7) al no ser de obligatorio cumplimiento.

Tabla 7: Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar los productos procesados y ultraprocesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasas u otros

Sodio	Azúcares libres	Grasas saturadas						
		≥ 10% del total de energia						
por 1 kcal	proveniente de los azúcares	proveniente de las gras						

Jefe and Unidad de de de Cra Paradión de la las Paradións de las Paradións de las Paradións de la las Paradións de la las Paradións de la las Paradións de la las Paradións de las Paradió

libres saturadas
Adaptado del modelo de perfil de nutrientes de la OPS 2016

En ese sentido, con la finalidad de promover hábitos alimentarios adecuados, el PNAEQW ha venido reduciendo progresivamente el contenido de azúcar de los bebibles (aplicando pruebas de aceptabilidad), de acuerdo a lo siguiente:

Modalidad Raciones: A partir del año 2015, con la incorporación de bebibles industrializados de larga vida útil, se estableció un dosificación máxima de azúcar de 3 gramos por cada 100 ml de producto.

Modalidad Productos: En el 2014, la dosificación de azúcar fue de 5 a 5.2 g por cada 100 ml de bebible preparado y a partir del 2015 se logró reducir a 3.6 g por cada 100 ml de bebible preparado, dosificación que se mantiene a la fecha, como se indica en la Tabla 8.

Tabla 8: Disminución progresiva de la dosificación de azúcar agregada en los desayunos del PNAE Qali Warma

Año	2014		2015 - 2016			2017		
Nivel Educativo	Inicial	Primaria	Inicial	Primaria	Secundaria	Inicial	Primaria	Secundaria
Dosificación de azúcar en bebibles	13g	15g	9g	11g	13g	9g	11g	13g
% del aporte de energía proveniente del azúcar	16%	16%	12%	12%	12%	12%	11%	9%

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

Esto representa una reducción progresiva del contenido de azúcar en los alimentos que forman parte del desayuno escolar, sobre todo considerando que el mercado actual ofrece bebibles industrializados con excesivo contenido de azúcar. En el transcurso del año se continuará realizando estas pruebas de aceptabilidad a fin de evaluar la pertinencia para continuar con la disminución progresiva del azúcar.

Adicionalmente, se han establecido parámetros para el azúcar y la grasa saturada en las Especificaciones Técnicas de las galletas aprobadas por el Programa.

Respecto al azúcar, los productos que cumplen con este parámetro son las galletas tipo saladas ya que por sus características organolépticas no requieren mayor contenido de azúcar. Por otro lado, las galletas dulces disponibles en el mercado tienen un excesivo contenido de azúcar, por lo que, con la finalidad de brindar a los usuarios raciones diversificadas que contengan la mayor variedad de galletas, el Programa ha determinado en las Especificaciones Técnicas un nivel intermedio de azúcar, sobre todo para las galletas dulces, para lo cual ha considerado como referencia los límites establecidos del Reglamento Sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano de Ecuador (Semáforo Nutricional) Tabla 9, como medida estratégica hasta que el mercado, una vez entrado en vigencia el Reglamento de la Ley N° 30021, pueda ofrecer productos que cumplan con dichas exigencias nutricionales.

Asimismo, se ha determinado un nivel intermedio de grasas totales (máximo 15 g / 100 g de galleta), límite menor al establecido en el semáforo nutricional implementado en Ecuador. Respecto al nivel máximo de grasas saturadas que permitirá el Programa (7.5 g /100 g de galleta) se ha tomado como referencia a los productos con menor concentración de grasas saturadas disponibles en el mercado, hasta que las industrias, una vez entrado en vigencia el Reglamento de la Ley N° 30021, puedan ofrecer productos que con dichas exigencias nutricionales.

Cabe señalar que la implementación del Reglamento Sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano de Ecuador (Semáforo Nutricional) ha sido recomendada por el Frente Parlamentario Contra el Hambre de Ecuador.



Tabla 9: Contenido de componente y concentraciones permitidas - Ecuador

COMPONENTE	CONCENTRACIÓN "BAJA"	CONCENTRACIÓN "MEDIA"	CONCENTRACIÓN "ALTA"	
GRASAS	Menor o igual a 3 gramos en 100 gramos	Mayor a 3 y menor a 20 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 20 gramos en 100 gramos	
TOTALES	Menor o igual a 1.5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 1.5 y menor a 10 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 10 gramos en 10 mililitros	
	Menor o igual a 5 gramos en 100 gramos	Mayor a 5 y menor a 15 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 15 gramos en 100 gramos	
AZÚCARES	Menor o igual a 2.5 gramos en 100 millitros	Mayor a 2.5 y menor a 7.5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 7.5 gramos en 100 millitros	
SAL	Menor o igual a 0.3 gramos en 100 gramos	Mayor a 0.3 y menor a 1.5 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 1.5 gramos en 100 gramos	
	Menor o igual a 0.3 gramos en 100 mililitros	Mayor a 0.3 y menor a 1.5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 1.5 gramos en 100 mililitros	
	(0.3 gramos de sal contiene 120 miligramos de sodio)	(0.3 a 1.5 gramos de sal contiene 120 a 600 miligramos de sodio)	(1.5 gramos de sal contiene 600 miligramos de sodio)	

Fuente: Reglamento Sanitario de Etiquetado de alimentos procesador para el consumo humano - Ecuador

Tabla 10: Parámetros Nutricionales de las galletas para la prestación del servicio alimentario 2017- PNAEQW

o 7 io 15
io 15
10.10
ю 7.5
10 15
1



Por lo que, se considera que el PNAE Qali Warma viene contribuyendo a la promoción de hábitos alimentarios saludables.

11.2 Alimentos Permitidos y No Permitidos

Además de los alimentos mencionados en el numeral 10.2, el CAE puede adicionar en las preparaciones de desayunos y almuerzos algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región que contribuirán a una mayor aceptabilidad de las raciones por parte de los usuarios.

Tabla 11: Lista de potenciadores permitidos para la planificación del menú escolar.

POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS	
Sal, ajo, cebolla, kion, tomate, laurel, hongos, tomillo, n culantro, sachaculantro, perejil, achiote, sillao, chino quisador, vainilla, canela, clavo de olor, etc.	

Por otro lado, se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su alto 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.

Prestaciones - PNAEQW.

Tabla 12: 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 grated, entre otros.

Mermelada, manjarblanco, 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, kétchup, salsas, cremas, aji picante, entre otros.

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



XII. ANEXOS

ANEXO Nº 01- A: Combinaciones de Grupos de Alimentos - Modalidad Raciones

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	COMBINACIÓN DE GRUPOS DE ALIMENTOS
1	BEBIBLE / C. SÓLIDO1	BEBIBLE / GALLETERIA
2	BEBIBLE / C. SÓLIDO¹	BEBIBLE / HUEVO
3	BEBIBLE / C. SÓLIDO1	BEBIBLE / PAN REGIONAL + HUEVO
4	BEBIBLE / C. SÓLIDO1	BEBIBLE / PAN COMUN + HUEVO
5	BEBIBLE / C. SÓLIDO1	BEBIBLE / PAN CON DERIVADO LÁCTEO
6	BEBIBLE / C. SÓLIDO1	BEBIBLE / PAN DULCE + HUEVO
7	BEBIBLE / C. SÓLIDO1	BEBIBLE / PAN ESPECIAL
8	BEBIBLE / C. SÓLIDO1	BEBIBLE / PAN REGIONAL + HUEVO
9	BEBIBLE / C. SÓLIDO ²	NECTAR/HUEVO
10	BEBIBLE / C. SÓLIDO ²	NECTAR / PAN CON DERIVADO LÁCTEO
11	BEBIBLE / C. SÖLIDO ²	NECTAR / PAN ESPECIAL
12	BEBIBLE / C. SÓLIDO ²	NECTAR / SNACK SALUDABLE
13	C. SÓLIDO / C. SÓLIDO ³	PAN CON DERIVADO LÁCTEO / SNACK SALUDABLE
14	C. SÓLIDO / C. SÓLIDO3	PAN DULCE + HUEVO / SNACK SALUDABLE
15	C. SÓLIDO / C. SÓLIDO3	PAN REGIONAL + HUEVO / SNACK SALUDABLE



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

- (1) Combinaciones de desayuno
- (2) Combinaciones de refrigerio
- (3) Combinaciones para la UT Puno

ANEXO Nº 01-B: Combinaciones de Grupos de Alimentos - Modalidad Productos, Desayunos

1 GRAND ANDINO CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 3 GRANO ANDINO CEREAL + MENESTRA + POA NH 4 GRANO ANDINO CEREAL + POA DESHIDRATADO 5 GRANO ANDINO CEREAL + POA ON H 5 GRANO ANDINO CEREAL + POA ON H 6 GRANO ANDINO CEREAL + POA NH 7 GRANO ANDINO CEREAL + POA NH 7 GRANO ANDINO CEREAL + POA NH 8 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 8 HARINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 10 HARINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA NH 11 HARINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA NH 12 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA SHIDRATADO 13 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA SHIDRATADO 14 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA SHIDRATADO 15 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA DESHIDRATADO 16 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 16 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 16 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 17 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 18 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 19 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 19 HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH 19 HARINA DE CEREAL CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + MENESTRA + POA NH 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + POA DESHIDRATADO 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + POA NH 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + POA DESHIDRATADO 20 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + POA NH 21 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + POA NH 22 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + POA NH 23 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL + POA NH 24 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 25 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 26 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 27 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO 28 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO 29 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO 20 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 20 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 21 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 22 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 24 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 25 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 26 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 27 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 28 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA NH 29 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA NH 30 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA NH 31 HARINA DE	Nº	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
2 GRANO ANDINO CEREAL + MENESTRA + POA NH GRANO ANDINO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA NH GRANO ANDINO CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA NH CEREAL +	-		
3 GRANO ANDINO CEREAL + MENESTRA + POA NH	-		
4 GRANO ANDINO CEREAL + POA DESHIDRATADO 6 GRANO ANDINO CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL CEREAL - POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL - POA NH CEREAL + POA NH CEREAL - POA NH CEREA	_		
S GRANO ANDINO CEREAL + POA NH	-		
6 GRANO ANDINO CEREAL +POA NH 7 GRANO ANDINO CEREAL +POA NH 8 HARINA DE CEREAL CEREAL - MENESTRA + POA DESHIDRATADO 19 HARINA DE CEREAL CEREAL - MENESTRA +POA NH 10 HARINA DE CEREAL CEREAL - MENESTRA +POA NH 11 HARINA DE CEREAL CEREAL - MENESTRA +POA NH 11 HARINA DE CEREAL CEREAL - MENESTRA +POA NH 12 HARINA DE CEREAL CEREAL - POA NH 13 HARINA DE CEREAL CEREAL - POA NH 14 HARINA DE CEREAL CEREAL - POA NH 15 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - MENESTRA +POA DESHIDRATADO 16 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - MENESTRA +POA NH 17 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - MENESTRA +POA NH 18 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - MENESTRA +POA NH 18 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - MENESTRA - POA NH 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - MENESTRA - POA NH 10 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - MENESTRA - POA NH 11 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 12 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 14 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 15 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 16 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 17 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 18 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 18 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE CEREAL - POA NH 10 HARINA DE FRUTA CEREAL - MENESTRA - POA DE SHIDRATADO CEREAL - POA NH 10 HARINA DE FRUTA CEREAL - MENESTRA - POA DE SHIDRATADO CEREAL - POA NH 10 HARINA DE FRUTA CEREAL - MENESTRA - POA NH 10 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 10 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 10 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 11 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 12 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 13 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 14 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 15 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 16 HARINA DE FRUTA CEREAL - POA NH 17 HARINA DE MENESTRA CEREAL - POA NH 18 HARINA DE			
7 GRANO ANDINO CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO HARINA DE CEREAL CEREAL - MENESTRA + POA DESHIDRATADO HARINA DE CEREAL CEREAL - MENESTRA + POA NH HARINA DE CEREAL CEREAL - POA DESHIDRATADO CEREAL - POA DESHIDRATADO CEREAL - POA DESHIDRATADO CEREAL - POA DESHIDRATADO CEREAL - POA NH CEREAL - MENESTRA - POA DESHIDRATADO CEREAL - MENESTRA - POA NH CEREAL - POA NH	_		
8 HARINA DE CEREAL 9 HARINA DE CEREAL 1 CEREAL - MENESTRA + POA DESHIDRATADO 1 HARINA DE CEREAL 1 CEREAL - MENESTRA + POA NH 11 HARINA DE CEREAL 2 CEREAL - MENESTRA + POA NH 11 HARINA DE CEREAL 3 CEREAL - MENESTRA + POA NH 12 HARINA DE CEREAL 3 CEREAL - POA NH 13 HARINA DE CEREAL 4 CEREAL - POA NH 14 HARINA DE CEREAL 5 CEREAL - POA NH 15 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 6 CEREAL - POA NH 16 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 7 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 8 CEREAL - MENESTRA + POA DESHIDRATADO 16 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 9 CEREAL - MENESTRA + POA NH 18 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 10 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 10 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 11 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 12 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 13 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 14 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 15 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 16 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 10 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 10 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 11 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 12 HARINA DE FRUTA 1 CEREAL - POA NH 12 HARINA DE FRUTA 1 CEREAL - MENESTRA - POA DE SHIDRATADO 14 HARINA DE FRUTA 1 CEREAL - MENESTRA - POA DE SHIDRATADO 15 HARINA DE FRUTA 1 CEREAL - MENESTRA - POA DE SHIDRATADO 16 HARINA DE FRUTA 1 CEREAL - POA NH 17 HARINA DE FRUTA 1 CEREAL - POA NH 18 HARINA DE FRUTA 1 CEREAL - POA NH 18 HARINA DE FRUTA 2 CEREAL - POA NH 2 HARINA DE FRUTA 2 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE FRUTA 2 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE FRUTA 2 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE MENESTRA 2 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE MENESTRA 2 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE MENESTRA 3 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE MENESTRA 3 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE MENESTRA 3 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE MENESTRA 4 CEREAL - POA NH 3 HARINA DE MENESTRA 5 CEREAL - POA NH 4 HARINA DE MENESTRA 5 CEREAL - POA NH 4 HARINA DE MENESTRA 5 CEREAL - POA NH 4 HARINA DE MENESTRA 5 CEREAL - POA NH 4 HARINA DE MENESTRA 5 CEREAL - POA NH 4 HARINA DE MENESTRA 5 CEREAL - POA NH 4 HARINA DE ME	-	- CONTRACTOR CONTRACTOR	
9 HARINA DE CEREAL 10 HARINA DE CEREAL 11 HARINA DE CEREAL 11 CEREAL HENBESTRA + POA H 11 HARINA DE CEREAL 12 CEREAL POA DESHIDRATADO 13 HARINA DE CEREAL 13 HARINA DE CEREAL 14 HARINA DE CEREAL 15 HARINA DE CEREAL 16 CEREAL POA NH 16 HARINA DE CEREAL 16 CEREAL POA NH 17 HARINA DE CEREAL 17 HARINA DE CEREAL 17 HARINA DE CEREAL 18 HARINA DE CEREAL 18 CEREAL HOROCUATE 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 22 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 23 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 24 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 26 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 27 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 28 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 29 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL - CHOCOLATE 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 26 CEREAL - POA NH 27 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 CEREAL - POA NH 21 CEREAL - POA NH 22 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 30 CEREAL - POA NH 31 HARINA DE FRUTA 31 CEREAL - POA NH 32 HARINA DE FRUTA 31 CEREAL - POA NH 32 HARINA DE FRUTA 33 CEREAL - POA NH 34 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL - POA NH 37 HOUJELAS DE CEREAL 37 HOUJELAS DE CEREAL 38 CEREAL - POA NH 39 HOUJELAS DE CEREAL 39 HARINA DE MENESTRA 39 CEREAL - POA NH 30 HARINA DE MENESTRA 30 CEREAL - POA NH 31 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 31 CEREAL - POA NH 32 HARINA DE MENESTRA 31 CEREAL - POA NH 33 HARINA DE MENESTRA 34 CEREAL - POA NH 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL - POA NH 37 HOUJELAS DE CEREAL 37 CEREAL - POA NH 38 HOUJELAS DE CEREAL 39 HOUJELAS DE CEREAL 39 CEREAL - POA NH 39 HOUJELAS DE CEREAL 39 CEREAL - POA NH 30 HOUJELAS DE CEREAL 30 CEREAL - POA NH 31 HARINA DE MENESTRA 39 CEREAL - POA NH 30 HOUJELAS DE CEREAL - HOCOLATE 30 CEREAL - POA NH			
10 HARIMA DE CEREAL 11 HARIMA DE CEREAL 12 HARIMA DE CEREAL 13 HARIMA DE CEREAL 14 HARIMA DE CEREAL 15 HARIMA DE CEREAL 16 HARIMA DE CEREAL 16 HARIMA DE CEREAL 17 HARIMA DE CEREAL 18 HARIMA DE CEREAL 19 HARIMA DE CEREAL 19 HARIMA DE CEREAL 19 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL + POA NH 10 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL + POA NH 11 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL + POA NH 11 HARIMA DE CEREAL 11 HARIMA DE CEREAL 11 CHOCOLATE 12 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 13 HARIMA DE CEREAL 14 CHOCOLATE 16 CEREAL + POA DESHIDRATADO 17 HARIMA DE CEREAL 18 CHOCOLATE 18 HARIMA DE CEREAL 19 CHOCOLATE 19 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DESHIDRATADO 10 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DESHIDRATADO 11 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DA NH 12 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DA NH 12 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DA NH 12 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DA NH 12 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DA NH 12 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DA NH 12 HARIMA DE CEREAL 10 CEREAL 10 DA NH 11 HARIMA DE FRUTA 11 CEREAL 11 HARIMA DE FRUTA 12 CEREAL 13 HARIMA DE FRUTA 14 HARIMA DE FRUTA 15 CEREAL 16 HARIMA DE FRUTA 16 CEREAL 17 HARIMA DE FRUTA 17 CEREAL 18 HARIMA DE FRUTA 18 CEREAL 19 DA NH 19 HARIMA DE FRUTA 19 CEREAL 10 DA NH 10 CEREAL 10 DA NH	-		
11 HARINA DE CEREAL 12 HARINA DE CEREAL 13 HARINA DE CEREAL 14 HARINA DE CEREAL 15 HARINA DE CEREAL 16 HARINA DE CEREAL 17 HARINA DE CEREAL 18 HARINA DE CEREAL 19 HARINA DE CEREAL 19 HARINA DE CEREAL 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 10 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 10 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 11 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 12 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 13 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 14 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 15 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 16 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE HENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23 HARINA DE MENESTRA 24 HARINA DE MENESTRA 25 HARINA DE MENESTRA 26 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23 HARINA DE MENESTRA 24 HARINA DE MENESTRA 25 HARINA DE MENESTRA 26 HERAL + POOA NH 27 HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23 HARINA DE MENESTRA 24 HARINA DE MENESTRA 25 HARINA DE MENESTRA 26 HERAL + POOA NH 27 HOJUELAS DE CEREAL 27 HOAN HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HERAL + POOA DH 21 HOJUELAS DE CEREAL 21 HOJUELAS DE CEREAL 22 HORINA 23 HARINA DE MERE			
12 HARINA DE CEREAL 13 HARINA DE CEREAL 14 HARINA DE CEREAL 15 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 16 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 10 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 11 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 12 CEREAL + MENESTRA + POA NH 13 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 14 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 15 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 16 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 22 CEREAL + POA DESHIDRATADO 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 CEREAL + POA DESHIDRATADO 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23 HARINA DE MENESTRA 24 HARINA DE MENESTRA 25 HARINA DE MENESTRA 26 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23 HARINA DE MENESTRA 24 HARINA DE MENESTRA 25 HARINA DE MENESTRA 26 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23	the state of the state of		
HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH	_	TO THE PROPERTY OF THE PROPERT	
14 HARINA DE CEREAL 15 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 16 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 23 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 24 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 25 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 26 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23 HARINA DE MENESTRA 24 HARINA DE MENESTRA 25 HARINA DE MENESTRA 26 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 27 HARINA DE MENESTRA 28 HARINA DE MENESTRA 29 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 21 HARINA DE MENESTRA 22 HARINA DE MENESTRA 23 HARINA DE MENESTRA 24 HARINA DE MENESTRA 25 HARINA DE MENESTRA 26 HARINA DE MENESTRA 27 HOJUELAS DE CEREAL 27 HOJUELAS DE CEREAL 28 HARINA DE MENESTRA 29 HOJUELAS DE CEREAL 20 HARINA DE MENESTRA 20 HARINA DE MENESTRA 21 HORINE 31 HOJUELAS DE CEREAL 21 HOJUELAS DE CEREAL 21 HOJUELAS DE CEREAL 22 HORINE		The state of the s	CEREAL + POA H
15 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 16 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 CEREAL + MENESTRA + POA H 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 23 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 24 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 25 HARINA DE FRUTA 26 CEREAL + POA NH 27 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 40 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 41 HARINA DE FRUTA 41 CEREAL + MENESTRA + POA NH 42 HARINA DE FRUTA 42 CEREAL + MENESTRA + POA NH 43 HARINA DE FRUTA 44 CEREAL + POA NH 45 HARINA DE FRUTA 46 CEREAL + POA NH 47 CEREAL + POA NH 48 HARINA DE FRUTA 47 CEREAL + POA NH 48 HARINA DE FRUTA 48 HARINA DE FRUTA 49 HARINA DE FRUTA 50 CEREAL + POA NH 51 HARINA DE FRUTA 51 HARINA DE FRUTA 52 HARINA DE FRUTA 53 HARINA DE FRUTA 54 CEREAL + POA NH 55 HARINA DE MENESTRA 55 CEREAL + POA NH 56 HARINA DE MENESTRA 66 CEREAL + POA NH 67 CEREAL + POA NH 67 CEREAL + POA NH 68 HARINA DE MENESTRA 67 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 68 HARINA DE MENESTRA 68 CEREAL + POA NH 69 HARINA DE MENESTRA 68 CEREAL + POA NH 69 HARINA DE MENESTRA 69 CEREAL + POA NH 60 HARINA DE MENESTRA 60 CEREAL + POA NH 61 HARINA DE MEN	13	The state of the s	CEREAL + POA NH
16 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 17 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 23 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 24 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 25 HARINA DE FRUTA 26 CEREAL + POA NH 27 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 21 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 22 CEREAL + MENESTRA + POA NH 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 CEREAL + POA NH 21 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 21 CEREAL + POA NH 22 HARINA DE FRUTA 22 CEREAL + POA NH 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 CEREAL + POA NH 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE MENESTRA 40 CEREAL + POA NH 41 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA DESHIDRATADO 43 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 43 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 43 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 43 HARINA DE MENESTRA 42 CEREAL + POA NH 43 HARINA DE MENESTRA 43 CEREAL + POA NH 44 HOJUELAS DE CEREAL 44 HENESTRA + POA DESHIDRATADO 45 HARINA DE MENESTRA 45 CEREAL + POA NH 46 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 47 CEREAL + POA NH 48 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 CEREAL + POA NH 40 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 40 HOJUELAS DE CEREAL +	14	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA NH
171 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 23 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 CEREAL + POA NH 27 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 20 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 21 HARINA DE FRUTA 21 HARINA DE FRUTA 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 34 HARINA DE FRUTA 45 HARINA DE FRUTA 46 CEREAL + POA DESHIDRATADO 47 HARINA DE FRUTA 47 HARINA DE FRUTA 48 HARINA DE FRUTA 49 HARINA DE FRUTA 40 CEREAL + POA NH 41 HARINA DE FRUTA 40 CEREAL + POA NH 41 HARINA DE FRUTA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE FRUTA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 43 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 43 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA DESHIDRATADO 43 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA DESHIDRATADO 44 HARINA DE MENESTRA 55 CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL 56 CEREAL + POA NH 57 HARINA DE MENESTRA 57 CEREAL + POA NH 58 HARINA DE MENESTRA 58 CEREAL + POA NH 59 HARINA DE MENESTRA 59 CEREAL + POA NH 50 HARINA DE MENESTRA 50 CEREAL + POA NH 51 HARINA DE MENESTRA 51 CEREAL + POA NH 52 HARINA DE MENESTRA 51 CEREAL + POA NH 53 HARINA DE MENESTRA 51 CEREAL + POA NH 52 HARINA DE MENESTRA 52 CEREAL + POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL 54 CEREAL - POA NH 55 HARINA DE MENESTRA 55 CEREAL - POA NH 66 HOJUELAS DE CEREAL 66 CEREAL - POA NH 67 HOJUELAS DE CEREAL 67 CEREAL - POA NH 68 HOJUELAS DE CEREAL 68 CEREAL - POA NH 69 HOJUELAS DE CEREAL 69 CEREAL - POA NH 60 HOJUELAS DE CEREAL 60 CEREAL - POA NH 61 HOJUELAS DE CEREAL 61 CEREAL - POA NH 62 HOJUELAS DE CEREAL 61 CEREAL - POA NH 63 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 61 CEREAL - POA NH 63 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 62 CEREAL - POA NH 64 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 64 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 64 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 65 CEREAL - POA NH 65 HOJUELAS DE CEREAL - C	15		CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
18 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 30 HARINA DE FRUTA 40 CEREAL + MENESTRA + POA NH 41 HARINA DE FRUTA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE FRUTA 42 HARINA DE FRUTA 43 CEREAL + POA DESHIDRATADO 44 HARINA DE FRUTA 55 HARINA DE FRUTA 66 HARINA DE FRUTA 66 HARINA DE FRUTA 67 CEREAL + POA NH 67 HARINA DE FRUTA 77 HARINA DE FRUTA 78 HARINA DE MENESTRA 78 CEREAL + POA NH 68 HARINA DE MENESTRA 67 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 68 HARINA DE MENESTRA 78 CEREAL + POA NH 78 HARINA DE MENESTRA 79 HARINA DE MENESTRA 79 CEREAL + POA NH 79 HARINA DE MENESTRA 70 CEREAL + POA DESHIDRATADO 70 HARINA DE MENESTRA 70 CEREAL + POA NH 70 HARINA DE MENESTRA 71 HARINA DE MENESTRA 72 CEREAL + POA NH 73 HARINA DE MENESTRA 74 CEREAL + POA NH 75 HARINA DE MENESTRA 75 CEREAL + POA NH 76 HARINA DE MENESTRA 76 CEREAL + POA NH 77 HOUJELAS DE CEREAL 77 HOUJELAS DE CEREAL 78 CEREAL + POA NH 78 HOUJELAS DE CEREAL 79 CEREAL + POA NH 79 HOUJELAS DE CEREAL 79 HOUJELAS DE CEREAL 70 CEREAL + MENESTRA + POA NH 70 HOUJELAS DE CEREAL 70 CEREAL + POA NH 71 HOUJELAS DE CEREAL 71 CEREAL + POA NH 72 HOUJELAS DE CEREAL 73 HOUJELAS DE CEREAL 74 HOUJELAS DE CEREAL 75 CEREAL + POA NH 75 HOUJELAS DE CEREAL 76 CEREAL + POA NH 77 HOUJELAS DE CEREAL 77 CEREAL + POA NH 78 HOUJELAS DE CEREAL 78 HARINA DE MENESTRA + POA DESHIDRATADO 79 HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 70 CEREAL + POA NH 70 HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 71 CEREAL + POA NH 71 HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 72 CEREAL + POA NH 73 HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 74 HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 75 CEREAL + POA NH 76 HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 76 CEREAL + POA NH 77 HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 77 CEREA	16	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 34 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 25 HARINA DE FRUTA 46 CEREAL + MENESTRA + POA NH 47 HARINA DE FRUTA 46 CEREAL + MENESTRA + POA NH 47 HARINA DE FRUTA 46 CEREAL + POA DESHIDRATADO 47 HARINA DE FRUTA 46 CEREAL + POA DESHIDRATADO 48 HARINA DE FRUTA 47 CEREAL + POA NH 48 HARINA DE FRUTA 48 HARINA DE FRUTA 49 HARINA DE FRUTA 40 CEREAL + POA NH 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE FRUTA 41 CEREAL + POA NH 42 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + POA NH 43 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 46 HARINA DE MENESTRA 57 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 58 HARINA DE MENESTRA 59 HARINA DE MENESTRA 50 CEREAL + MENESTRA + POA NH 51 HARINA DE MENESTRA 50 CEREAL + POA DESHIDRATADO 51 HARINA DE MENESTRA 51 HARINA DE MENESTRA 52 CEREAL + POA DESHIDRATADO 53 HARINA DE MENESTRA 54 CEREAL + POA DESHIDRATADO 55 HARINA DE MENESTRA 56 CEREAL + POA DESHIDRATADO 57 HOJUELAS DE CEREAL 58 CEREAL + POA NH 59 HOJUELAS DE CEREAL 59 CEREAL + POA NH 50 HOJUELAS DE CEREAL 50 CEREAL - POA NH 51 HARINA DE MENESTRA 51 CEREAL + POA NH 52 CEREAL - POA NH 53 HARINA DE MENESTRA 56 CEREAL - POA NH 57 HOJUELAS DE CEREAL 57 CEREAL - POA NH 58 HOJUELAS DE CEREAL 58 CEREAL - POA NH 59 HOJUELAS DE CEREAL 59 CEREAL - POA NH 50 HOJUELAS DE CEREAL 50 CEREAL - POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL 51 CEREAL - POA NH 52 HOJUELAS DE CEREAL 53 HOJUELAS DE CEREAL 54 CEREAL - POA NH 55 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 56 CEREAL - POA NH 57 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 57 CEREAL - POA NH 58 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 58 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 59 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 50 CEREAL - POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 50 CEREAL - POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 51 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 52 CEREAL - POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 54 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 55 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 56 CEREAL - POA NH 57 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 57 HOJUELAS DE CEREAL - CHOC	17	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA NH
19 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 20 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 20 HARINA DE FRUTA 30 CEREAL + MENESTRA + POA NH 31 HARINA DE FRUTA 31 CEREAL + POA DESHIDRATADO 32 HARINA DE FRUTA 33 HARINA DE FRUTA 44 CEREAL + POA DESHIDRATADO 45 HARINA DE FRUTA 56 HARINA DE FRUTA 66 CEREAL + POA NH 67 HARINA DE FRUTA 67 HARINA DE FRUTA 67 HARINA DE MENESTRA 68 HARINA DE MENESTRA 69 HARINA DE MENESTRA 69 HARINA DE MENESTRA 69 HARINA DE MENESTRA 60 HARINA DE MENESTRA 60 HARINA DE MENESTRA 60 HARINA DE MENESTRA	18	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA NH	19	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	
21 HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE 22 HARINA DE FRUTA 23 HARINA DE FRUTA 31 HARINA DE FRUTA 42 HARINA DE FRUTA 43 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 44 HARINA DE FRUTA 55 HARINA DE FRUTA 66 CEREAL + MENESTRA + POA NH 67 HARINA DE FRUTA 67 CEREAL + POA DESHIDRATADO 68 HARINA DE FRUTA 68 HARINA DE FRUTA 69 HARINA DE FRUTA 60 CEREAL + POA NH 61 CEREAL + POA NH 61 CEREAL + POA NH 62 HARINA DE FRUTA 61 CEREAL + POA NH 62 HARINA DE MENESTRA 63 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 64 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 65 CEREAL + MENESTRA + POA NH 66 CEREAL + MENESTRA + POA NH 66 CEREAL + MENESTRA + POA NH 67 CEREAL + MENESTRA + POA NH 68 CEREAL + POA NH 68 CEREAL + POA NH 69 CEREAL + POA NH 60 CEREAL + POA NH 60 CEREAL + POA NH 61 CEREAL + POA NH 61 CEREAL + POA NH 62 CEREAL + POA NH 63 CEREAL + POA NH 64 CEREAL + POA NH 65 CEREAL + POA NH 66 CEREAL + POA NH 67 CEREAL + POA NH 68 HOJUELAS DE CEREAL 68 CEREAL + CEREAL + POA NH 69 CEREAL + POA NH 60 CEREAL + POA NH 60 CEREAL + POA NH 61 CEREAL + POA NH 62 CEREAL + POA NH 63 HOJUELAS DE CEREAL 68 CEREAL + COA DESHIDRATADO 69 CEREAL - CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 60 CEREAL - POA NH 61 CEREAL - POA NH 62 CEREAL - POA NH 63 HOJUELAS DE CEREAL 65 CEREAL - CEREAL - CEREAL - CEREAL - POA NH 66 HOJUELAS DE CEREAL 66 CEREAL - POA NH 67 CEREAL - POA NH 68 HOJUELAS DE CEREAL 67 CEREAL - POA NH 68 HOJUELAS DE CEREAL 68 CEREAL - CEREAL - CEREAL - CEREAL - POA NH 69 HOJUELAS DE CEREAL 60 CEREAL - POA NH 60 CEREAL - POA NH 61 HOJUELAS DE CEREAL 61 CEREAL - POA NH 62 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 61 CEREAL - POA NH 63 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 62 CEREAL - POA NH 64 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 63 CEREAL - POA NH 65 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 64 CEREAL - POA NH 65 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 65 CEREAL - POA NH 66 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 66 CEREAL - POA NH 67 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 67 CEREAL - POA NH 68 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 68 CEREAL - POA NH 69 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 68 CEREAL - POA NH 69 HOJUELAS DE CEREAL - CHOCOLATE 69 CEREAL	20		
22 HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 23 HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA H 24 HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA NH 25 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO 26 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO 27 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA H 28 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 29 HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 29 HARINA DE MENESTRA CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 30 HARINA DE MENESTRA CEREAL + MENESTRA + POA NH 31 HARINA DE MENESTRA CEREAL + MENESTRA + POA NH 32 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA DESHIDRATADO 33 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA DESHIDRATADO 34 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA NH 35 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA NH 36 HOJUELAS DE CEREAL 37 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + MENESTRA + POA NH 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 CEREAL + POA NH 49 HOJUELAS DE CEREAL 49 CEREAL + POA NH 40 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 CEREAL + POA NH 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 47 CEREAL + POA NH 48 HOJUELAS DE CEREAL 48 CEREAL + POA NH 49 HOJUELAS DE CEREAL 49 CEREAL + POA NH 40 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOLUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 CEREAL + POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 51 CEREAL + POA NH 52 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 53 CEREAL + POA NH 54 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 54 CEREAL + POA NH 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 CEREAL + POA NH 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE F	21	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	TOTAL CONTRACTOR CONTR
HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA H	22		
24 HARINA DE FRUTA 25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE MENESTRA 30 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 CEREAL + POA NH 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 27 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 28 HARINA DE MENESTRA 29 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 29 HARINA DE MENESTRA 30 CEREAL + MENESTRA + POA NH 31 HARINA DE MENESTRA 32 CEREAL + POA DESHIDRATADO 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 CEREAL + POA NH 36 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + HORINA DE FRUTA 48 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 49 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 H	-		
25 HARINA DE FRUTA 26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 39 HARINA DE FRUTA 30 HARINA DE MENESTRA 30 HARINA DE MENESTRA 30 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 HARINA DE MENESTRA 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + POA DESHIDRATADO 37 HARINA DE MENESTRA 38 HARINA DE MENESTRA 39 HARINA DE MENESTRA 40 CEREAL + POA DESHIDRATADO 41 HARINA DE MENESTRA 41 HARINA DE MENESTRA 42 CEREAL + POA H 43 HARINA DE MENESTRA 43 HARINA DE MENESTRA 44 HARINA DE MENESTRA 45 CEREAL + POA NH 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 DA NH 48 HOJUELAS DE CEREAL 48 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOAN HARINA DE MENESTRA + POA DESHIDRATADO 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOAN HARINA DE MENESTRA + POA DESHIDRATADO 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CERE	-		
26 HARINA DE FRUTA 27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE MENESTRA 30 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + POA DESHIDRATADO 37 HARINA DE MENESTRA 38 HARINA DE MENESTRA 39 CEREAL + POA DESHIDRATADO 30 HARINA DE MENESTRA 40 CEREAL + POA DESHIDRATADO 41 HARINA DE MENESTRA 42 CEREAL + POA NH 43 HARINA DE MENESTRA 44 HARINA DE MENESTRA 45 CEREAL + POA NH 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOUJELAS DE CEREAL 48 HOUJELAS DE CEREAL 49 HOUJELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 46 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 57 LECHE + HARINA DE CEREAL 58 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 51 HOJU	-		
27 HARINA DE FRUTA 28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE FRUTA 30 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 CEREAL + MENESTRA CEREAL + POA DESHIDRATADO 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + MENESTRA CEREAL + POA DESHIDRATADO 37 HARINA DE MENESTRA 38 HARINA DE MENESTRA 39 HARINA DE MENESTRA 30 CEREAL + POA NH 31 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 CEREAL + POA NH 33 HARINA DE MENESTRA 34 CEREAL + POA NH 35 HOJUELAS DE CEREAL 36 CEREAL CEREAL + MENESTRA POA DESHIDRATADO 37 HOJUELAS DE CEREAL 38 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + MENESTRA POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 CEREAL + POA NH 46 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA DESHIDRATADO 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 CEREAL + POA DESHIDRATADO 42 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARIN	-	1.000	
28 HARINA DE FRUTA 29 HARINA DE MENESTRA 30 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 CEREAL + MENESTRA CEREAL + POA DESHIDRATADO 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + POA DESHIDRATADO 37 HARINA DE MENESTRA 38 CEREAL + POA DESHIDRATADO 39 HARINA DE MENESTRA 30 CEREAL + POA H 31 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 CEREAL + POA NH 33 HARINA DE MENESTRA 34 CEREAL + POA NH 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + POA NH 37 HOJUELAS DE CEREAL 38 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 MENESTRA + POA DESHIDRATADO 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 CEREAL + POA NH 46 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FR	the state of the state of		
29 HARINA DE MENESTRA 30 HARINA DE MENESTRA 41 CEREAL + MENESTRA + POA DE SHIDRATADO 31 HARINA DE MENESTRA 52 HARINA DE MENESTRA 53 HARINA DE MENESTRA 54 CEREAL + POA DESHIDRATADO 55 HARINA DE MENESTRA 56 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 56 HARINA DE MENESTRA 56 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 57 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 58 HARINA DE MENESTRA 59 CEREAL + POA NH 59 CEREAL + POA NH 50 CEREAL + POA NH 51 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 59 CEREAL + MENESTRA + POA DE SHIDRATADO 50 CEREAL + MENESTRA + POA DE SHIDRATADO 51 HOJUELAS DE CEREAL 50 CEREAL + MENESTRA + POA DE SHIDRATADO 51 HOJUELAS DE CEREAL 51 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 52 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 53 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 54 HOJUELAS DE CEREAL 55 CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 56 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 57 CEREAL + POA NH 58 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 59 CEREAL + MENESTRA + POA DE SHIDRATADO 59 CEREAL + POA NH 50 CEREAL + POA NH 50 CEREAL + POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 52 CEREAL + MENESTRA + POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 54 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 55 CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 56 CEREAL + POA NH 57 CEREAL + POA NH 58 CEREAL + POA NH 59 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 CEREAL + POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 51 CEREAL + POA NH 52 CEREAL + POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 54 CEREAL + POA NH 55 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 56 CEREAL + POA NH 57 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 CEREAL + POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE FRUTA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 LECHE + HARINA DE CEREAL 50 SALLETERIA 50 SALLETERIA	-		
30 HARINA DE MENESTRA 31 HARINA DE MENESTRA 32 HARINA DE MENESTRA 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + POA DESHIDRATADO 37 HARINA DE MENESTRA 38 HARINA DE MENESTRA 40 CEREAL + POA NH 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 CEREAL + POA DESHIDRATADO 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 CEREAL + POA NH 46 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA DESHIDRATADO 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 CEREAL + POA NH 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA DESHIDRATADO 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECREAL + POA NH 58 LECHE + HARINA DE FRUTA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FR	-	CONTROL OF THE PROPERTY OF THE	
31 HARINA DE MENESTRA 32 HARINA DE MENESTRA 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 37 HARINA DE MENESTRA 38 HARINA DE MENESTRA 39 HARINA DE MENESTRA 40 CEREAL + POA NH 40 CEREAL + POA NH 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + MENESTRA + POA DE SHIDRATADO 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 CEREAL + POA NH 49 HOJUELAS DE CEREAL 49 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 CEREAL + POA NH 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 CEREAL + POA NH 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 52 CEREAL + POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 CEREAL + POA DE SHIDRATADO 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE FRUTA 59 LECHE + GRANO ANDINO 50 GALLETERIA 51 GEREAL + POA NH	-	The second secon	
32 HARINA DE MENESTRA 33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 HARINA DE MENESTRA 36 CEREAL + POA NH 37 HARINA DE MENESTRA 37 HOJUELAS DE CEREAL 38 HOJUELAS DE CEREAL 39 HOJUELAS DE CEREAL 39 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA DESHIDRATADO 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + POA NH 41 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 52 CEREAL + POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 54 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 55 CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 CEREAL + POA DESHIDRATADO 58 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 CEREAL + POA DESHIDRATADO 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 CEREAL + POA DESHIDRATADO 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 CEREAL + POA DESHIDRATADO 58 LECHE + HARINA DE FRUTA 59 CEREAL + POA NH 50 CEREAL + POA NH 51 CEREAL + POA NH 52 CEREAL + POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 CEREAL + POA NH 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 GALLETERIA 59 GALLETERIA			
33 HARINA DE MENESTRA 34 HARINA DE MENESTRA 35 HARINA DE MENESTRA 36 HOJUELAS DE CEREAL 37 HOJUELAS DE CEREAL 38 HOJUELAS DE CEREAL 39 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 CEREAL + POA NH 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 51 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 52 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 53 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 54 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 55 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LORRAN HARINA DE CEREAL 58 LORRAN HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 51 CEREAL + MENESTRA + POA NH 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 GALLETERIA GALLETERIA	-	The state of the s	
34 HARINA DE MENESTRA CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO TO HOJUELAS DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO CEREAL + MOUILLAS DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO TO NH CEREAL + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA NH CEREA			
ARRINA DE MENESTRA CEREAL + POA NH ARRINA DE MENESTRA CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA DE ARRINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA NH ARRINA DE CEREAL CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL CEREAL + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL CEREAL + POA DE ARRINA DE CEREAL CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + MENESTRA + POA NH ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH ARRIN			
36 HOJUELAS DE CEREAL			
37 HOJUELAS DE CEREAL 38 HOJUELAS DE CEREAL 39 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 58 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA 59 HOJUELAS DE CEREAL HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DE SHIDRATADO CEREAL + POA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DE CEREAL + POA DE SHIDRATADO CEREAL + POA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DE CEREAL			
38 HOJUELAS DE CEREAL 39 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 CEREAL + POA DESHIDRATADO 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA			
39 HOJUELAS DE CEREAL 40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL 44 HOJUELAS DE CEREAL 45 HOJUELAS DE CEREAL 46 HOJUELAS DE CEREAL 47 HOJUELAS DE CEREAL 48 HOJUELAS DE CEREAL 49 HOJUELAS DE CEREAL 40 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + MENESTRA + POA H 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 GALLETERIA 50 GALLETERIA			
40 HOJUELAS DE CEREAL 41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA DESHIDRATADO 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 GALLETERIA 50 GALLETERIA	10.0		
41 HOJUELAS DE CEREAL 42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 40 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 41 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 42 CEREAL + POA H 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 48 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 49 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 GALLETERIA			
42 HOJUELAS DE CEREAL 43 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 66 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 67 HOJUELAS DE CEREAL C			
HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO CEREAL + MENESTRA + POA H CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO TO HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO TO HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO TO HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO TO HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO TO CEREAL + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO TO CEREAL + POA NH CEREAL + POA	-		
44 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA H CEREAL + POA NH CER	-	The state of the s	
45 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA DESHIDRATADO GALLETERIA GALLETERIA GALLETERIA	-		
46 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA H CEREAL + POA NH CEREAL +	-		
47 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL CEREAL + POA H CEREAL + POA NH CER	-		
48 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL CEREAL + POA NH CER	1600		
49 HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE 50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL 59 GALLETERIA 50 GALLETERIA 50 GALLETERIA			The state of the s
50 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL CEREAL + MENESTRA + POA H CEREAL + POA NH CEREAL + POA DESHIDRATADO CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH GALLETERIA GALLETERIA	-		CEREAL + POA NH
51 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 52 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA 57 LECHE + GRANO ANDINO 58 LECHE + HARINA DE CEREAL CEREAL + POA H CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH CEREAL + POA NH GALLETERIA GALLETERIA	manufacture (notice)		CEREAL + POA NH
62 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA NH 53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA H 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 66 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 67 LECHE + GRANO ANDINO GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA	50	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
53 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO 54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA H 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 57 LECHE + GRANO ANDINO GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA	51	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA H
54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA H 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 57 LECHE + GRANO ANDINO GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA	52	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA NH
54 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA H 55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 57 LECHE + GRANO ANDINO GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA	53	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
55 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 57 LECHE + GRANO ANDINO GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA	- Contractor		
56 HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH 57 LECHE + GRANO ANDINO GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA			
57 LECHE + GRANO ANDINO GALLETERIA 58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA	-		
58 LECHE + HARINA DE CEREAL GALLETERIA	-		
			The state of the s
DS I LEGHE + HAKINA DE GEREAL + CHOCOLATE I GALLETERIA	59	LECHE + HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA

Jeff W. Unided

de Organicion de
las Producion de
las Produciones

Nº	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
60	LECHE + HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA
61	LECHE + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA
62	LECHE + HARINA DE MENESTRA	GALLETERIA
63	LECHE + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA
64	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL	GALLETERIA
65	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA
66	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA
67	MAZAMORRA	GALLETERIA

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



ANEXO Nº 01- C: Combinaciones de Grupos de Alimentos - Modalidad Productos, Almuerzos

Nº	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
1	GRANO ANDINO	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
2	GRANO ANDINO	CEREAL + MENESTRA + POA H
3	GRANO ANDINO	CEREAL + MENESTRA + POA NH
4	GRANO ANDINO	CEREAL + POA DESHIDRATADO
5	GRANO ANDINO	CEREAL + POA H
6	GRANO ANDINO	CEREAL + POA NH
7	GRANO ANDINO	CEREAL + POA NH
8	HARINA DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
9	HARINA DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA H
10	HARINA DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA NH
1	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
12	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA H
13	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA NH
14	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA NH
15	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
6	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
7	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
8	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
9	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	
0	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA H CEREAL + POA NH
1		
22	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
23	HARINA DE FRUTA HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
-	HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA H
24		CEREAL + MENESTRA + POA NH
25	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
26	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA H
27	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
8	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
9	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
30	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + MENESTRA + POA H
31	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + MENESTRA + POA NH
32	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
33	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA H
4	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA NH
15	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA NH
36	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
37	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA H
8	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA NH
9	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
0	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA H
1	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA NH
2	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA NH
3	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
4	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
5	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA NH
6	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
7	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA H
8	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
9	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
0	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
1	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA H
2	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA NH
3	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
4	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA H
5	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
6	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	
7	LECHE + GRANO ANDINO	CEREAL + POA NH
8	LECHE + GRANO ANDINO LECHE + HARINA DE CEREAL	GALLETERIA
9	LECHE + HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA
-		GALLETERIA
0	LECHE + HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA



Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8575-2016-MIDIS-PNAEQW

Nº	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
61	LECHE + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA
62	LECHE + HARINA DE MENESTRA	GALLETERIA
63	LECHE + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA
64	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL	GALLETERIA
65	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA
66	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA
67	MAZAMORRA	GALLETERIA

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



ANEXO Nº 02- A: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos - Modalidad Raciones, Desayunos

°z	-	CV.	177	4	10	10	
NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	BEBIBLE / GALLETERIA	BEBIBLE / PAN COMÚN + HUEVO	BEBIBLE / PAN CON DERIVADO LÁCTEO	BEBIBLE / PAN DULCE + HUEVO	BEBIBLE / PAN ESPECIAL	BEBIBLE / PAN REGIONAL + HUEVO	PROMEDIO
ENERGIA (Kcal)	261	284	269	290	259	280	274
(g) JATOT TOR9	60	44	Ε	14	0	4	12
GRASA TOTAL (g)	12	12	12	14	12	14	13
AZÚCAR agregada (g)	10	7	60	00	7	7	00
HIERRO TOTAL (mg)	=	1.1	12	1,4	1.3	5.	1.3
ENERGIA (%RD)	20%	22%	21%	22%	20%	22%	21%
PROT TOTAL (%RD)	20%	37%	27%	36%	23%	35%	30%
GRASA TOTAL (%Cal)	41%	38%	41%	43%	40%	44%	41%
AZÚCAR agregada (%Kcal)	15%	%	41%	11%	11%	10%	11%
(0я%) ЛАТОТ ОЯЯЗІН	19%	18%	19%	24%	22%	22%	21%
ENERGIA (Kcal)	311	344	359	356	342	338	342
(g) JATOT TORH	თ	16	4	19	=	5	64
(9) JATOT AZARƏ	13	12	12	16	14	15	14
(9) ebegarge AADUSA	£	~	o	on	80	80	a
невко тота (тр)	1.6	1.6	2.0	2.2	2.3	2.0	9
ENERGIA (%RD)	19%	21%	22%	22%	21%	20%	216%
(%RD) JATOT TOR9	18%	33%	28%	31%	22%	30%	37%
GRASA TOTAL (ISSM)	39%	32%	38%	39%	37%	40%	2007
AZÚCAR agregada (%Kcal)	15%	%9	10%	10%	10%	%6	4037
(08%) ЛАТОТ ОЯЯЗІН	15%	14%	18%	20%	21%	19%	491/

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



ANEXO Nº 02- B: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos - Modalidad Raciones, Desayunos Puno

NOMBRE DE LA COMBINACIÓN		BEBIBLE / PAN COMUN + HUEVO	BEBIBLE / PAN CON DERIVADO LACTEO			PAN CON DERIVADO LÁCTEO / SNACK SALUDABLE	PAN DULCE + HUEVO / SNACK SALUDABLE	PAN REGIONAL + HUEVO / SNACK SALUDABLE		
ENERGIA (Kcal)	261	284	305	259	280	801	808	247	405	
(g) JATOT TOR9	80	14	12	ō	14	59	24	£	13	
(9) JATOT ASARĐ	12	12	14	12	14	28	23	10	16	
AZÚCAR agregada (9)	10	7	80	7	1	10	14	250	60	
(gm) JATOT ORABIH	11	1.1	1.5	1.3	£.	9.9	8.1	1.7	2.8	-
ENERGIA (%RD)	20%	22%	24%	20%	22%	62%	62%	19%	31%	
(09%) JATOT TO99	20%	37%	31%	23%	35%	75%	61%	29%	39%	1
GRASA TOTAL (%Kcal)	41%	38%	40%	40%	44%	31%	26%	37%	37%	21.41
AZÜCAR agregada (%Kcal)	15%	%6	11%	11%	10%	2%	7%	2%	%6	
(ФЯ%) ЈАТОТ ОЯЯЭІН	19%	18%	25%	22%	22%	110%	134%	28%	47%	
ENERGIA (Kcal)	311	344	359	342	338	801	802	319	452	
(9) JATOT TOR9	б	16	14	Ε	15	53	24	13	16	
GRASA TOTAL (9)	13	12	5	14	15	28	23	12	17	
AZÜCAR agregada (g)	11	7	6	00	80	10	14	2	6	
(gm) JATOT ORABIH	1.6	1.6	2.0	2.3	2.0	9.9	8.1	2.5	3,3	
ENERGIA (%RD)	19%	21%	22%	21%	20%	48%	49%	19%	27%	
(GRAY) JATOT TORR	18%	33%	28%	22%	30%	28%	48%	26%	33%	
JATOT ASARĐ (ISAX/)	39%	32%	38%	37%	40%	31%	26%	34%	35%	
ebegenge RADÚSA (leoX//)	15%	8%	10%	10%	9%6	2%	7%	3%	%8	
(98%) ЈАТОТ ОЯЯЗІН	15%	14%	18%	21%	19%	61%	75%	23%	31%	
							_			

Elaborado por: Componente Alimentarlo de la Unidad de Organización de las Prestaciones - PNAEQW.



ANEXO Nº 02- C: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos - Modalidad Raciones, Refrigerios

° ×	-	2	(1)	4	un	ω	7	
NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	BEBIBLE / GALLETERIA	BEBIBLE / HUEVO	BEBIBLE / PAN ESPECIAL	NECTAR / HUEVO	NECTAR / PAN CON DERIVADO LÁCTEO	NECTAR / SNACK SALUDABLE	NECTAR / PAN ESPECIAL	PROMEDIO
(Keal)	248	208	210	155	162	171	156	187
JATOT TOR9 (9)	œ	12	00	9	es	60	2	9
JATOT ASARD (9)	11	12	10	4	3	4	2	7
AZÚCAR AGREGADA (g)	σ	9	7	9	7	9	7	7
HIERRO TOTAL (mg)	1.0	0.5	8.0	0.5	0.7		0.8	9.0
ENERGIA (%RD)	19%	16%	16%	12%	13%	13%	12%	14%
JATOT TOR9 (GR#	20%	31%	20%	17%	7%	%8	2%	15%
GRASA TOTAL (%Kcal)	41%	52%	44%	24%	14%	22%	12%	30%
AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	15%	12%	13%	16%	17%	14%	17%	15%
НЕЯВО ТОТАL (МЯМ)	17%	8%	13%	%8	11%	%0	13%	10%
(Kcal)	248	208	259	155	216	243	206	219
JATOT TORY (g	60	12	on.	ω.	w	60	69	7
GRASA TOTAL (9)	Ε	12	12	4	4	00	4	60
AZÚCAR AGREGADA (g)	6	φ.	7	9	00	9	7	7
HIERRO TOTAL (mg)	1.0	0.5	1.3	0.5	1.2		1.3	8.0
(%RD)	15%	13%	16%	%6	13%	15%	12%	13%
JATOT TOR9 (GR%)	16%	25%	18%	13%	10%	12%	%2	14%
GRASA TOTAL (%Kcal)	41%	52%	40%	24%	18%	29%	16%	31%
ebegenge AADÜSA (leoX%)	15%	12%	41%	16%	14%	10%	14%	13%
JATOT ORREIH (GR%)	%6	2%	12%	2%	11%	%0	12%	8%

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



			100										17	205		77.5			
	JATOT ORRBIH (GR%)	21%	21%	32%	32%	30%	30%	41%	21%	21%	31%	31%	30%	30%	41%	21%	21%	31%	31%
	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	868	35	9,6	86	%	85	8	10%	10%	10%	10%	286	8%	% 6	8	9%	2001	10%
	GRASA TOTAL (%Kcal)	26%	27%	26%	26%	23%	24%	23%	25%	36%	25%	25%	25%	26%	25%	27%	28%	26%	26%
	(08%) JATOT TORY	22%	23%	23%	23%	30%	31%	31%	21%	21%	21%	21%	37%	38%	38%	27%	28%	28%	28%
JARIA	ENERGIA (%RD)	25%	26%	25%	25%	26%	27%	28%	24%	24%	24%	24%	27%	27%	27%	24%	24%	24%	24%
SECUNDARIA	HIERRO TOTAL (mg)	4.6	4.5	6.8	00	6.5	6.5	80	4.4	4.4	6.7	6.7	99	6.5	8.8	4.5	4.5	6.8	6.8
	AZUCAR AGREGADA (9)	65	5	6	2	2	2	5	13	22	ę	to	5	50	63	13	2	5	13
	(g) JATOT ARARA	17	00	11	4	15	16	15	15	10	15	15	17	18	11	16	11	99	92
	(g) JATOT TORY	10	to.	20	16	21	22	22	12	15	15	15	36	23	72	61	20	20	20
	ENERGIA (Koal)	976	25	179	17.5	600	909	969	539	544	534	534	612	617	209	920	929	546	546
TO ME	LATOT ORABIH (GRA?)	32%	31%	42%	42%	44%	43%	54%	32%	31%	41%	41%	45%	44%	54%	32%	31%	42%	42%
	ACUCAR AGREGADA (%Kcal)	10%	\$2	£ %	31.5	10%	£ %	11%	11%	11%	12%	12%	10%	10%	÷	11%	38	50	76
	LATOT AZARƏ (IsəXi/i)	22%	22%	22%	22%	19%	20%	19%	20%	20%	19%	%6)	32%	22%	21%	22%	23%	22%	22%
PRIMARIA	JATOT TORR (DR//)	23%	21.8	21%	23.88	31%	29%	29%	21%	19%	365	19%	39%	37%	37%	30%	27%	28%	28%
	ENERGIA (%RO)	26%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	24%	23%	23%	23%	26%	26%	25%	24%	24%	24%	24%
	HIERRO TOTAL (mg)	3.5	4.69	70	4.5	4.8	4.7	60	4.0	33	4.5	6.5	80	4.7	5.5	32.55	3.4	4.5	4.5
	AZÚCAR AGREGADA (9)	÷	=	÷	=	=	F	E	Ε	Ξ	Ε	÷	=	2	=	=	=	=	=
	(g) JATOT AZARĐ	9	9	6	10	a	ďx	80	a	m		00	10	10	40	10	10	10	9
	(g) JATOT TORY	11	0.	=	F	15	4	14	10	on	on	cn	61	92	20	12	22	2	77
	ENERGIA (Kcal)	422	416	411	114	419	613	408	8	382	380	380	430	423	418	401	395	390	390
	HIERRO TOTAL (%RD)	43%	41%	57%	57%	909	57%	73%	45%	40%	200%	\$99	809%	% 88	74%	43%	41%	67%	57%
	ACUCAR AGREGADA (%Kcall)	# %	12%	12%	12%	\$	128	12%	12%	13%	13%	13%	11%	11%	13%	12%	12%	12%	12%
	GRASA TOTAL (%Kcal)	24%	24%	23%	23%	21%	21%	20%	22%	22%	21%	21%	23%	24%	23%	25%	25%	24%	24%
	JATOT TOR9 (08%)	25%	20%	21%	21%	31%	27%	27%	22%	18%	18%	18%	44 36	3696	36%	32%	27%	28%	28%
INICIAL	ENERGIA (%RD)	25%	24%	24%	24%	25%	24%	24%	23%	22%	22%	22%	36%	%92	25%	24%	23%	22%	22%
N	HIERRO TOTAL (mg)	2.6	2.5	3.4	3.4	3.6	3.4	4.4	2.5	2.4	3.4	3.4	3.6	3.5	4.4	2.6	2.4	3.4	3.4
	AZÚCAR AGREGADA (g)	Ø)	Ø)	Ø1	ø	an .	m	0	m	6	6	o	m	m	Ø)	o,	60	Ø	ø,
	(g) JATOT AZARĐ	on	00	00	00	00	۳	7	7	1	7	~	on	Ø)	00	œ	60	œ	00
	(g) JATOT TOR9	10	00	00	8	12	00	Ŧ	6	7	1	-	9	14	艺	12	=	11	11
	ENERGIA (Kcal)	323	311	307	307	328	317	313	298	286	282	282	337	326	322	307	295	291	291
	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA DESHIDRATADO	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + PÓA H	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA H	HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA, + POA NH	HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA DESHIDRATADO	HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA H	HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA NH	HARINA DE FRUTA / CEREAL » POA NH	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + MENESTRA + POA H	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + MENESTRA + POA NH	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA DESHIDRATADO	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA H	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA NH	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA NH
	No.	18 HARIN POAD	19 HARIN	20 HARINA POA NH	21 HARIN POA.N	22 HARIN POAD	23 HARIN POA H	24 HARIN POA N	25 HARIN DESHI	26 HARIN	27 HARIN	28 HARIN	Z9 HARIN + POA	30 HARINA + POA H	31 HARINA D + POA NH	32 HARIN DESHI	33 HARIIN	34 HARIN	35 HARIN
							The second second			-									-

Página 30 de 50

Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva Nº&575-2016-MIDIS-PNAEQW (GM%)

HIERRO TOTAL

33%

43% 23% 23% 34% 34%

30%



2

versión № 02 Resolución de Dirección Ejecutiva № 8525-2016-MIDIS-PNAEQW

Página 29 de 50

41%

31%

31%

20%

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

	HIERRO TOTAL (GRR)	31%	31%	42%	21%	21%	32%	32%	32%	32%	42%	22%	22%	33%	33%	31%	31%	201.00	
	(%Kcal)	986	*88	%6	%	%	10%	560	8%	9.88	B%	986	%	%6	%6	%6	8%	28	
	GRASA TOTAL (%Kcal) AGABABA MADÜSA	24%	35% 8	33%	25% (56%	25% 1	1 122	25%	50,00	25%	27%	28%	27%	27%	23%	24%	23%	
	PROT TOTAL (%RD)	32% 2	33% 2	33% 2	23% 2	23% 2	24% 2	24% 2	33% 2	33% 2	34% 2	23% 2	24% 3	24% 2	24%	32%	32%	33%	
SIA	ENERGIA (%RD)	27% 3.	27% 3:	27% 3	24% 2	24% 2	24% 2	24% 2	28% 3	28% 3	28% 3	26% 2	26% 2	25% 2	25% 2	27% 3	27% 3	27% 3	
SECUNDARIA	(6w)	6.7 27	6.7 27	8.9	9	40	on .	ch:	6.8 28	00	9.1	00	4.8	7.0 2	7.0 2	5.6 2	ω	Ø)	
SE	AGREGADA (g) HIERRO TOTAL	60	60	65	13 4.	13	3 6	13	13	3 6	6	13	13	13 7	13 7	3	13 6.	13	
	AZÜCAR	8.	18	9	10	2025		1 1	1 81	6	7000	17.	8	1 1	17 1	1 9	1 1	16	-
	(g) TATOT ASA93	16	17		***	16	15				17	1 9						23	
	(g) JATOT TOR9	1 23	5 23	7 24	91 0	11	11 5	2 17	2 23	7 24	7 24	52	6 17	11 9	11 9	8 23	3 23	-	
	ENERGIA (Kcal)	611	919	607	550	555	545	545	6 642	6 647	637	583	989	976	976	909 9	613	603	
	HERRO TOTAL	46%	45%	55%	33%	32%	43%	43%	47%	46%	56%	34%	33%	, 44%	44%	45%	44%	\$28%	
	AGREGADA AZUCAR	10%	10%	11%	11%	11%	11%	25	10%	10%	10%	10%	10%	11%	11.5	10%	10%	11%	
	LATOT AZARO (lesk/l)	20%	21%	20%	21%	21%	20%	20%	22%	22%	21%	23%	23%	22%	22%	20%	20%	19%	
	JATOT 1089 (GRW)	33%	31%	32%	24%	22%	22%	22%	34%	32%	32%	24%	22%	22%	22%	33%	31%	31%	
PRIMARIA	ENERGIA (%RD)	26%	26%	25%	24%	24%	24%	24%	27%	27%	27%	26%	25%	25%	25%	26%	25%	25%	
	HIERRO TOTAL (mg)	6.9	40	6.0	3.6	10.	4.6	4.6	£ 5	9.0	6.1	3.7	3.6	4.7	4.7	4.9	4,8	5.9	
	AZÜCAR AGREGADA (g)	11	=======================================	=	Ξ	=	Ħ	Ξ	Ξ	11	11	11	Ξ	Ŧ	#	Ε	12	Ħ	
	(g) JATOT AZARĐ	9	10	ø	on .	on	σ	Ф	Ξ	Ŧ	11	#	Ξ	10	10	6	6	Ø1	
	(g) JATOT TORR	17	70	9	12	=	=	=	4	16	16	12	F	11	=	9	15	î,	
	ENERGIA (Kcal)	429	423	818	401	394	380	390	455	448	443	425	420	415	415	427	420	415	
	HIERRO TOTAL (%RD)	829	%69	75%	45%	42%	58%	58%	84%	61%	27.2	46%	44%	9009	9009	61%	59%	75%	
	AGREGADA (%Kcall)	11%	148	11%	12%	12%	12%	12%	10%	10%	11%	11%	12.5	12%	12%	11%	11%	11%	
	GRASA TOTAL (%Kcal) RAZUZA	22%	22%	21%	23%	23%	22%	22%	23%	24%	23%	25%	25%	24%	24%	22%	22%	21%	
	PROT TOTAL (%RD)	34%	30%	30%	25%	21%	21%	21%	35%	30%	31%	26%	21%	22%	22%	33%	29%	29%	
4	ENERGIA (%RD)	26%	25%	25%	24%	23%	22%	22%	28%	27%	26%	25%	24%	24%	24%	26%	25%	25%	
INICIAL	HIERRO TOTAL (mg)	3.7	3.6	4.5	2.7	2.5	3.5	33.55	3.8	3.7	4.6	2.8	2.7	9.0	99	3.7	3.5	6.5	
	AZUCAR AGREGADA (g)	O)	- Ch	D)	6	Ø)	ø).	an	o	ø	a	on.	6	Ø1	(5)	(D)	o)	on.	
	(g) JATOT AZARO	00		1	80		+	7	on.	o)	on	on	on	60	00	8	00	7	
	(g) JATOT TOR9	13	12	12	10	.00	- 00	00	14	12	12	10	00	60	60	13	-	F	
	ENERGIA (Kcal)	337	325	321	306	592	291	291	357	346	342	327	315	311	311	335	323	319	
			-		579					.64.	.64	5.9		6.2	878	>0	-	~	
	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	HOUVELAS DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA H	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA NH	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA DESHIDRATADO	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA H	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA NH	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA NH	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	HOUJELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA, + POA H	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA NH	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA DESHIDRATADO	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA H	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA H	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + MENESTRA + POA NH	
		99	12	99	92	0,	_	12	23	44	45	46	4	- 88	68	99	51	52	



Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8575-2016-MIDIS-PNAEQW

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

	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal) JATOT ORBEIN	10% 21%	9% 21%	10% 32%	10% 32%	16% 13%	17% 10%	16% 10%	17% 10%	17% 10%	17% 10%	17% 18%	17% 11%	16% 12%	17% 13%	15% 12%	10% 27%
SECUNDARIA	GRASA TOTAL (%Kcal)	25%	36%	25%	25%	31%	31.8	32%	31%	31%	33%	30%	31%	33%	31%	27%	26%
	(GR%) JATOT TOR9	22%	23%	23%	23%	17%	16%	16%	15%	14%	21%	15%	16%	17%	16%	1736	%92
	ENERGIA (%RD)	24%	24%	24%	24%	18%	18%	19%	17%	17%	18%	17%	20.00	19%	18%	20%	24%
	HIERRO TOTAL (pm)	4.6	4.6	6.8	8.8	2.7	2.1	22	1.5	2.1	2.2	en (r)	2.3	2.5	2.8	2.5	60
	AZÚCAR AGREGADA (g)	13	13	13	133	17	4	4	17	4	4	11	13	14	11	17	4
	(g) JATOT AZARĐ	25	16	45	42	4	7	15	71	13	15	13	11	16	4	4	9
	(g) JATOT TOR9	16	9	9	16	12	=	=	=	10	10	11	12	12	12	12	18 1
	ENERGIA (Kcal)	547	552	545	542	415	398	429	396	392	403	397	403	433	401	444	554 1
	HERRO TOTAL (%RD)	33%	32%	42%	42%	23%	18%	20%	18%	19%	19%	33%	20%	21%	24%	22%	39% 5
	ACUCAR AGREGADA ©KKcall	11%	3%	\$2	11%	16%	17%	16%	17%	17%	17%	17%	17%	30	17%	15%	12% 3
PRIMARIA	GRASA TOTAL (%Keal)	21%	21%	20%	20%	30%	30%	32%	30%	30%	33%	30%	31%	32%	31%	27%	22% 1
	PROT 101AL (0RA)	23%	21.88	21%	21%	21%	90 90 90	30%	19%	18%	%92	20%	21%	21%	20%	21%	26% 2
	ENERGIA (%RD)	24%	24%	23%	23%	22%	22%	23%	21%	21%	22%	21%	22%	23%	22%	24%	24% 2
	HIERRO TOTAL (PM)	3.5	3.4	9.4	4.6	2.5	20	2.1	2.0	20	21	3.6	2.2	2.3	2.6	2.3	4.2 2
	AZUCAR AGREGADA (g)	=	1	2	Į.	10	12	12	ψ.	10	15	15	50	10	5	10	12 4
	(g) JATOT ASARO	an	6	6	б	12	12	2	12	12	5	12	12	41	12	12	10 1
	(g) JATOT TORH	=	10	10	9	9	0	10	σı	(D)	60	0;	10	10	9	10	13 1
	ENERGIA (Keal)	398	392	387	387	369	356	385	355	351	361	356	360	386	389	392	404 1
AL	HERRO TOTAL (08%)	44%	42%	58%	58%	39%	95.	33%	36	32%	32%	54%	34%	36%	39%	35%	53% 4
	AZUCAR AGREGADA (%Kcal)	12%	12%	12%	12%	16%	产	16%	17%	17%	16%	17%	16%	15%	16%	15%	12% 5
	GRASA TOTAL (%Kcal)	23%	23%	22%	22%	30%	30%	31%	300%	30%	32%	29%	31%	32%	30%	%/2	24% 1
	JATOT TOR9 (GR%)	25%	20%	20%	20%	23%	21%	22%	21%	19%	29%	21%	22%	23%	22%	22%	26% 2
	ENERGIA (%RD)	23%	23%	22%	22%	25%	24%	26%	24%	24%	25%	24%	25%	26%	24%	26%	24% 2
INICIAL	HIERRO TOTAL (mg)	2.6	2.5	3.5	3.5	23	6.	2.0	1.9	6	67	3.3	2.0	2.2	2.3	2.1	
	AZUCAR AGREGADA (9)	on .	(D)	d)	o	13	£	0	13	53	13	13	13	65	53	13	3.2
	(g) JATOT ASARĐ	90	-00	7	7	=	10	12	10	10	1.1	10	Ŧ	12	=	01	40
	(g) JATOT TOR9	0	60	00	8	6	90	100	80	89	11	80	6	0	Ø)	ch .	00
	ENERGIA (Kcál)	304	293	289	289	328	314	335	313	310	318	314	318	338	31.7	339	10
			_						5000		7.57-1			5.6		7.655	315
NOMBRE DE LA COMBINACIÓN		HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA DESHIDRATADO	HOUVELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA H	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA CEREAL + POA NH	LECHE + GRANO ANDINO? GALLETERIA	ECHE * HARINA DE CEREAL / GALLETERIA	LECHE + HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE GALLETERIA	LECHE + HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / GALLETERIA	ECHE + HARINA DE FRUTA / GALLETERIA	LECHE + HARINA DE MENESTRA / GALLETERIA	LECHE + HARINA DE TUBERCULO? GALLETERIA	ECHE + HOUVELAS DE CEREAL / GALLETERIA	LECHE + HOUVELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / GALLETERIA	LECHE + HOUVELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO / GALLETERIA	MAZAMORRA / GALLETERIA	PROMEDIO
- N			40	-0	10	-		70	-14.	-	1	2.0	=	7.0	J.F.	N	a

Página 32 de 50

ANEXO N° 02- E: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos - Modalidad Productos, Almuerzos

NOMBRE DE LA COMBINACIÓN ENERGIA (Kcal) PROTTOTAL (g) AZUCAR ACREGADA (g) ALERRO TOTAL (mg)	CEREAL + GRANO ANDINO + POA 457 15 13 5.6 35% 39% DESHIDRATADO	CEREAL + GRANO ANDINO + POA 456 15 13 5.5 35% 38% H	CEREAL + GRAND ANDINO + POA 450 15 12 6.9 35% 39% NH	CEREAL + MENESTRA + PGA 452 18 11 5.4 35% 47% DESHIDRATADO	CEREAL+MENESTRA+POAH 450 18 12 5.3 35% 46%	CEREAL + MENESTRA + POA NH 445 18 11 6.7 34% 47%	CEREAL + POA DESHIDRATADO 498 18 13 4.4 38% 46	CEREAL + POA H 480 15 12 4.2 37% 39	CEREAL + POA NH 471 16 11 6.3 36% 4	CEREAL + TUBERCULO + POA 485 18 12 4.7 37% 46 DESHIDRATADO	CEREAL+TUBERCULO+POA H 467 15 12 4.5 36% 39	CEREAL + TUBERCULO + POA NH 459 16 11 6.8 35% 4	PROMEDIO 464 16 12 5.5 36% 42%
PROTTOTAL (g) GRASA TOTAL (g) AZÜCAR AGREGADA (g) HIERRO TOTAL (mg)	15 13 5.6 35%	15 13 5.5 36%	15 12 6.9 35%	18 11 5.4 35%	18 12 5.3 35%	18 11 8.7 34%	18 13 4.4 38%	15 12 4.2 37%	16 11 6.3 36%	18 12 4.7 37%	15 12 4.5 38%	16 11 6.6 35%	16 12 5.5 36%
GRASA TOTAL (9) AZÚCAR AGREGADA (9) HIERRO TOTAL (mg)	13 5.6 35%	13 5.5 35%	12 6.9 35%	11 5.4 35%	12 5.3 35%	11 6.7 34%	13 4.4 38%	12 4.2 37%	11 6.3 36%	12 4.7 37%	12 4.5 36%	11 6.6 35%	12 5.5 36%
AZÚCAR AGREGADA (g) HIERRO TOTAL (mg)	5.6 35%	5.5 35%	6.9 35%	5.4 35%	5.3 35%	6.7 34%	4.4 38%	4.2 37%	6.3 36%	4.7 37%	4.5 36%	6.6 35%	5.5 36%
AGREGADA (g) HIERRO TOTAL (mg) ENERGIA	35%	36%	36%	35%	35%	34%	38%	37%	36%	37%	36%	35%	38%
ENERGIA		1000	1000			2011					-		
	39%	38%	39%	47%	46%	479	46	98	*	*	85	4	CP
(nue)	-				143	و	20	9%	%0	%.	28	40%	76
(08%) JATOT TORY	25%	26%	25%	22%	23%	22%	23%	23%	22%	23%	23%	22%	23%
(%Kcal) JATOT AZARƏ	93%	92%	114%	30%	89%	111%	74%	70%	105%	79%	75%	110%	7666
AZÜCAR AGREGADA (%Keal)	633	623	616	625	615	808	641	909	594	643	809	989	617
невко тотак (жко)	22	21	21	22	25	25	52	20	20	26	20	23	23
ENERGIA (Koal)	17	17	16	15	15	14	16	16	15	16	\$	14	46
(g) JATOT TOR9	8.0	7.9	9.6	1.7	972	9.3	2'5	5.3	8.1	6.3	5.9	8.7	7.5
(g) JATOT AZARO	38%	38%	37%	38%	37%	37%	38%	37%	36%	39%	37%	36%	2714
AZÚCAR AGREGADA (9)	45%	42%	42%	54%	51%	51%	51%	40%	41%	52%	41%	42%	ARC.
HIERRO TOTAL (mg)	24%	25%	24%	21%	22%	21%	23%	23%	22%	23%	23%	21%	2385
(WBD) ENERGIV	74%	73%	89%	71%	70%	%98	53%	49%	75%	9899	54%	81%	, KO4.
JATOT TOR9 (GR%)	800	796	787	926	851	844		922	643				279
GRASA TOTAL (%Kcal)	36	25	25	36	35	35		21	21				28
AZÜZA AGREGADA (%Kcal)	21	21	20	16	19	18		19	18				10
HIERRO TOTAL (%RD)	6.6	8.6	11.7	10.9	10.8	12.7		5.5	8.6				40.0
ENERGIA (Kcal)	35%	35%	35%	38%	38%	37%		29%	28%				2400
(9) JATOT TOR9	37%	35%	36%	80%	49%	49%		30%	30%				2000
(g) JATOT AZARƏ	24%	24%	23%	20%	20%	19%		26%	25%				23%
	PROT TOTAL (%RCal) GRASA TOTAL (%RCal) ACREGADA (%Kcal) HIERRO TOTAL (%RD) AZÜCAR AZÜCAR (mg) HIERRO TOTAL (g) (%RD) GRASA TOTAL (g) FROT TOTAL (g) GRASA TOTAL (g) AZÜCAR (mg) HIERRO TOTAL (%Kcal) AZÜCAR (%RD) AZÜCAR (%RD) AZÜCAR (%RD) PROT TOTAL (g) (%RD) AZÜCAR (%RD) PROT TOTAL (%Kcal) (%RD) AZÜCAR (%RD) AZÜCAR (%RD) PROT TOTAL (%Kcal) (%RD) AZÜCAR (%RD) PROT TOTAL (%Kcal)	28. ASÚCAR 29. GRASA TOTAL (%RO) 29. AGREGADA (%Keal) 29. HIERRO TOTAL (%RO) 29. AGREGADA (%Real) 20. ARIOCAR 20. AR	23% 22	25% 25% 25% GRASA TOTAL (%RD) 26% 26% 25% GRASA TOTAL (%RD) 27% 26% 26% GRASA TOTAL (%RD) 28% 26% AGREGADA (%RCal) 21 77 79 80 GRASA TOTAL (%RD) 21 79 88% ASW GRASA TOTAL (%RD) 21 79 88% ASW GRASA TOTAL (%RD) 22 71 72 80 GRASA TOTAL (%RD) 23 72 73 73% 74% GRASA TOTAL (%RD) 24 42% ASW GRASA TOTAL (%RD) 25 27 74% ASW GRASA TOTAL (%RD) 26 37% 45% ASW GRASA TOTAL (%RD) 27 72 73% 74% BOOT TOTAL (9) 28 72 74% ASW ASW GRASA TOTAL (9) 29 87% ASW	22% 92% 633 24 HIERRO TOTAL (9) 22% 144% 616 21 17 38% 24% 458 ACTOTAL (9) 22% 144% 616 21 16 96 35% 24% 658 658 57 35% 668ASA TOTAL (9) 22% 144% 616 21 16 96 35% 24% 668ASA TOTAL (9) 22% 144% 616 21 16 96 35% 24% 668ASA TOTAL (9) 22% 24% 88% 72% 74% 666ASA TOTAL (%RD) REFERENCE (%RD) RE	25% 50% 50% 50% 50% 50% 50% 50% 50% 50% 5	25% 89% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 25% 114% 616 21 16 96 37% 22% 24% 46 ASSUCAR (%RO) 25% 89% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (9) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 623 27 10 98 35% 24% 46 ASSUCAR (%RO) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 623 27 17 800 GRASA TOTAL (%RO) 22% 99% 625 27 18 10 10 38% 50% 52% 54 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45	25% 89% 615 25 14 10 9 38% 24% 45 26% 50 8 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	No. 114% 100	W. 25% 29%	W. 22% 72% 73%	W. 25% 114% 616 2.5 1.0 1.0 2.5	25% 11% 616 21 16 96 37% 42% 24% 49% 25% 27% 68ASA TOTAL (%Real)



ANEXO Nº 03- A: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales - Modalidad Raciones, Desayunos

		PRESENTA	CIÓN MINIMA
GRUPO DE ALIMENTOS	ALTERNATIVAS	INICIAL g 6 mL	PRIMARIA g ó mL
BEBIBLE	Leche con cereales	200	006
	Leche enriquecida	200	7007
DANES DIE CES	Chancay de huevo		
PANES DOLCES	Pan de yema	44	
or succession or used	Pan de plátano	52	45
PANES REGIONALES	Pan integral		
	Pan con granos andinos, pasas y leche		
PAN ESPECIAL	Pan con aceituna	20	6
	Pan de cebada, avena o kiwicha y mantequilla	S	20
PAN CON DERIVADO LACTEO	Pan con queso y leche		
PAN COMUN	Pan común (labranza, chapla, tres puntas, pan de piso, pan francés, etc)	25	45
HUEVO	Huevo sancochado	1 unid.	1 unid.
DERIVADO LACTEO	Queso maduro (para tipo empanada o tipo sandwich)	7	12
ACEITUNA	Aceituna (para tipo empanada o tipo sandwich)	o	15
	Galleta con cereales		
	Galleta con maca		
GALLETERIA	Galleta integral	Minimo 28	Minimo 40
	Galleta con kiwicha		
	Galleta con quinua		



ANEXO N° 03- B: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales - Modalidad Raciones, Refrigerios

		PRESENTA	ACIÓN MÍNIMA
GRUPO DE ALIMENTOS	ALTERNATIVAS	INICIAL g 6 mL	PRIMARIA g ó mL
2 101030	Leche con cereales		6
DEDIBLE	Leche enriquecida	200	200
NÉCTAR	Nectar de frutas	200	200
	Pan con granos andinos, pasas y leche		
PAN ESPECIAL	Pan con aceltuna		1
	Pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla	70	35
PAN CON DERIVADO LÁCTEO	Pan con queso y leche		
DERIVADO LACTEO	Queso maduro (para tipo empanada)	4	7
HUEVO	Huevo sancochado	1 unid.	1 unid.
ACEITUNA	Aceituna (para tipo empanada o tipo sandwich)	5	6
	Galleta con cereales		
	Galleta con maca		
GALLETERIA	Galleta integral	25	25
	Galleta con kiwicha		
	Galleta con quinua		
SANCK SALUDABLE	Mani con o sin pasas	Minimo 18	Minimo 34



ANEXO Nº 03- C: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales - Modalidad Productos, Desayunos (Bebible)

TIPO DE COMBINACIÓN	MBINACIÓN			PHINOSON	BEBIRLE DE HARINAMO LITELA	+ HARINA	DE FRUTA (HARINA DE
		BESIGNE DE	BEBIBLE DE HARBIAMOJUELA CONSIN LECHE	ISIN LECHE	U TU	CONISIN	HE
CRUPO	ALTERNATIVAS	INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA	INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA
		gomL	gomL	gómL	gómL	gomL	gómL
LECHE EVAPORADA ENTERA	Leche evaporada entera	80	100	120	80	100	120
LECHE UHT ENTERA	Leche UHT entera	160	200	240	160	200	240
CEREAL 1	Arroz	20	25	30			
CEREAL 3	Trigo	20	25	30			
ESPESANTE	Almidón de maiz (maicena)	4	4	5			
GRANO ANDINO	Quinua entera						
	Almidón de maiz (maioena)						
	Harina de arroz						
	Harina de cañiñua						
	Harina de cebada						
To success to remove the success	Harina de kiwicha						
CENTRA DE CEREAL / HAKINA DE	Harina de maíz				19	Ξ	12
DAILUM ANDINO	Harina de maiz morado						
	Harina de quínua						
	Harina de trigo						
	Mezda de Harinas						
	Sémola						
HADINA OF COUTA	Harina de lúcuma	3			0	,	L
ANIMA DE FROTA	Harina de plátano	43	2	17	9		0
	Harina de arveja						
HARINA DE MENESTRA	Harina de haba				10	=	12
	Harina de tarwi						
HARINA DE TUBÉRCULO	Harina de maca				3	4	S
LADINA DECIONAL	Harina de camote						
ANINA KEGIONAL	Harina de yuca						
	Hojuelas de avena con kiwicha						
	Hojuelas de avena con maca				8		
HOJUELAS DE CEREAL	Hojuelas de avena con quinua caninua			\ \ !	Q	Ξ	12
	Hojuelas de cañihua						
	Hojuelas de kiwicha						
	Hojuelas de quinua						
AZÚCAR	Azücar	6	- 11	13	on	11	13
CHOCOLATE	Chocolata	4	2	9	4	uc;	œ



Página 36 de 50

ANEXO Nº 03- D: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales - Modalidad Productos, Desayunos (Componente Sólido)

HACALL PRIMARIA SECUNDARIA INICIAL PRIMARIA			The state of the local	You * IVENED	-	CER	SAL + MENISSTRA	+ POA
Arroz Arroz Fidecos 80 30 Trigo mote 80 30 Maiz mote 20 20 Multiraction 20 20 Lentleja 20 20 Habra partida Lentleja 20 Lentleja 20 20 Lentleja 20 20 Lentleja 20 25 Conserva de abcondigas de pescado en salsas de tornate 25 30 60 25 Conserva de Pescado en alsa de tornate 25 30 60 25 Conserva de bolle de res 25 30 60 25 Conserva de carrie de pollo 25 30 60 25 Conserva de carrie de pollo 25 60 10 10 Conserva de carrie de pollo 25 6 11 5 Conserva de carrie de res 25 6 11 6 Conserva de carrie de res 25 6 11 10 <t< th=""><th>GRUPO</th><th>ALTERNATIVAS</th><th>INICIAL g ô mL</th><th>PRIMARIA g ó mL</th><th>SECUNDARIA g ó mL</th><th>INICIAL g ô mL</th><th>PRIMARIA g ó mL</th><th>SECUNDARIA g ò mL</th></t<>	GRUPO	ALTERNATIVAS	INICIAL g ô mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ó mL	INICIAL g ô mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ò mL
Trigo	1	Arroz						
Trigo mote		Fideos			i			
Trigo mote 49 60 50		Trigo	40	03	Co	08	40	US
Alariza mode Activulus Anveja Activula Falcel Activula Falcel 20 Habba partida 20 Lenteja 20 Habba partida 20 Lenteja 20 Habba partida 20 Conserva de Descado en salsas 20 Conserva de Pescado en salsa de tornate 25 Conserva de Pescado en salsa de tornate 25 Conserva de Carme de pollo 25 Conserva de carme de pollo 25 Conserva de carme de pollo 25 Conserva de carme de pavila 26 Conserva de carme de pavila		Trigo mote	3	8	00	25	240	00
Aveja Arveja Frijol 1 Habe partida 20 Lenkeja 20 Habe partida 20 Lenkeja 20 Pallar 20 Garbanzo 30 Conserva de Pescado en aceite vegetal 25 Conserva de Pescado en aceite vegetal 25 Conserva de Pescado en aceite vegetal 25 Conserva de Descado en aceite vegetal 25 Conserva de Pescado en aceite vegetal 25 Conserva de Descado en aceite vegetal 25 Conserva de Carrie de pavilla 25 Conserva de carrie de rest 25 Conserva de carrie de pavilla 26 Conserva de carrie de pavilla 26 Conserva de carrie de pavilla 26 Conserva de carrie de carrie de pavilla 26 Conserva de carrie de cardo 26 Charqui sin hueso 26 <t< td=""><td>0.000</td><td>Maiz mote</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>	0.000	Maiz mote						
Frijol Habba Conserva de Pescado en salsas Conserva de Pescado en salsa de tornate Conserva de Pescado en salsa de tornate Conserva de Carme de pollo Conserva de carme de pollo Conserva de carme de pollo Conserva de carme de pavita Conserva de pavita Conserva de carme de pavita Conserva de pavita C		Quinua						
Frijol Haba Haba partida 20 Lenkeja 20 Haba partida 20 Lenkeja 20 Haba partida 20 Lenkeja 20 Haba partida 20 Gorserva de aubúndigas de pescado en salsas 20 Conserva de aubúndigas de pescado en salsa de tornate 25 Conserva de Pescado en salsa de tornate 25 Conserva de Porte de res 25 Conserva de carne de pollo 25 Conserva de carne de pollo 25 Conserva de carne de cardo 25 Conserva de carne de carne de carne de carne de carne de cardo 25 Conserva de carne de carne de cardo 25 Conserva de carne de carne de cardo 25 Conserva de cardo 25 Conserva de cardo 25		Aneja						
Habba partida 20 Lentlejas 20 Lentlejas 20 Pallar Gartbarzoo Conserva de alt-Ondigas de pescado en salsas 25 Conserva de Pescado en aceite vegetal 25 Conserva de Pescado en salsa de tornate 25 Conserva de Pescado en salsa de tornate 25 Conserva de Poble de res 25 Conserva de pollo 25 Conserva de carne de povita 40 Aceite vegetal 5 Ga		Frijol						
Haba partida		Haba				l		
Pallar Garbanzo Conserva de alcondigas de pescado en salsas Conserva de Pescado en salsa de tomate Conserva de Pescado en salsa de tomate Conserva de carne de pollo Conserva de carne de pollo Conserva de carne de pavita Conser	MENESTRA	Haba partida				20	30	40
Pallar Garbanzo Conserva de albóndigas de pescado en salsas Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en asisa de tomate Conserva de Descado en asisa de tomate Conserva de Carne de polio Conserva de carne de polio Conserva de carne de pavita Conserva de carne de pavita Conserva de carne de carne de polio Conser		Lenteja						
Conserva de albóndigas de pescado en salsas Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en asla de tomate Conserva de bofe de res Conserva de came de pelo Conserva de came de pelo Conserva de came de pavita Conserva de came de pelo Conserva de came de pollo Conserva de came de		Pallar						
Conserva de albóndigas de pescado en salsas Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de bofe de res Conserva de came de pollo Conserva de came de pavita Conserva de came de pollo Conserva de came de pavita Conserva de came de polico Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita Con		Garbanzo						
Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en aceite vegetal Conserva de Pescado en alsa de tomate Conserva de bofe de res Conserva de came de pollo Conserva de came de pollo Conserva de came de pavita Conserva de came de pollo Conserva de came de		Conserva de albóndigas de pescado en salsas						
Conserva de Pescado en agua Conserva de bofe de res Conserva de bofe de res Conserva de came de pollo Conserva de came de pollo Conserva de came de pavita Conserva de came de pollo Conserva de came de pavita Conserva de came de pollo Conserva de came de pavita Conserva de came de pollo Conserva de ca	and a control to to control a control	Conserva de Pescado en aceite vegetal						
Conserva de Pescado en salsa de tomate 25 30 60 25 Conserva de boffe de res Conserva de came de pollo 25 25 Conserva de came de pollo Conserva de came de pavita 10 10 10 Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita 10 15 10 Chalora sin hueso Charqui sin hueso 10 15 10 Charqui sin hueso Aceite vegetal 5 6 11 5 Aceite vegetal 5 6 11 5 6 Galleta con naca Galleta con maca Galleta con kwicha Minimo 30 Minimo 30 Minimo 30 Galleta con quinua Galleta con quinua Galleta con quinua Minimo 30 Minimo 30 Minimo 30	POA HIDROBIOLOGICO (POA H)	Conserva de Pescado en agua						
Conserva de bofe de res 25 30 60 25 Conserva de came de pollo Conserva de came de pollo 25 25 Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita 10 10 15 10 Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita 10 15 10<		Conserva de Pescado en salsa de tomate						
Conserva de came de pollo 25 30 60 23 Conserva de came de rame de came de sangrecita Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita 10 15 10 Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita 10 15 10 Charqui sin hueso Charqui sin hueso 10 15 10 Charqui sin hueso Aceite vegetal 5 6 11 5 Aceite vegetal 5 6 11 5 6 Galleta con maca Galleta con maca Galleta integral Minimo 30 Minimo 30 Galleta con kiwicha Galleta con quinua Galleta con quinua Aceite vegetal Aceite vegetal Aceite vegetal		Conserva de bofe de res	30	C	40	36	00	00
Conserva de came de res Conserva de sangrecita Conserva de sangrecita Conserva de came de pavita Conserva de came de came de came de pavita Conserva de cam		Conserva de came de pollo	Q	30	96	63	20	00
Conserva de sangrecita Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita Conserva de came de pavita Conserva de came de came de pavita Conserva de came de pavita Conserva de came de came de pavita Charqui sin hueso Charqui sin hu	POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA	Conserva de came de res						
Conserva de carne de pavita 10 10 15 10 Chalona sin hueso Charqui sin hueso 10 10 10 10 Mezda en polivo a base de huevo o Tortilla de huevo Aceite vegetal 5 6 11 5 Galleta con cerealies Galleta con maca Galleta con maca Galleta con kiwicha Minimo 30 Minimo 30 Minimo 30 Galleta con viunua Galleta con quinua Galleta con quinua Minimo 30 Minimo 30	NH)	Conserva de sangrecita						
Conserva de carne de carne de cardo Chalona sin hueso Charqui sin hueso Charqui sin hueso Charqui sin hueso Charqui sin hueso Aceite vegetal 5 6 111 5 Charqui sin hueso Charqui sin hueso Aceite vegetal 5 6 111 5 Charqui sin hueso Charqui		Conserva de came de pavita						
Chalona sin hueso 10 10 15 10 Mezda en polivo a base de huevo o Tortilla de huevo 5 6 11 5 Aceite vegetal 5 6 11 5 Galleta con cerealies Galleta con maca Minimo 30 Minimo 30 Minimo 30 Galleta con kiwicha Galleta con viniua Galleta con quinua Minimo 30 Minimo 30		Conserva de came de cerdo						
Charqui sin fluesco 10 10 15 10 Mezda en polivo a base de huevo o Tortilla de huevo 5 6 11 5 Aceite vegetal 5 6 11 5 Galleta con cerealies Galleta con maca Galleta con maca Galleta con kinicha Minimo 30 Minimo 30 Galleta con kinicha Galleta con vulnua Galleta con quinua		Chalona sin hueso						
Mezda en polvo a base de huevo o Tortilla de h	DOA DESUIDBATADO	Charqui sin hueso	0,	40	u v	4		4,5
husevo 5 6 11 5 Acalter vegetal 6 11 5 Galleta con reacales Galleta con maca Minimo 30 Minimo 30 Galleta con kiwicha Galleta con kiwicha Minimo 30 Minimo 30	POA DESHIDRALADO	Mezcia en polvo a base de huevo o Tortilla de	2	21	0	2	2	2
Aceite vegetal 5 6 11 5 Galleta con reacales Galleta con maca Minimo 30 Minimo 30 Minimo 30 Galleta con kiwicha Galleta con kiwicha Minimo 30 Minimo 30		huevo						
Galleta con cereales. Galleta con maca Galleta integral Galleta con kiwicha Galleta con kiwicha	ACEITE	Aceite vegetal	2	9	11	s.	9	11
Galleta con maca Galleta integral Galleta con kiwicha Galleta con kiwicha		Galleta con cereales						
Galleta integral Galleta con kiwicha Galleta con auinua		Galleta con maca			The second second			
Galleta con kiwicha Galleta con quinua	GALLETERIA*	Galleta integral	Minimo 30	Minimo 30	Minimo 48	Minimo 30	Minimo 30	Minimo 48
Galleta con quinua		Galleta con kiwicha						
		Galleta con quinua						

(*) Componente sólido de los bebibles con leche.

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



ANEXO Nº 03- E: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales - Modalidad Productos, Almuerzos

						2			
GRUPO	Nombre del Alimento QALIWARMA	CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA CEREAL + GRANO ANDINO + POA	A + POA ING + PGA	30 TUBI	CEREAL TUBERCULO POA		CEREAL + POA	
		INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA	INICIAL	PRIMARIA	INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA
CEREAL 1	Amoz			0	0		1	D	11110
CEREAL 2	Fideos								
CEBEAL 3	Trigo	90	80	110	99	90	100	125	130
CENEALS	Trigo mote								
CEREAL 4	Maiz mote								
GRANO ANDINO	Quinus	40	09	70					
	Aneja								
	Frijol								
	Haba								
MENESTRA	Habs partida	40	60	06					
	Lenteja		,	2					
	Pattar								
	Garbanzo								
TUBÉRCULO	Papa seca				40	20			
	Conserva de pescado en aceite vegetal								
in von Coloò lolacadin voa	Conserva de pescado en agua								
TOW HIDROBIOLOGICO (FOR H)	Conserva de pescado en salsa de tomate								
	Conserva de albóndigas de pescado en salsas								
	Conserva de came de pollo	20		6	1	Ì	-		
	Conserva de came de res	C,	9	000	60	6/2	99	72	80
POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA	Conserva de bofe de res								
NH)	Conserva de came de cerdo								
	10.57	af							
	Conserva de sangrecita							1	
	Chalona sin hueso								
DOA DEGUIDBATADO	Charqui sin hueso	64	100	1,	5	0			
TON DESMIDINAL ADD	Mezda en polvo a base de huevo o Tortilla de	0.	0	C	77	30	707	30	
	huevo								
ACEITE	Aceite vegetal	8	10	13	80	10	80	10	13



Versión N° 02 Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 8575_2016-MIDIS-PNAEQW

ANEXO N° 04- A: Tablas de Servido de Alimentos - Modalidad Productos, Desayunos

THE REAL PROPERTY.			INICIAL	The second second	PRIN	PRIMARIA
PREPARACION	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO! (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	₩.,
BEBIBLE	HOJUELAS, HARINAS DE CEREALES, DE TUBERCULO, DE FRUTA, GRANO ANDINO (CIS LECHE)	HOJUELAS DE AVENA, HARINA DE HABAS, HARINA DE MACA, HARINA DE PLATANO, QUINUA ENTRE OTROS (C/S LECHE)	3/4 cucharón	250ml (270g)	1 cucharón casi lleno (dejar 1 cm sin llenar)	00
MAZAMORRA	CEREAL 1 + LECHE	ARROZ + LECHE	1/2 cucharón	200ml (240g)	3/4 cucharon	
	GALLETERÍA	GALLETA CON QUINUA, GALLETA CON KIWICHA, GALLETA INTEGRAL, GALLETA CON MACA, GALLETA CON CEREALES	1 paquete	308	1 paquete	
	CEREAL 1/CEREAL 3	ARROZ / TRIGO (PARA SEGUNDO)	1 cuchara bocona llena	100g	1 cuchara bocona colmada ô 1/2 plato QW	ao
	GRANO ANDINO	QUINUA (PARA SEGUNDO)	1 cuchara bocona colmada	1009	1 y 1/2 cuchara bocona colmada 6 1/2 plato QW	peu
COMPONENTE SÓLIDO		SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	1 cuchara bocona llena ó 1/2 Cucharon	100g	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 palto QW	a o
	CEREAL 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 cuchara bocona llena ó 1/2 Cucharon	100g	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 palto QW	99
	POA HIDROBIOLÓGICO (POA H) Y POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA N) NH)	CONSERVA DE: PESCADO, RES, POLLO, ENTRE OTRAS (PARA SEGUNDO)	1/2 cuchara bocona	25g	1/2 cuchara bocona	
	POA DESHIDRATADO	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO (PARA SEGUNDOS)	1 unidad²	40g	1 unidad²	

Elaborado por. Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW. POA: Producto de Origen Animal

Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017
 1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cuchara bocona de la mezcla reconstituida.
 El cucharón referido en la tabla es mediano N*12.



Versión № 02 Resolución de Dirección Ejecutiva № 8575-2016-MIDIS-PNAEQW

ANEXO Nº 04- B: Tablas de Servido de Alimentos - Modalidad Productos, Almuerzos

TIBO	COMB		AC)4 + AЯT	IENEZ	W + 7∀	CERE					A09 +	78	CEBE		
	GRUPO DE ALIMENTOS	CEREAL 1 (ARROZ)	CEDENI STEINEDEN	CENERLY (TIPEOS)	MENESTRAS (FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA PARTIDA SECA, ENTRE OTROS)	POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	POA DESHIDRATADO (CHARQUI SIN HUESO, CHALONA SIN HUESO Ó	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO)	CEREAL 1 (ARROZ)	SCHOOL STORY	GENERAL Z (FIDEOS)	CEREAL 3 (TRIGO)	POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	POA DESHIDRATADO (MEZCLA EN POLVO
	TIPO DE PREPARACIÓN	GRANEADO	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	ADEREZADA	GUISO	GUISO	GUISO	TORTILLA	ARROZ CHAUFA! ARROZ A LA JARDINERA	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	GUISO	GUISO	GUISO	TORTILLA
INICIAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	1 cuchara bocona colmada ó 1/2 plato QW	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 piato QW	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 plato QW	1 cuchara bocona llena	1/2 cuchara bocona	2 unidades ²	1/4 cuchara bocona	1 unidad ³	2 cucharas boconas colmadas	2 cucharas boconas llenas ó 1 Cucharon colmado	2 cucharas boconas llenas ó 1 Cucharon colmado	2 y 1/4 cucharas boconas llenas	1 cuchara bocona llena	2 y 1/2 unidades ²	2 unidades ³
	PESO MINIMO! (g)	130g	130g	130g	100g	35g	35g	12g	40g	2259	2259	2259	225g	55g	559	809
PRIMARIA	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	1 cucharon casi lleno ò 3/4 plato QW	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	1 1/2 cuchara bocona llena	1 cuchara para cocinar llena	2 unidades?	1/3 cuchara bocona	1 1/2 unidades ³	3 cucharas boconas llenas	3 cucharas boconas llenas ó 1 1/2 Cucharon lleno	3 cucharas boconas llenas ó 1 1/2 Cucharon lleno	3 cucharas boconas llenas	1 y 1/2 cuchara bocona llenas	3 y 1/2 unidades²	3 unidades ³
	PESO MINIMO (g)	180g	180g	180g	1509	45g	45g	189	609	3008	3008	3008	3009	759	75g	120g

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

		The same of the same	The state of the s	INICIAL		PRIMARIA	
N° COMB	OG GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	TIPO DE PREPARACIÓN	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO' (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO ¹ (g)
V	CEREAL 1 (ARROZ)	(ARROZ)	GRANEADO	1 cuchara bocona colmada ò1/2 plato QW	130g	1 cucharon casi lleno ò3/4 piato QW	180g
100 + PO.			SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 plato QW	130g	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	180g
 	CEREAL 2 (FIDEUS)	(FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 plato QW	130g	1 cucharon lieno ô 3/4 plato QW	180g
+	TUBÉRCULO (PAPA SECA)	(PAPA SECA)	ADEREZADA	1 cuchara bocona colmada	120g	1 y 1/2 cuchara bocona colmada	150g
:RE∲F	POA (C	: PESCADO, POLLO, ENTRE OTRAS)	GUISO	1 cuchara bocona	559	1 y 1/2 cuchara bocona	75g
10	POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	E ALBÓNDIGAS DE N SALSAS)	GUISO	2 y 1/2 unidades²	55g	3 y 1/2 unidades²	75g
	CEREAL 1 (ARROZ)	(ARROZ)	GRANEADO	1 cuchara bocona colmada ó 1/2 piato QW	130g	1 cucharon casi lleno ó 3/4 plato QW	180g
IARD -	GRANO ANDINO (QUINUA)	NO (QUINUA)	ADEREZADA	1 cuchara bocona colmada	100g	1 y 1/2 cuchara bocona colmada ô 1/2 palto QW	130g
4 + JA35	POA (CONSERVA DE: PESCADO, PO CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS	POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUISO	1/2 cuchara bocona	35g	1 cuchara para cocinar llena	459
		POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUISO	2 unidades ²	35g	2 unidades ²	45g

Elaborado por. Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones - PNAEQW

POA: Producto de Origen Animal

Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017
 La cantidad de unidades de albóndigas referida en la tabla corresponde a la presentación en lata (peso neto: 425g) con 20 albóndigas.
 1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cuchara bocona de la mezcla reconstituida.



ANEXO Nº 04- C: Tablas de Servido de Alimentos - Modalidad Productos, Desayunos (Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana)

PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	SECUN	INDARIA
			MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO: (g)
BEBIBLE	HOJUELAS, HARINAS DE CEREALES, DE TUBERCULO, DE FRUTA, GRANO ANDINO (C/S LECHE)	HOJUELAS DE AVENA, HARINA DE HABAS, HARINA DE MACA, HARINA DE PLATANO, QUINUA ENTRE OTROS (CIS LECHE)	1 cucharón al ras	350ml (380g)
	GALLETERÍA	GALLETA CON QUINUA, GALLETA CON KIWICHA, GALLETA INTEGRAL, GALLETA CON MACA, GALLETA CON CEREALES	1 paquete	489
	CEREAL 1	ARROZ (PARA SEGUNDO)	2 cucharas boconas llenas	2000
GALLETAS Y OTROS CON	CERFAI 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	2 cucharas boconas llenas ó 1 cucharon lleno	2009
ACOMPANAMIENTO		SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2 cucharas boconas llenas ó	200g
	POA HIDROBIOLÓGICO (POA H) Y POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)	CONSERVA DE: PESCADO, RES, POLLO, ENTRE OTRAS (PARA SEGUNDO)	1 cuchara bocona llena	609
	POA DESHIDRATADO	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO (PARA SEGUNDOS)	1 y 1/2 unidades ²	609

POA: Producto de Origen Animal

Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017
 1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cuchara bocona de la mezcla reconstituida.
 El cucharón referido en la tabla es mediano N°12.



ANEXO Nº 04- D: Tablas de Servido de Alimentos - Modalidad Productos, Almuerzos (Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana)

		The state of the s		SECUNDARIA	The same of the sa
a.N	TIPO DE COMBINACION	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE PREPARACIÓN / ALIMENTO	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO! (g)
		CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	2 cucharas boconas colmadas ó 1 cucharon lleno ó 1 plato QW	250g
	∀ 0d +	To de la constitución de la cons	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	2 oucharas boconas colmadas ô 1 plato QW	250g
	ARTS	CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2 cucharas boconas colmadas ó 1 plato QW	250g
1	WENE	MENESTRAS (FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA PARTIDA SECA, ENTRE OTROS)	ADEREZADA	2 y 1/2 cucharas boconas llenas ó 1 cucharon casi lleno	270g
	+ 7∀3	POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUISO	1 cuchara bocona llena	50g
	СЕВ	POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUISO	2 y 1/2 unidades ²	50g
		POA DESHIDRATADO (MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO)	TORTILLA	1 y 1/2 unidades ³	90g
		CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	3 cucharas boconas llenas	3000
	Ac	TO LANGE OF THE PARTY OF THE PA	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	3 cucharas boconas llenas ò 1 y 1/2 Cucharon lleno	300g
2	/F + b(CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	3 cucharas boconas llenas ó 1 y 1/2 Cucharon lleno	300g
	CERE	POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	Guiso	1 y 1/2 cuchara bocona llena	80g
)	POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GNISO	4 unidades ²	80g

Elaborado por Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones - PNAEQW

POA: Producto de Origen Animal

Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017. La cantidad de unidades de albóndigas referida en la tabla corresponde a la presentación en lata (peso neto: 425g) con 20 albóndigas. 993

1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cuchara bocona de la mezcla reconstituida.



ANEXO N° 05: PROCEDIMIENTO PARA EL CÁLCULO DEL REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES

ENERGÍA

Se tomó como referencia el documento técnico "Requerimientos de Energia para la Población Peruana"

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 consideró 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 los niños y niñas a partir de los 6 años residentes en el área urbana con un estilo de vida ligero).

Considerando las recomendaciones del CENAN, se estimó los requerimientos de energia en base a promedios.

Para el cálculo de energía del nivel inicial se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 1 a 4 años y se consideró el promedio nacional de acuerdo al siguiente detalle:

Requerimiento de energía para niños y niñas de 3 a 5 años

Edad	Varones	Mujeres
3	1229	1152
4	1338	1262
5	1456	1357
Total (promedio)	12	99

Para el cálculo de energía del nivel primaria se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 6 a 11 años se dividió en dos grupos de 6 a 8 años y de 9 a 11 años y considerando el promedio nacional para ambos grupos de acuerdo al siguiente detalle:

Requerimiento de energia para niños y niñas de 6 a 11 años

Edad	Varones	Mujeres	Edad	Varones	Mujeres
6	1404	1304	9	1761	1638
7	1518	1405	10	1902	1771
8	1638	1519	11	2055	1905
Total (promedio)	14	65	Total (promedio)	18	

Para el cálculo de energía del nivel secundaria se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía para adolescentes de 12 a 17 años considerando el promedio del área rural acuerdo al siguiente detalle:

Requerimiento de energía para adolescentes de 12 a 17 años



Edad	Varones	Mujeres
12	2118	1905
13	2335	1996
14	2534	2044
15	2686	2078
16	2777	2099
17	2832	2110
Total (promedio)	229	93*

(*) Sin embargo de considerará 2270 kcal en función a la recomendación del CENAN, mediante Oficio Nº 620-2014-DG-CENAN/INS

PROTEINAS

Para el cálculo de las proteínas se tomó como referencia la propuesta de Requerimientos de Energía y Recomendaciones de Nutrientes" elaborado por el CENAN.

En el citado documento establece una recomendación de proteína del 5 al 12% del valor calórico total en varones pre escolares y un 6 al 12% en escolares, por lo cual para la población del nivel inicial y primaria se estableció el cálculo en función al 12% del requerimiento energético total, teniendo lo siguiente:

Edad	Req. Energético Total	% del RET	Proteinas
3 a 5 años	1299	0.12	39
6 a 9 años	1465	0.12	44*
9 a 11 años	1839	0.12	55*

(*) Para efectos del grupo etario establecido por el PNAEQW para el nivel primario de 6 a 11 años, se considera como cantidad mínima de energía 44 g y máximo de 55.

Para el cálculo de proteínas del nivel secundaria se trabajó con las recomendaciones de proteínas del PMA para adolescentes de 12 a 17 años considerando el 10 al 15% del Requerimiento Energético Total, de acuerdo al siguiente detalle;

Edad	Req. Energético Total	% del RET	Proteinas
	2270	0.15	85
12 a 17 años	2270	0.1	57

GRASAS

Para el cálculo de las grasas se tomó como referencia las recomendaciones del Programa Mundial de Alimentos, quienes recomendaron un aporte del 15 al 30% del Requerimiento Energético Total.

Edad	Req. Energético Total	% del RET	Aporte de Grasas	% del RET	Aporte de Grasas
3 a 5 años	1299	0.15	22	0.3	43
	1465	0.15	24	0.3	49
6 a 11 años	1839	0.15	31*	0.3	61*
12 a 17 años	2270	0.15	38	0.3	76

(*) A efectos del grupo etario de 6 a 11 años se ha considerado la cantidad de grasas mínimas y máximas en relación al mayor Requerimiento Energético Total.

HIERRO

Para el cálculo de hierro se tomó como referencia la propuesta de "Requerimientos de Energía y Recomendaciones de Nutrientes" elaborado por el CENAN para los niños de 3 a 5 años y de 6 a 11 años.



Edad	Hierro
1 a 3 años	5.8
4 a 6 años	6.3
Promedio de 3 a 5 años	6

Edad	Hierro
4 a 6 años	6.3
7 a 10 años	8.9
Promedio de 6 a 11 años	7.6
11 a 14 años	14

Para el caso de los adolescentes se tomó como referencia FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, 2° edición. Promedio del requerimiento de varones (mín) y mujeres (máx) adolescentes con biodisponibilidad del 10%, de acuerdo al siguiente detalle:

Edad	Hierro	Edad	Hierro
Varones de 11 a 14 años	14.6	Mujeres de 11 a 14 años (pre menarquia)	14
Varones de 15 a 17 años	18.8	Mujeres de 11 a 14 años	32.7
1410//4400	0.5250	Mujeres de 15 a 17 años	31
Promedio	17	Promedio	26

ANEXO N° 6: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión N°1	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
	V. BASE LEGAL	Se retira la Ley N° 29571, Código del consumidor y defensa del consumidor,	Por no estar relacionado directamente con el propósito de los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar.
		Se retira el Decreto Supremo N° 031-2010- SA "Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano,	No se toma como referencia en el desarrollo del documento.
		Se incorpora la modificatoria con RM N° 225-2016-MINSA.	Por actualización de la norma.
		Se cambia el N° de la RDE 174 por la 124.	Por actualización de la norma.
		Se incorpora Oficio N° 493-2016-DG- CENAN/INS, que brinda opinión a las Especificaciones Técnicas de los Alimentos industrializados que distribuye el PNAEQW.	Corresponde a la opinión Técnica remitida por el CENAN.
		Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW.	Corresponde a la opinión Técnica remitida por el CENAN.
	7.12	Se cambió el texto "los contratos suscritos" por "las Bases"	Mejorando la redacción por corresponder.
Inicial and a standard and a standar		Se incorporó el numeral 7.13 Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos para la Modalidad Raciones Herramienta que contiene las alternativas por cada grupo de alimentos que el proveedor podrá elegir y entregar para la provisión de alimentos en la modalidad raciones, de acuerdo al "Requerimiento de raciones por IIEE" (Anexo N° 04 de las Bases del Proceso de Compra de la modalidad raciones). Asimismo, dicha herramienta contiene las dosificaciones de alimentos que el proveedor deberá cumplir para la preparación de los componentes sólidos.	Para su incorporación en el Proceso de Compras 2017.
	8.1	Se completó el nombre correcto de la Unidad de Organización de las Prestaciones	De acuerdo al Manual de Operaciones Vigente.
	IX	Se incorporó el párrafo 9.1 Importancia de la alimentación escolar Los niños y niñas en edad escolar necesitan alimentarse bien a fin de desarrollarse adecuadamente, evitar las enfermedades y tener energía para estudiar y estar físicamente activos. Asimismo, de acuerdo a lo señalado por el programa Mundial de Alimentos, las comidas	A fin de describir un mayor sustento técnico.

	escolares nutritivas promueven el desarrollo humano al incentivar la asistencia regular, reducir las ausencias por motivos de salud, mejorar la concentración y capacidad de aprendizaje de las niñas y los niños, y garantizar la terminación del ciclo escolar. En ese sentido los desayunos entregados por el PNAEQW, tienen la finalidad de contribuir a incrementar los niveles de atención y memoria de los niños, niñas y escolares en clases, ya que la evidencia indica que después de un ayuno prolongado es necesario un adecuado aporte de energía y nutrientes. A la vez, el refrigerio escolar permite a la niña o niño recargar las energías y nutrientes durante la jornada escolar contribuyendo a un buen rendimiento físico y mental durante las clases. La importancia del almuerzo radica en que constituye más de un tercio del aporte nutricional diario para los escolares, de modo, que se convierte en una comida fundamental que le brindará una considerable cantidad de energía y nutrientes que contribuirá a un crecimiento y desarrollo sano y saludable y a un mejor	
9.2	aprendizaje. Se incorporó el párrafo "Asimismo, se brindarán dos (02) raciones, a la población objetivo que forma 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, indistintamente del quintil de pobreza, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo a lo señalado en el DS N°006-2014-MIDIS"	En línea a la propuesta del Programa Presupuestal del PNAEQW 2017.
Tabla 1	Se retiró la nota al pie de la tabla.	Por no corresponder.
Tabla 2	Se ajustó las calorías del nivel inicial (1299) y primaria (1465 – 1839) y la cantidad de grasa del nivel primaria (61)	Por recomendación del CENAN.
9.4	Se cambió "en coordinación con el" por "de las recomendaciones recibidas del" así como "Por otro lado" por "Asimismo" y se "limita el aporte" por "considera las recomendaciones en cuanto a"	Por mejora de la redacción en atención a la sugerencia del Instituto de Investigación Nutricional.
Tabla 4	Se actualizan los valores de energía y azúcar	En concordancia con la modificación de la Tabla 2
Figura 1	Se incorporó el criterio de "satisfacción"	Para adicionar otro criterio de medición.
10.1.4	Se incorporó en el texto el criterio de "satisfacción".	En relación al nuevo criterio incorporado en la figura 1.

		Asimismo, se incorporó "y/o buena satisfacción.	
	Tabla 6	Se modificó el término "receta" por "combinaciones"	Por corresponder a la atención actual con combinaciones.
	Tabla 6	Se establecieron puntos de corte más exactos	A fin de evitar ambigüedades.
	10.1.5	Se incorpora el texto " del PNAEQW adaptados de los grupos de alimentos del CENAN"	
	10.2.1	Se cambió la definición a lo siguiente: Desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la institución educativa pública. Las raciones son alimentos preparados para el consumo inmediato o envasados industrialmente, que cumplan con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y otros documentos relacionados; aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada usuario, de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas.	Manual del Proceso de Compras 2017.
		Se modificó la descripción de los componentes sólidos.	De acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos presentadas por la Comisión Técnica para el Proceso de Compra 2017.
defe ha a Unidad Construction de la bestaciones	10.2.2 a)	Se incorporó modificó la definición por: "Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplan los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. El Comité de Alimentación Escolar gestionará la preparación de desayunos con los alimentos entregados.	En linea a lo establecido en el Manual del Proceso de Compras 2017.
	10.2.2 a)	Se eliminó el texto "(excepto grated), conserva de albóndigas de pescado en salsas, conserva de trucha en aceite vegetal, conserva de trucha en agua y sal.	De acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos presentadas por la Comisión Técnica para el Proceso de Compra 2017.
	10.2.2 b)	Se incorporó modificó la definición por: "Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplan los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. El Comité de Alimentación Escolar gestionará la preparación de desayunos con los alimentos entregados.	En línea a lo establecido en el Manual del Proceso de Compras 2017.
	10.2.2 b)	Se eliminó el texto "(excepto grated), conserva de albóndigas de pescado en salsas, conserva de trucha en aceite vegetal, conserva de trucha en agua y sal.	De acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos presentadas por la Comisión Técnica para el Proceso de Compra 2017.
	11.1	Se modificó el texto por lo siguiente "En el	1 100030 de Oompla 2017,

V9Bo	11.1	marco normativo nacional y de la promoción de una alimentación saludable, contamos con la Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes" y a la fecha se encuentra en consulta a la opinión pública el proyecto de Reglamento de la Ley N° 30021, el cual propone la derogación de los parámetros técnicos aprobados con DS N° 007-2015-SA que aprueba los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas. Por lo que se propone nuevos parámetros técnicos (que responden al modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud), (Tabla 7). Sin embargo, debido a que a la fecha el Reglamento de la referida Ley no se encuentra vigente, las industrias no se han adecuado a los parámetros exigidos (Tabla 7) al no ser de obligatorio cumplimiento". Se modificó la tabla 7 Se realizaron precisiones al texto indicando los siguiente "En ese sentido, con la finalidad de promover hábitos alimentarios adecuados, el PNAEQW ha venido reduciendo progresivamente el contenido de azúcar de los bebibles (aplicando pruebas de aceptabilidad), de acuerdo a lo siguiente: Se realizaron precisiones al texto indicando los siguiente "Modalidad Raciones: A partir del año 2015, con la incorporación de bebibles industrializados de larga vida útil, se estableció un dosificación máxima de azúcar de 3 gramos por cada 100 ml de producto. Modalidad Productos: En el 2014, la dosificación de azúcar fue de 5 a 5.2 g por cada 100 ml de bebible preparado y a partir del 2015 se logró reducir a 3.6 g por cada 100 ml de bebible preparado, dosificación que se mantiene a la fecha, como se indica	Por recomendación del CENAN. Por recomendación del Instituto de Investigación nutricional.
		en la Tabla 8.	
	Tabla 8	Se incorporó el año 2017	Por corresponder
	Anexo N° 01-A	Se cambió las combinaciones	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 01-B	Se cambió las combinaciones	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 01-C	Se cambió las combinaciones	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 02-A	Se actualizó el aporte nutricional de las combinaciones	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 02-B	Se actualizó el aporte nutricional de las	Para su aplicación en el Proceso de

		combinaciones	Compra 2017.
	Anexo N° 02-C	Se actualizó el aporte nutricional de las combinaciones	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 02-D	Se actualizó el aporte nutricional de las combinaciones	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 02-E	Se actualizó el aporte nutricional de las combinaciones	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 03-A	Se actualizó las tablas de dosificación y equivalencias nutricionales	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 03-B	Se actualizó las tablas de dosificación y equivalencias nutricionales	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 03-C	Se actualizó las tablas de dosificación y equivalencias nutricionales	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 03-D	Se actualizó las tablas de dosificación y equivalencias nutricionales	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 04-A	Se actualizó las tablas de servido	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 04-B	Se actualizó las tablas de servido	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 04-C	Se actualizó las tablas de servido	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 04-D	Se actualizó las tablas de servido	Para su aplicación en el Proceso de Compra 2017.
	Anexo N° 05	Se incorporó el Procedimiento para el cálculo de energía y recomendaciones de nutrientes	Por recomendación del CENAN.

