



Resolución de Dirección Ejecutiva

N.° 8575-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 02 de diciembre de 2016.

VISTO:

La Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 147-2016-MIDIS/PNAEQW, de fecha 29 de marzo de 2016; el Memorando N.° 00666-2016-MIDIS/PNAEQW-UOP, emitido por la Unidad de Organización de las Prestaciones, de fecha 02 de diciembre de 2016; el Memorando N.° 2605-2016-MIDIS/PNAEQW-UPP, emitido por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, de fecha 02 de diciembre de 2016; y el Informe N.° 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.° 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.° 006-2014-MIDIS y N.° 004-2015-MIDIS, se dispuso que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva atienda a los 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.° 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.° 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;



Que, mediante el Decreto Supremo N.° 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.° 016-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N.° 001-2013-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N.° 264-2013-MIDIS, y por Resolución Ministerial N.° 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.° 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.° 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.° 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.° 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.° 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.° 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 1º.- 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 Resolución. Los presentes lineamientos tendrán vigencia a partir de la convocatoria del proceso de compra del año 2017.

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


DIEGO GARCIA BELAUNDE SALDIAS
Director Ejecutivo
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

				PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
LINEAMIENTO							
Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación			Fecha de aprobación	
LIN-001-PNAEQW-UOP	02	50	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1575-2016-MIDIS-PNAEQW			02/12/2016	
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  JESSICA ROXANA GONZALEZ CORNEJO Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL		REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Firma  JACINTO ALBERTO TOLENTINO AVALOS Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma  IRONY JESUS ARQUINEGO PAZ Jefe (e) Asesoría Jurídica PNAE – Qali Warma MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL			

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	4
II.	JUSTIFICACIÓN.....	4
III.	OBJETIVO.....	4
IV.	ALCANCE	4
V.	BASE LEGAL	5
VI.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	5
VII.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
VIII.	RESPONSABLES.....	8
IX.	DISPOSICIONES GENERALES	8
9.1	<i>Importancia de la alimentación escolar</i>	8
9.2	<i>Modalidad de Atención</i>	9
9.3	<i>Requerimiento de Energía y Recomendaciones de Nutrientes</i>	10
9.4	<i>Aporte Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW</i>	10
9.5	<i>Evaluación Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW</i>	12
9.6	<i>Clasificación por Regiones Alimentarias</i>	12
9.7	<i>Atención Alimentaria Segura</i>	12
X.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	13
10.1	<i>Criterios para la Planificación del Menú Escolar</i>	13
10.2	<i>Características de los desayunos y almuerzos</i>	15
10.3	<i>Combinaciones de Grupos de Alimentos</i>	16
10.4	<i>Dosificaciones Estandarizadas de Grupos de Alimentos y Combinaciones</i>	17
10.5	<i>Medidas Caseras y Cantidades para el Servido de los Desayunos y Almuerzos</i> ...	17
XI.	DISPOSICIONES FINALES.....	17
11.1	<i>Promoción de Alimentación Saludable</i>	17
11.2	<i>Alimentos Permitidos y No Permitidos</i>	19
XII.	ANEXOS	21
	ANEXO N° 01- A: <i>Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones</i>	21
	ANEXO N° 01-B: <i>Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos, Desayunos</i>	22
	ANEXO N° 01- C: <i>Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos, Almuerzos</i>	24
	ANEXO N° 02- A: <i>Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones, Desayunos</i>	26
	ANEXO N° 02- C: <i>Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones, Refrigerios</i>	28



ANEXO N° 03- A: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Raciones, Desayunos.....	34
ANEXO N° 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 (Bebible)	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).....	43
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



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 N° 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 N° 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 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 Qali Warma.
- 5.7 Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 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 N° 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 N° 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 Gestión 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 N° 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 N° 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

¹ Decreto Supremo N° 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 Regímenes 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

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

⁴ Resolución de Secretaría General N°602-2014-MINEDU. Norma Técnica para la Cogestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Lima, 2014

⁵ 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 Qali 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 energía 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.

Tabla 1: Tipo de ración y modalidad de atención según 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.

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

⁷ 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.

⁹ Propuesta de Programa Presupuestal PPO115 – 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^{10,11} y 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 ^{a,b} (Kcal)	PROTEÍNA ^b (g)	GRASA ^c (g)	HIERRO ^b (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 ^e	38 – 76	17 - 26 ^e

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW (Ver Anexo N° 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 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 (RNI). 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 N° 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 (mín) y mujeres (máx) adolescentes con biodisponibilidad del 10%.

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

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

¹⁰ 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.

¹¹ 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
Proteína total (g)	20% - 25% ²	40% - 60% ²	60% - 85% ²
Grasa total (g)	15% - 30% ³	15% - 30% ³	15% - 30% ⁴
Azúcares simples (g)	<10% ³	<10% ³	<10% ⁴
Hierro (mg)	10% - 25% ²	35% ²	45% - 60% ²

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

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.

TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b		GRASA ^c		AZÚCAR AGREGADA ^c		HIERRO ^b	
		Kcal	%RET	g	%RD	g	% Kcal grasas	g	% Kcal azúcar agregada	mg	%RD
DESAYUNO	Inicial	260 - 325		8 - 10		4 - 11		<8		0.6 - 1.5	
	Primaria	368 - 460	20% - 25% ¹	11 - 14	20% - 25% ²	6 - 15	15% - 30% ³	<11	<10% ⁴	1.4 - 3.5	10% - 25% ²
	Secundaria	454 - 568 ^a		17 - 21 ^c		8 - 19		<14		1.7 - 6.5 ^a	
ALMUERZO	Inicial	455 - 520		16 - 23		8 - 17		<13		2.1	
	Primaria	644 - 736	35% - 40% ¹	22 - 33	40% - 60% ²	11 - 25	15% - 30% ³	<18	<10% ⁴	4.9	35% ²
	Secundaria	795 - 908 ^a		34 - 43 ^c		13 - 30		<23		6.0 - 9.1 ^a	
DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	714 - 844		24 - 33		12 - 28		<21		2.7 - 3.6	
	Primaria	1011 - 1195	55% - 65% ¹	33 - 47	60% - 85% ²	17 - 40	15% - 30% ⁴	<29	<10% ⁴	6.3 - 8.4	45% - 60% ²
	Secundaria	1249 - 1476 ^a		51 - 64 ^c		21 - 49		<37		7.7 - 15.6 ^a	

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

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

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

-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 I.E.E. secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia (Oficio N° 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.

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

* 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, estas 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.



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

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.

Para lo cual, se han establecido Grupos de Alimentos del PNAEQW adaptados de los grupos de alimentos del CENAN, los cuales agrupan a los alimentos que comparten similares características nutricionales y otras características propias de la planificación del servicio alimentario.

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), chalone 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), chalone 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
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥ 10% del total de energía proveniente de los azúcares	≥ 10% del total de energía proveniente de las grasas



	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 una 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 bebibible preparado y a partir del 2015 se logró reducir a 3.6 g por cada 100 ml de bebibible 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 TOTALES	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
	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 100 mililitros
AZÚCARES	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
	Menor o igual a 2.5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 2.5 y menor a 7.5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 7.5 gramos en 100 mililitros
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 procesados para el consumo humano – Ecuador

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

Parámetro	Gramos /100 g de galleta
Proteína (mín)	Mínimo 7
Grasas totales (máx)	Máximo 15
Grasa saturada (máx)	Máximo 7.5
Azúcar (máx)	Máximo 15
Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW.	



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, muña, romero, orégano, culantro, sachaculantro, perejil, achiote, sillao, chincho, palillo, azafrán o guisador, vainilla, canela, clavo de olor, etc.
Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW.

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.

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 graded, entre otros.
Mermelada, manjar blanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas y/o productos industrializados con alto contenido de azúcar entre otros.
Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros.
Condimentos industrializados y picantes como, ketchup, salsas, cremas, aji picante, entre otros.
Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW.



XII. ANEXOS

ANEXO N° 01- A: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	COMBINACIÓN DE GRUPOS DE ALIMENTOS
1	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / GALLETERIA
2	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / HUEVO
3	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / PAN REGIONAL + HUEVO
4	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / PAN COMUN + HUEVO
5	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / PAN CON DERIVADO LÁCTEO
6	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / PAN DULCE + HUEVO
7	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / PAN ESPECIAL
8	BEBIBLE / C. SÓLIDO ¹	BEBIBLE / PAN REGIONAL + HUEVO
9	BEBIBLE / C. SÓLIDO ²	NECTAR / HUEVO
10	BEBIBLE / C. SÓLIDO ²	NECTAR / PAN CON DERIVADO LÁCTEO
11	BEBIBLE / C. SÓLIDO 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. SÓLIDO ³	PAN DULCE + HUEVO / SNACK SALUDABLE
15	C. SÓLIDO / C. SÓLIDO ³	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 N° 01-B: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos, Desayunos

N°	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
11	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
16	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
17	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA NH
18	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
19	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA H
20	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
21	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
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 H
27	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
28	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
29	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
34	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA NH
35	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA NH
36	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
37	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA H
38	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA NH
39	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
40	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA H
41	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA NH
42	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA NH
43	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
44	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
45	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA NH
46	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
47	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA H
48	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
49	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
50	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
51	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA H
52	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
56	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
57	LECHE + GRANO ANDINO	GALLETERIA
58	LECHE + HARINA DE CEREAL	GALLETERIA
59	LECHE + HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA



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 N° 01- C: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos, Almuerzos

N°	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
11	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
16	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
17	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA NH
18	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
19	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA H
20	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
21	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
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 H
27	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
28	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
29	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
34	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA NH
35	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA NH
36	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
37	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA H
38	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + MENESTRA + POA NH
39	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
40	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA H
41	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA NH
42	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA NH
43	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
44	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA H
45	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + MENESTRA + POA NH
46	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
47	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA H
48	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
49	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
50	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
51	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + MENESTRA + POA H
52	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
56	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
57	LECHE + GRANO ANDINO	GALLETERIA
58	LECHE + HARINA DE CEREAL	GALLETERIA
59	LECHE + HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA
60	LECHE + HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA



N°	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

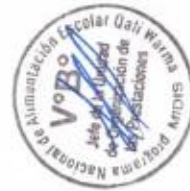
Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW.



ANEXO N° 02- A: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones, Desayunos

N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR agregada (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%RD)	AZÚCAR agregada (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR agregada (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR agregada (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)
1	BEBIBLE / GALLETERIA	261	8	12	10	1.1	20%	20%	41%	15%	19%	311	9	13	11	1.6	19%	18%	39%	15%	15%
2	BEBIBLE / PAN COMÚN + HUEVO	284	14	12	7	1.1	22%	37%	38%	9%	18%	344	16	12	7	1.6	21%	33%	32%	8%	14%
3	BEBIBLE / PAN CON DERIVADO LÁCTEO	269	11	12	8	1.2	21%	27%	41%	11%	19%	359	14	15	9	2.0	22%	28%	38%	10%	18%
4	BEBIBLE / PAN DULCE + HUEVO	290	14	14	8	1.4	22%	36%	43%	11%	24%	356	16	16	9	2.2	22%	31%	39%	10%	20%
5	BEBIBLE / PAN ESPECIAL	259	9	12	7	1.3	20%	23%	40%	11%	22%	342	11	14	8	2.3	21%	22%	37%	10%	21%
6	BEBIBLE / PAN REGIONAL + HUEVO	280	14	14	7	1.3	22%	35%	44%	10%	22%	338	15	15	8	2.0	20%	30%	40%	9%	19%
	PROMEDIO	274	12	13	8	1.3	21%	30%	41%	11%	21%	342	13	14	9	1.9	21%	27%	38%	10%	18%

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



ANEXO N° 02- B: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones, Desayunos Puno

N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR agregada (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR agregada (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR agregada (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR agregada (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)
1	BEBIBLE / GALLETARIA	261	8	12	10	1.1	20%	20%	41%	15%	19%	311	9	13	11	1.6	19%	18%	39%	15%	15%
2	BEBIBLE / PAN COMUN + HUEVO	284	14	12	7	1.1	22%	37%	38%	9%	18%	344	16	12	7	1.6	21%	33%	32%	8%	14%
3	BEBIBLE / PAN CON DERIVADO LACTEO	305	12	14	8	1.5	24%	31%	40%	11%	25%	359	14	15	9	2.0	22%	28%	38%	10%	18%
4	BEBIBLE / PAN ESPECIAL	259	9	12	7	1.3	20%	23%	40%	11%	22%	342	11	14	8	2.3	21%	22%	37%	10%	21%
5	BEBIBLE / PAN REGIONAL + HUEVO	280	14	14	7	1.3	22%	35%	44%	10%	22%	338	15	15	8	2.0	20%	30%	40%	9%	19%
6	PAN CON DERIVADO LÁCTEO / SNACK SALUDABLE	801	29	28	10	6.6	62%	75%	31%	5%	110%	801	29	28	10	6.6	48%	59%	31%	5%	61%
7	PAN DULCE + HUEVO / SNACK SALUDABLE	805	24	23	14	8.1	62%	61%	26%	7%	134%	805	24	23	14	8.1	49%	48%	26%	7%	75%
8	PAN REGIONAL + HUEVO / SNACK SALUDABLE	247	11	10	1	1.7	19%	29%	37%	2%	28%	319	13	12	2	2.5	19%	26%	34%	3%	23%
	PROMEDIO	405	15	16	8	2.8	31%	39%	37%	9%	47%	452	16	17	9	3.3	27%	33%	35%	8%	31%

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



N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	INICIAL									PRIMARIA									SECUNDARIA											
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)
18	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA DESHIDRATADO	323	10	9	9	2.6	25%	25%	24%	11%	43%	422	11	10	11	3.5	26%	23%	22%	10%	32%	576	16	17	13	4.6	25%	22%	26%	9%	21%
19	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA H	311	8	8	9	2.5	24%	20%	24%	12%	41%	416	10	10	11	3.4	25%	21%	22%	11%	31%	581	16	18	13	4.5	26%	23%	27%	9%	21%
20	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	307	8	8	9	3.4	24%	21%	23%	12%	57%	411	11	10	11	4.5	25%	21%	22%	11%	42%	571	16	17	13	6.8	25%	23%	26%	9%	32%
21	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	307	8	8	9	3.4	24%	21%	23%	12%	57%	411	11	10	11	4.5	25%	21%	22%	11%	42%	571	16	17	13	6.8	25%	23%	26%	9%	32%
22	HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	328	12	8	9	3.6	25%	31%	21%	11%	60%	419	15	9	11	4.8	25%	31%	19%	10%	44%	600	21	15	13	6.5	26%	30%	23%	9%	30%
23	HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA H	317	10	7	9	3.4	24%	27%	21%	11%	57%	413	14	9	11	4.7	25%	29%	20%	11%	43%	605	22	16	13	6.5	27%	31%	24%	9%	30%
24	HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA NH	313	11	7	9	4.4	24%	27%	20%	12%	73%	408	14	8	11	5.8	25%	29%	19%	11%	54%	596	22	15	13	8.8	26%	31%	23%	9%	41%
25	HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA DESHIDRATADO	298	9	7	9	2.5	23%	22%	22%	12%	42%	391	10	9	11	3.4	24%	21%	20%	11%	32%	539	15	15	13	4.4	24%	21%	25%	10%	21%
26	HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA H	266	7	7	9	2.4	22%	18%	22%	13%	40%	385	9	9	11	3.3	23%	19%	20%	11%	31%	544	15	16	13	4.4	24%	21%	26%	10%	21%
27	HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA NH	262	7	7	9	3.4	22%	18%	21%	13%	56%	380	9	8	11	4.5	23%	19%	19%	12%	41%	534	15	15	13	6.7	24%	21%	25%	10%	31%
28	HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA NH	262	7	7	9	3.4	22%	18%	21%	13%	56%	380	9	8	11	4.5	23%	19%	19%	12%	41%	534	15	15	13	6.7	24%	21%	25%	10%	31%
29	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	337	16	9	9	3.6	26%	41%	23%	11%	60%	430	19	10	11	4.8	26%	39%	22%	10%	45%	612	26	17	13	6.6	27%	37%	25%	9%	30%
30	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + MENESTRA + POA H	326	14	9	9	3.5	25%	36%	24%	11%	58%	423	18	10	11	4.7	26%	37%	22%	10%	44%	617	27	18	13	6.5	27%	38%	26%	8%	30%
31	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + MENESTRA + POA NH	322	14	8	9	4.4	25%	36%	23%	11%	74%	418	18	10	11	5.9	25%	37%	21%	11%	54%	607	27	17	13	8.8	27%	38%	25%	9%	41%
32	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA DESHIDRATADO	307	12	8	9	2.6	24%	32%	25%	12%	43%	401	16	10	11	3.5	24%	30%	22%	11%	32%	560	19	16	13	4.5	24%	27%	27%	9%	21%
33	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA H	295	11	8	9	2.4	23%	27%	25%	12%	41%	395	14	10	11	3.4	24%	27%	23%	11%	31%	565	20	17	13	4.5	24%	28%	28%	9%	21%
34	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA NH	291	11	8	9	3.4	22%	28%	24%	12%	57%	390	14	10	11	4.5	24%	28%	22%	11%	42%	546	20	16	13	6.8	24%	28%	26%	10%	31%
35	HARINA DE MENESTRA / CEREAL + POA NH	291	11	8	9	3.4	22%	28%	24%	12%	57%	390	14	10	11	4.5	24%	28%	22%	11%	42%	546	20	16	13	6.8	24%	28%	26%	10%	31%



N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	INICIAL									PRIMARIA									SECUNDARIA											
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)										
1	GRANO ANDINO / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	346	13	8	9	4.0	27%	35%	21%	10%	57%	438	17	10	11	5.3	26%	34%	20%	10%	48%	623	23	16	13	7.1	27%	33%	23%	8%	33%
2	GRANO ANDINO / CEREAL + MENESTRA + POA H	335	12	8	9	3.9	26%	30%	21%	11%	54%	432	16	10	11	5.2	26%	32%	20%	10%	48%	628	24	17	13	7.1	28%	33%	24%	8%	33%
3	GRANO ANDINO / CEREAL + MENESTRA + POA NH	331	12	7	9	4.8	26%	30%	20%	11%	80%	427	16	9	11	6.3	26%	32%	19%	10%	58%	619	24	16	13	9.3	27%	34%	23%	8%	43%
4	GRANO ANDINO / CEREAL + POA DESHIDRATADO	316	10	8	9	3.0	24%	26%	22%	11%	49%	410	12	9	11	3.9	25%	24%	20%	11%	36%	562	16	15	13	5.0	25%	23%	25%	9%	23%
5	GRANO ANDINO / CEREAL + POA H	304	8	8	9	2.8	23%	21%	23%	12%	47%	403	11	9	11	3.8	24%	22%	21%	11%	35%	567	17	16	13	5.0	25%	24%	26%	9%	23%
6	GRANO ANDINO / CEREAL + POA NH	300	8	7	9	3.8	23%	22%	22%	12%	63%	399	11	9	11	4.9	24%	22%	20%	11%	46%	557	17	15	13	7.3	25%	24%	25%	9%	34%
7	GRANO ANDINO / CEREAL + POA NH	300	8	7	9	3.8	23%	22%	22%	12%	63%	399	11	9	11	4.9	24%	22%	20%	11%	46%	557	17	15	13	7.3	25%	24%	25%	9%	34%
8	HARINA DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	333	13	8	9	3.5	26%	33%	21%	11%	59%	425	16	9	11	4.7	26%	32%	20%	10%	44%	606	22	16	13	6.4	27%	32%	23%	9%	30%
9	HARINA DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA H	322	11	8	9	3.4	25%	29%	21%	11%	57%	418	15	9	11	4.6	25%	30%	20%	11%	43%	611	23	16	13	6.4	27%	32%	24%	9%	30%
10	HARINA DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA NH	318	11	7	9	4.3	25%	29%	20%	11%	72%	414	15	9	11	5.8	25%	30%	19%	11%	53%	602	23	15	13	8.7	27%	32%	23%	9%	40%
11	HARINA DE CEREAL / CEREAL + POA DESHIDRATADO	303	9	8	9	2.5	23%	24%	22%	12%	42%	397	11	9	11	3.4	24%	23%	20%	11%	31%	545	15	15	13	4.4	24%	22%	25%	10%	20%
12	HARINA DE CEREAL / CEREAL + POA H	291	8	7	9	2.4	22%	20%	23%	12%	39%	390	10	9	11	3.3	24%	21%	21%	11%	30%	550	16	16	13	4.4	24%	22%	26%	9%	20%
13	HARINA DE CEREAL / CEREAL + POA NH	287	8	7	9	3.3	22%	20%	22%	13%	55%	385	10	8	11	4.4	23%	21%	20%	11%	41%	541	16	15	13	6.6	24%	23%	25%	10%	31%
14	HARINA DE CEREAL / CEREAL + POA NH	287	8	7	9	3.3	22%	20%	22%	13%	55%	385	10	8	11	4.4	23%	21%	20%	11%	41%	541	16	15	13	6.6	24%	23%	25%	10%	31%
15	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	364	13	9	9	3.6	27%	34%	23%	10%	61%	451	16	11	11	4.8	27%	33%	21%	10%	45%	637	23	17	13	6.6	28%	32%	24%	8%	31%
16	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA H	342	11	9	9	3.5	26%	29%	23%	11%	58%	444	15	11	11	4.8	27%	31%	22%	10%	44%	642	23	18	13	6.6	28%	33%	25%	8%	31%
17	HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA NH	338	11	8	9	4.4	26%	29%	22%	11%	74%	439	15	10	11	5.9	27%	31%	21%	10%	55%	633	23	17	13	8.9	28%	33%	24%	8%	41%



N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA										SECUNDARIA									
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%RD)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)
36	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	337	13	8	9	3.7	26%	34%	22%	11%	62%	429	17	10	11	4.9	28%	33%	20%	10%	46%	611	23	16	13	6.7	27%	32%	24%	9%	31%
37	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA H	325	12	8	9	3.6	25%	30%	22%	11%	59%	423	15	10	11	4.8	26%	31%	21%	10%	45%	616	23	17	13	6.7	27%	33%	25%	8%	31%
38	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + MENESTRA + POA NH	321	12	7	9	4.5	25%	30%	21%	11%	75%	418	16	9	11	6.0	25%	32%	20%	11%	55%	607	24	16	13	8.9	27%	33%	23%	9%	42%
39	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA DESHIDRATADO	306	10	8	9	2.7	24%	25%	23%	12%	45%	401	12	9	11	3.6	24%	24%	21%	11%	33%	550	16	15	13	4.6	24%	23%	25%	9%	21%
40	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA H	295	8	8	9	2.5	23%	21%	23%	12%	42%	394	11	9	11	3.5	24%	22%	21%	11%	32%	555	17	16	13	4.6	24%	23%	26%	9%	21%
41	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA NH	291	8	7	9	3.5	22%	21%	22%	12%	58%	390	11	9	11	4.6	24%	22%	20%	11%	43%	545	17	15	13	6.9	24%	24%	25%	10%	32%
42	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA NH	291	8	7	9	3.5	22%	21%	22%	12%	58%	390	11	9	11	4.6	24%	22%	20%	11%	43%	545	17	15	13	6.9	24%	24%	25%	10%	32%
43	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	367	14	9	9	3.8	28%	35%	23%	10%	64%	465	17	11	11	5.1	27%	34%	22%	10%	47%	642	23	18	13	6.8	28%	33%	25%	8%	32%
44	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA H	346	12	9	9	3.7	27%	30%	24%	10%	61%	448	16	11	11	5.0	27%	32%	22%	10%	46%	647	24	19	13	6.8	28%	33%	26%	8%	32%
45	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + MENESTRA + POA NH	342	12	9	9	4.6	26%	31%	23%	11%	77%	443	16	11	11	6.1	27%	32%	21%	10%	55%	637	24	17	13	9.1	28%	34%	25%	8%	42%
46	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA DESHIDRATADO	327	10	9	9	2.8	25%	26%	25%	11%	46%	426	12	11	11	3.7	26%	24%	23%	10%	34%	581	16	17	13	4.8	26%	23%	27%	9%	22%
47	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA H	315	8	9	9	2.7	24%	21%	25%	11%	44%	420	11	11	11	3.6	25%	22%	23%	10%	33%	596	17	18	13	4.8	26%	24%	28%	9%	22%
48	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	311	8	8	9	3.6	24%	22%	24%	12%	50%	415	11	10	11	4.7	25%	22%	22%	11%	44%	576	17	17	13	7.0	25%	24%	27%	9%	33%
49	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA NH	311	8	8	9	3.6	24%	22%	24%	12%	50%	415	11	10	11	4.7	25%	22%	22%	11%	44%	576	17	17	13	7.0	25%	24%	27%	9%	33%
50	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	335	13	8	9	3.7	26%	33%	22%	11%	61%	427	16	9	11	4.9	26%	33%	20%	10%	45%	608	23	16	13	6.6	27%	32%	23%	9%	31%
51	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA H	323	11	8	9	3.5	25%	29%	22%	11%	59%	420	15	9	11	4.8	25%	31%	20%	10%	44%	613	23	17	13	6.6	27%	32%	24%	8%	31%
52	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + MENESTRA + POA NH	319	11	7	9	4.5	25%	29%	21%	11%	75%	415	15	9	11	5.9	25%	31%	19%	11%	55%	603	23	16	13	8.9	27%	33%	23%	9%	41%



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

LIN- 001-PNAEQW-UOP

N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	INICIAL									PRIMARIA									SECUNDARIA										
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA (%RD)	PROT TOTAL (%RD)	GRASA TOTAL (%Kcal)	AZÚCAR AGREGADA (%Kcal)	HIERRO TOTAL (%RD)									
53	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA DESHIDRATADO	304	10	8	9	2.6	23%	25%	23%	12%	44%	398	11	9	11	3.5	24%	23%	21%	11%	33%	547	16	15	13	4.6	22%	25%	10%	21%
54	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA H	293	8	8	9	2.5	23%	20%	23%	12%	42%	392	10	9	11	3.4	24%	21%	21%	11%	32%	552	16	16	13	4.6	24%	26%	9%	21%
55	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA NH	289	8	7	9	3.5	22%	20%	22%	12%	56%	387	10	9	11	4.6	23%	21%	20%	11%	42%	542	16	15	13	6.8	24%	25%	10%	32%
56	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA NH	289	8	7	9	3.5	22%	20%	22%	12%	56%	387	10	9	11	4.6	23%	21%	20%	11%	42%	542	16	15	13	6.8	24%	25%	10%	32%
57	LECHE + GRANO ANDINO / GALLETERIA	328	9	11	13	2.3	25%	23%	30%	16%	39%	369	10	12	15	2.5	22%	21%	30%	16%	23%	415	12	14	17	2.7	18%	31%	16%	13%
58	LECHE + HARINA DE CEREAL / GALLETERIA	314	8	10	13	1.9	24%	21%	30%	17%	31%	356	10	12	15	2.0	22%	19%	30%	17%	18%	398	11	14	17	2.1	18%	31%	17%	10%
59	LECHE + HARINA DE CEREAL + CHOCOLATE / GALLETERIA	335	8	12	13	2.0	26%	22%	31%	16%	33%	382	10	13	15	2.1	23%	20%	32%	16%	20%	429	11	15	17	2.2	19%	32%	16%	10%
60	LECHE + HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA / GALLETERIA	313	8	10	13	1.9	24%	21%	30%	17%	31%	355	9	12	15	2.0	21%	19%	30%	17%	18%	396	11	14	17	2.1	17%	31%	17%	10%
61	LECHE + HARINA DE FRUTA / GALLETERIA	310	8	10	13	1.9	24%	19%	30%	17%	32%	351	9	12	15	2.0	21%	18%	30%	17%	19%	392	10	13	17	2.1	17%	31%	17%	10%
62	LECHE + HARINA DE MENESTRA / GALLETERIA	318	11	11	13	1.9	25%	29%	32%	16%	32%	361	13	13	15	2.1	22%	26%	33%	17%	19%	403	15	15	17	2.2	18%	33%	17%	10%
63	LECHE + HARINA DE TUBERCULO / GALLETERIA	314	8	10	13	3.3	24%	21%	29%	17%	54%	355	10	12	15	3.6	21%	20%	30%	17%	33%	397	11	13	17	3.9	17%	30%	17%	18%
64	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL / GALLETERIA	318	9	11	13	2.0	25%	22%	31%	16%	34%	360	10	12	15	2.2	22%	21%	31%	17%	20%	403	12	14	17	2.3	18%	31%	17%	11%
65	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / GALLETERIA	338	9	12	13	2.2	26%	23%	32%	15%	36%	386	10	14	15	2.3	23%	21%	32%	16%	21%	433	12	16	17	2.5	19%	33%	16%	12%
66	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO / GALLETERIA	317	9	11	13	2.3	24%	22%	30%	16%	39%	369	10	12	15	2.6	22%	20%	31%	17%	24%	401	12	14	17	2.8	18%	31%	17%	13%
67	MAZAMORRA / GALLETERIA	339	9	10	13	2.1	26%	22%	27%	15%	35%	392	10	12	15	2.3	24%	21%	27%	15%	22%	444	12	14	17	2.5	20%	27%	15%	12%
	PROMEDIO	315	10	8	10	3.2	24%	26%	24%	12%	53%	404	13	10	12	4.2	24%	26%	22%	12%	36%	554	18	16	14	5.8	24%	26%	26%	27%

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



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

ANEXO N° 03- A: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Raciones, Desayunos

GRUPO DE ALIMENTOS	ALTERNATIVAS	PRESENTACION MINIMA	
		INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL
BEBIBLE	Leche con cereales	200	200
	Leche enriquecida		
PANES DULCES	Chancay de huevo	25	45
	Pan de yema		
PANES REGIONALES	Pan de plátano	35	60
	Pan integral		
PAN ESPECIAL	Pan con granos andinos, pasas y leche	25	45
	Pan con aceituna		
PAN CON DERIVADO LACTEO	Pan de cebada, avena o kiwicha y mantequilla	1 unid.	1 unid.
	Pan con queso y leche		
PAN COMUN	Pan común (labranza, chapla, fres puntas, pan de piso, pan francés, etc)	7	12
	Huevo sancocado		
DERIVADO LACTEO	Queso maduro (para tipo empanada o tipo sandwich)	9	15
	Acetuna (para tipo empanada o tipo sandwich)		
GALLETERIA	Galleta con cereales	Minimo 28	Minimo 40
	Galleta con maca		
	Galleta integral		
	Galleta con kiwicha		
	Galleta con quinua		

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



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

GRUPO DE ALIMENTOS	ALTERNATIVAS	PRESENTACIÓN MINIMA	
		INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL
BEBIBLE	Leche con cereales	200	200
	Leche enriquecida		
NECTAR	Néctar de frutas	200	200
PAN ESPECIAL	Pan con granos andinos, pasas y leche		
	Pan con aceituna		
	Pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla	20	35
	Pan con queso y leche		
PAN CON DERIVADO LÁCTEO	Queso maduro (para tipo empanada)	4	7
DERIVADO LACTEO	Huevo sancocado	1 unid.	1 unid.
HUEVO	Acetuna (para tipo empanada o tipo sandwich)	5	9
ACEITUNA	Galleta con cereales		
	Galleta con maca		
	Galleta integral		
	Galleta con kiwicha	25	25
	Galleta con quinua		
GALLETERIA	Maní con o sin pasas		
SANCK SALUDABLE		Mínimo 18	Mínimo 34

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



ANEXO N° 03- C: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Productos, Desayunos (Bebible)

TIPO DE COMBINACIÓN		1				2			
		BEBIBLE DE HARINA/HOJUELA CON/SIN LECHE		BEBIBLE DE HARINA/HOJUELA + HARINA DE FRUTA / HARINA DE TUBERCULO CON/SIN LECHE		PRIMARIA g ó mL		SECUNDARIA g ó mL	
GRUPO	ALTERNATIVAS	INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ó mL	INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ó mL		
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 maíz (maicena)	4	4	5					
GRANO ANDINO	Quinoa entera								
	Almidón de maíz (maicena)								
	Harina de arroz								
	Harina de cañihua								
	Harina de cebada								
	Harina de kiwicha								
	Harina de maíz								
	Harina de maíz morado								
	Harina de quinua								
	Harina de trigo								
	Mezcla de Harinas								
	Sémola								
	Harina de lucuma								
	Harina de plátano								
	Harina de arveja								
	Harina de haba								
	Harina de tarwi								
	Harina de maca								
	Harina de camote								
	Harina de yuca								
	Hojuelas de avena con kiwicha								
	Hojuelas de avena con maiz								
	Hojuelas de avena con quinua								
	Hojuelas de cañihua								
	Hojuelas de kiwicha								
	Hojuelas de quinua								
AZÚCAR	Azúcar	9	11	13	9	11	13		
CHOCOLATE	Chocolate	4	5	6	4	5	6		

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



ANEXO N° 03- D: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Productos, Desayunos (Componente Sólido)

GRUPO	ALTERNATIVAS	CEREAL + POA			CEREAL + MENESTRA + POA		
		INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ó mL	INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ó mL
CEREAL 1	Arroz						
CEREAL 2	Fideos						
CEREAL 3	Trigo						
CEREAL 4	Trigo mote						
	Maiz mote						
GRANO ANDINO	Quinua	40	60	80	30	40	60
MENESTRA	Arveja						
	Frijol						
	Haba						
	Haba partida						
	Lenteja				20	30	40
	Pallar						
	Garbanzo						
POA HIDROBIOLÓGICO (POA H)	Conserva de albondigas de pescado en salsas						
	Conserva de Pescado en aceite vegetal						
	Conserva de Pescado en agua						
	Conserva de Pescado en salsa de tomate						
POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)	Conserva de bife de res	25	30	60	25	30	60
	Conserva de carne de pollo						
	Conserva de carne de res						
	Conserva de sangrecita						
	Conserva de carne de pavita						
	Conserva de carne de cerdo						
POA DESHIDRATADO	Chalona sin hueso						
	Charqui sin hueso	10	10	15	10	10	15
	Mezcla en polvo a base de huevo o Tortilla de huevo						
ACEITE	Aceite vegetal	5	6	11	5	6	11
GALLETERIA*	Galleta con cereales						
	Galleta con maiz						
	Galleta integral						
	Galleta con kiwicha						
	Galleta con quinua						
		Mínimo 30	Mínimo 30	Mínimo 48	Mínimo 30	Mínimo 30	Mínimo 48

(*) Componente sólido de los bebibles con leche.

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



ANEXO N° 03- E: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales – Modalidad Productos, Almuerzos

GRUPO	TIPO DE COMBINACIÓN	1				2			3		
		CEREAL + MENESTRA + POA CEREAL + GRANO ANDINO + POA				CEREAL + TUBERCULO + POA			CEREAL + POA		
		INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ó mL		INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL		INICIAL g ó mL	PRIMARIA g ó mL	SECUNDARIA g ó mL
CEREAL 1	Arroz										
CEREAL 2	Fideos										
CEREAL 3	Trigo										
CEREAL 4	Trigo molido										
	Maíz molido										
GRANO ANDINO	Quinua	40	60	70							
	Arveja										
	Frijol										
	Haba										
	Haba partida										
	Lenteja										
	Pallar										
	Garbanzo										
	Papa seca										
	Conserva de pescado en aceite vegetal										
	Conserva de pescado en agua										
	Conserva de pescado en salsa de tomate										
	Conserva de abolladitas de pescado en salsas										
	Conserva de carne de pollo										
	Conserva de carne de res										
	Conserva de bife de res										
	Conserva de carne de cerdo										
	Conserva de carne de pavo										
	Conserva de sangrecita										
	Chalona sin hueso										
	Charqui sin hueso										
	Mezcla en polvo a base de huevo o Tortilla de huevo										
	Aceite vegetal										
		8	10	13		8	10		8	10	13

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



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

PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
			MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO ¹ (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO ¹ (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 (C/S LECHE)	3/4 cucharón	250ml (270g)	1 cucharón casi lleno (dejar 1 cm sin llenar)	300ml (325g)
	CEREAL 1 + LECHE	ARROZ + LECHE	1/2 cucharón	200ml (240g)	3/4 cucharón	250ml (300g)
COMPONENTE SÓLIDO	GALLETERÍA	GALLETA CON QUINUA, GALLETA CON KIWICHA, GALLETA INTEGRAL, GALLETA CON MACA, GALLETA CON CEREALES	1 paquete	30g	1 paquete	30g
	CEREAL 1 / CEREAL 3	ARROZ / TRIGO (PARA SEGUNDO)	1 cuchara bocona llena	100g	1 cuchara bocona colmada ó 1/2 plato QW	130g
	GRANO ANDINO	QUINUA (PARA SEGUNDO)	1 cuchara bocona colmada	100g	1 y 1/2 cuchara bocona colmada ó 1/2 plato QW	130g
	CEREAL 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	1 cuchara bocona llena ó 1/2 Cucharón	100g	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharón casi lleno ó 1/2 plato QW	130g
		SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 cuchara bocona llena ó 1/2 Cucharón	100g	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharón casi lleno ó 1/2 plato QW	130g
	POA HIDROBIOLÓGICO (POA H) Y POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)	CONSERVA DE: PESCADO, RES, POLLO, ENTRE OTRAS (PARA SEGUNDO)	1/2 cuchara bocona	25g	1/2 cuchara bocona	30g
	POA DESHIDRATADO	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO (PARA SEGUNDOS)	1 unidad ²	40g	1 unidad ²	40g

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

POA: Producto de Origen Animal

(1) Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017

(2) 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 N° 04- B: Tablas de Servido de Alimentos – Modalidad Productos, Almuerzos

N°	TIPO COMB	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE PREPARACIÓN	INICIAL		PESO MINIMO¹ (g)	PRIMARIA	
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	MEDIDA CASERA REFERENCIAL		MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO¹ (g)
1	CEREAL + MENESTRA + POA	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	1 cuchara bocona colmada ó 1/2 plato QW	1 cucharon casi lleno ó 3/4 plato QW	130g	1 cucharon casi lleno ó 3/4 plato QW	180g
		CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 plato QW	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	130g	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	180g
			SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 plato QW	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	130g	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	180g
		MENESTRAS (FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA PARTIDA SECA, ENTRE OTROS)	ADEREZADA	1 cuchara bocona llena	1 1/2 cuchara bocona llena	100g	1 1/2 cuchara bocona llena	150g
		POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUIO	1/2 cuchara bocona	1 cuchara para cocinar llena	35g	1 cuchara para cocinar llena	45g
		POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUIO	2 unidades²	2 unidades²	35g	2 unidades²	45g
		POA DESHIDRATADO (CHARQUI SIN HUESO, CHALONA SIN HUESO Ó MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO)	GUIO	1/4 cuchara bocona	1/3 cuchara bocona	12g	1/3 cuchara bocona	18g
		CEREAL 1 (ARROZ)	TORTILLA	1 unidad³	1 1/2 unidades³	40g	1 1/2 unidades³	60g
			ARROZ CHAUFA/ ARROZ A LA JARDINERA	2 cucharas boconas colmadas	3 cucharas boconas llenas	225g	3 cucharas boconas llenas	300g
		2	CEREAL + POA	CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	2 cucharas boconas llenas ó 1 Cucharon colmado	3 cucharas boconas llenas ó 1 1/2 Cucharon lleno	225g
CEREAL 3 (TRIGO)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)			2 cucharas boconas llenas ó 1 Cucharon colmado	3 cucharas boconas llenas ó 1 1/2 Cucharon lleno	225g	3 cucharas boconas llenas ó 1 1/2 Cucharon lleno	300g
	GUIO			2 y 1/4 cucharas boconas llenas	3 cucharas boconas llenas	225g	3 cucharas boconas llenas	300g
POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUIO			1 cuchara bocona llena	1 y 1/2 cuchara bocona llenas	55g	1 y 1/2 cuchara bocona llenas	75g
POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUIO			2 y 1/2 unidades²	3 y 1/2 unidades²	55g	3 y 1/2 unidades²	75g
POA DESHIDRATADO (MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO)	TORTILLA			2 unidades³	3 unidades³	80g	3 unidades³	120g



N°	TIPO COMB	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE PREPARACION	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO ¹ (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO ¹ (g)
3	CEREAL + TUBERCULO + POA	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	1 cuchara bocona colmada ó 1/2 plato QW	130g	1 cucharon casi lleno ó 3/4 plato QW	180g
		CEREAL 2 (FIDEOS)	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
			SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 cuchara bocona colmada ó 1 Cucharon casi lleno ó 1/2 plato QW	130g	1 cucharon lleno ó 3/4 plato QW	180g
		TUBÉRCULO (PAPA SECA)	ADEREZADA	1 cuchara bocona colmada	120g	1 y 1/2 cuchara bocona colmada	150g
		POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUIO	1 cuchara bocona	55g	1 y 1/2 cuchara bocona	75g
4	CEREAL + GRANO ANDINO + POA	POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUIO	2 y 1/2 unidades ²	55g	3 y 1/2 unidades ²	75g
		CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	1 cuchara bocona colmada ó 1/2 plato QW	130g	1 cucharon casi lleno ó 3/4 plato QW	180g
		GRANO ANDINO (QUINUA)	ADEREZADA	1 cuchara bocona colmada	100g	1 y 1/2 cuchara bocona colmada ó 1/2 palito QW	130g
		POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUIO	1/2 cuchara bocona	35g	1 cuchara para cocinar llena	45g
		POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUIO	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

- (1) Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017
 (2) La cantidad de unidades de albóndigas referida en la tabla corresponde a la presentación en lata (peso neto: 425g) con 20 albóndigas.
 (3) 1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cuchara bocona de la mezcla reconstituida.



ANEXO N° 04- C: Tablas de Servido de Alimentos – Modalidad Productos, Desayunos (Pueblos Indígenas de la Amazonia Peruana)

PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	SECUNDARIA	
			MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO ¹ (g)
BEBIBLE	HOJUELAS, HARINAS DE CEREALES, DE TUBÉRCULO, DE FRUTA, GRANO ANDINO (C/S LECHE)	HOJUELAS DE AVENA, HARINA DE HABAS, HARINA DE MACA, HARINA DE PLATANO, QUINUA ENTRE OTROS (C/S LECHE)	1 cucharón al ras	350ml (380g)
COMPONENTE SÓLIDO: GALLETERAS Y OTROS CON ACOMPAÑAMIENTO	GALLETERÍA	GALLETA CON QUINUA, GALLETA CON KIWICHA, GALLETA INTEGRAL, GALLETA CON MACA, GALLETA CON CEREALES	1 paquete	48g
	CEREAL 1	ARROZ (PARA SEGUNDO)	2 cucharas boconas llenas	200g
	CEREAL 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	2 cucharas boconas llenas ó 1 cucharón lleno	200g
		SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2 cucharas boconas llenas ó 1 cucharón lleno	200g
	POA HIDROBIOLÓGICO (POA H) Y POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)	CONSERVA DE: PESCADO, RES, POLLO, ENTRE OTRAS (PARA SEGUNDO)	1 cuchara bocona llena	60g
	POA DESHIDRATADO	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO (PARA SEGUNDOS)	1 y 1/2 unidades ²	60g

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

POA: Producto de Origen Animal

(1) Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017

(2) 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 N° 04- D: Tablas de Servido de Alimentos – Modalidad Productos, Almuerzos (Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana)

N°	TIPO DE COMBINACION	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE PREPARACIÓN / ALIMENTO	SECUNDARIA	
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO¹ (g)
1	CEREAL + MENESTRA + POA	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	2 cucharas boconas colmadas ó 1 cucharon lleno ó 1 plato QW	250g
		CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	2 cucharas boconas colmadas ó 1 plato QW	250g
			SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2 cucharas boconas colmadas ó 1 plato QW	250g
		MENESTRAS (FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA PARTIDA SECA, ENTRE OTROS)	ADEREZADA	2 y 1/2 cucharas boconas llenas ó 1 cucharon casi lleno	270g
		POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUIO	1 cuchara bocona llena	50g
		POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUIO	2 y 1/2 unidades²	50g
		POA DESHIDRATADO (MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO O TORTILLA DE HUEVO)	TORTILLA	1 y 1/2 unidades³	60g
2	CEREAL + POA	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	3 cucharas boconas llenas	300g
		CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	3 cucharas boconas llenas ó 1 y 1/2 Cucharon lleno	300g
			SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	3 cucharas boconas llenas ó 1 y 1/2 Cucharon lleno	300g
		POA (CONSERVA DE: PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUIO	1 y 1/2 cuchara bocona llena	80g
		POA (CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS)	GUIO	4 unidades²	80g

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

POA: Producto de Origen Animal

- (1) Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2017
 (2) La cantidad de unidades de albóndigas referida en la tabla corresponde a la presentación en lata (peso neto: 425g) con 20 albóndigas.
 (3) 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 Energía 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 energía 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)	1299	

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 energía 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)	1465		Total (promedio)	1839	

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)	2293*	

(*) Sin embargo de considerará 2270 kcal en función a la recomendación del CENAN, mediante Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS

PROTEÍNAS

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	Proteínas
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	Proteínas
12 a 17 años	2270	0.15	85
	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
6 a 11 años	1465	0.15	24	0.3	49
	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, 2ª 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
		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.
		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 aprendizaje.	
	9.2	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"	Por recomendación del CENAN en reunión técnica.
	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.	En línea a lo establecido en el 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.
	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 línea 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	De acuerdo a las recomendaciones



		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".	del CENAN
	11.1	Se modificó la tabla 7	Por recomendación del CENAN.
	11.1	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 bebida preparado y a partir del 2015 se logró reducir a 3.6 g por cada 100 ml de bebida preparado, dosificación que se mantiene a la fecha, como se indica en la Tabla 8.	Por recomendación del Instituto de Investigación nutricional.
	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.

