



Resolución de Dirección Ejecutiva

N.º 1318-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 10 de mayo de 2016.

VISTO:

El Memorando N.º 01238-2016-MIDIS/PNAEQW-UP, emitido por la Unidad de Prestaciones; el Memorando N.º 1063-2016-MIDIS/PNAEQW-UPP, de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto; y el Informe N.º 1638-2016-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Legislativo N.º 1062 se aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos. Asimismo por Decreto Supremo N.º 034-2008-AG se aprobó su reglamento;

Que, mediante Decreto Legislativo N.º 1222, se da la Ley General de Salud, que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas;

Que, mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, modificado posteriormente por Decreto Supremo N.º 038-2014-SA;

Que, mediante Decreto Supremo N.º 004-2014-SA, se modifican e Incorporan artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N.º 007-98-SA;

Que, por Decreto Supremo N.º 007-2015-SA, se aprueba el Reglamento que establece los Parámetros Técnicos sobre los Alimentos y Bebidas No Alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;

Que, mediante Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, se aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas;

Que, Resolución Ministerial N.º 451-2006/MINSA, se aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación;

Que, mediante Resolución Ministerial N.º 496-2008/MINSA, se aprueba la Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano;



Que, mediante Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, se aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, se aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación, Elaboración, y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería;

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; norma que fue modificada por Decreto Supremo N.° 006-2014-MIDIS, y se dispuso que el Programa, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

Que, por Decreto Supremo N.° 004-2015-MIDIS, publicado el 22 de setiembre de 2015, se modifica el artículo 1°, del Decreto Supremo N.° 008-2012-MIDIS, y se establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de 06 (seis) años;

Que, mediante el Decreto Supremo N.° 001-2013-MIDIS se establecieron disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, disponiéndose que dichos comités u organizaciones deberán suscribir, según corresponda, convenios de cooperación con el Programa, en los que se detallen los compromisos, responsabilidades, obligaciones y los principales aspectos operativos que aseguren la adecuada cogestión para la ejecución de prestaciones;

Que, con Resolución Ministerial N.° 016-2013-MIDIS, modificada mediante Resolución Ministerial N.° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N.° 001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, el Manual de Compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, fue aprobado a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW, la misma que ha sido modificada por Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 889-2015-MIDIS/PNAEQW, por Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 2015-2015-MIDIS/PNAEQW, y por Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 8869-2015-MIDIS/PNAEQW, de fecha 30 de noviembre de 2015;

Que, mediante Memorando N.° 01238-2016-MIDIS/PNAEQW-UP, del 04 de mayo de 2016, la Unidad de Prestaciones, remite a la Unidad de Planeamiento y Presupuesto la propuesta de los "Lineamientos para la elaboración y actualización de especificaciones técnicas de alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma". En dicha propuesta se consigna una serie de lineamientos que se deben seguir para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la modalidad Raciones y de la modalidad Productos, en el que se consideran las características generales, características técnicas, presentación y requisitos de certificación obligatoria;



Que, la Unidad de Prestaciones indicó también que, las características técnicas incluyen los requisitos de calidad (características físico – químicas, organolépticos, sanidad y aspecto), e inocuidad (características microbiológicas) para los alimentos que adquiere el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, basándose las primeras en las Normas Técnicas Peruanas, el Codex Alimentarius y en algunos casos en las Fichas Técnicas del fabricante; y las segundas en la normatividad sanitaria vigente. Agregó que, tales lineamientos servirán de base para la elaboración y actualización de dichas especificaciones;

Que, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto mediante Memorando N.° 1063-2016-MIDIS/PNAEQW-UPP, del 10 de mayo de 2016, señala que, la propuesta de “Lineamientos para la elaboración y actualización de especificaciones técnicas de alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, cumple con los criterios establecidos en la Directiva para la Formulación y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (DIR-008-PNAEQW-UPP-Versión N.° 01), opinando favorablemente para su aprobación;

En tal sentido, existiendo sustento técnico de la solicitud de la Unidad de Prestaciones, se debe aprobar los “Lineamientos para la elaboración y actualización de especificaciones técnicas de alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N.° 01;

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

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N.° 008-2012-MIDIS, modificado por Decreto Supremo N.° 006-2014-MIDIS, y por Decreto Supremo N.° 004-2015-MIDIS, la Resolución Ministerial N.° 174-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N.° 136-2015-MIDIS, y la Resolución Ministerial N.° 090-2016-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Aprobar los “Lineamientos para la elaboración y actualización de especificaciones técnicas de alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, (LIN -02-PNAEQW-UPP, versión N.° 01), conforme al Anexo N.° 01 que forma parte integral de la presente resolución.

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

Regístrese, comuníquese y notifíquese.

ROSARIO MERCEDES GONZALES YBAÑEZ
Directora Ejecutiva (e)
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

LINEAMIENTOS

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
LIN-02-PNAEQW-UP	01	15	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1318-2016-MIDIS-PNAEQW	10/05/2016

LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

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



JESSICA ROXANA GONZALEZ CORNEJO
Jefe de la Unidad de 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



Econ. CARLOS EUSEBIO CORDOVA JIMENEZ
Jefe 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



Rosario Mercedes Gonzales Ybanez
Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCION.....	3
II. JUSTIFICACIÓN.....	3
III. OBJETIVO.....	4
IV. ALCANCE.....	4
V. BASE LEGAL.....	4
VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	5
VII. DEFINICION DE TERMINOS.....	6
VIII. RESPONSABLES.....	6
IX. DISPOSICIONES GENERALES.....	7
9.1. Descripción de Productos.....	7
9.2 Especificaciones Técnicas de Alimentos Modalidad Productos.....	8
9.3 Especificaciones Técnicas de Alimentos Modalidad Raciones.....	9
X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	9
10.1 Características Generales.....	9
10.2 Características Técnicas.....	10
10.3 Presentación.....	11
10.4 Requisitos de Certificación Obligatorio.....	13
10.5 Actualización de las Especificaciones Técnicas.....	15
XI. REGISTROS.....	15



LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS 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.

Con D.S. N° 006-2014-MIDIS, se hace la modificación del D.S. N° 008-2012-MIDIS, dictando medidas para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico por la cual el Programa Nacional de Alimentación Escolar 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.

El PNAE Qali Warma, brinda el servicio alimentario a través de dos modalidades de atención: modalidad Productos, incluye la entrega de productos alimenticios no perecibles a las Instituciones Educativas, donde se elabora el desayuno o almuerzo escolar. Modalidad Raciones, considera la entrega de un bebiblé industrializado y de un componente sólido. Por lo tanto, todo alimento que adquiera el Programa deberá contar con Especificaciones Técnicas.

Las Especificaciones Técnicas de los productos alimenticios que el PNAEQW distribuye, establecen los requisitos técnicos de calidad e inocuidad, así como los documentos técnicos obligatorios que deben presentar los proveedores antes de entregar sus productos.

Las Especificaciones Técnicas son elaboradas a partir de las Normas Técnicas Peruanas-NTP, normativa sanitaria vigente y Codex Alimentarius.

Los requisitos microbiológicos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos modalidad Raciones y Productos, toman en cuenta los parámetros de referencia establecidos en la R.M. N° 591-2008-MINSA. *"Norma sanitaria que establecen los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y bebidas de consumo Humano"*.

Los requisitos obligatorios que establecen las Especificaciones Técnicas de alimentos modalidad Raciones y Productos se basan en lo establecido por la normativa sanitaria vigente.

II. JUSTIFICACIÓN

El PNAEQW, establece requisitos de calidad e inocuidad para los alimentos que adquiere, los cuales se establecen en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, de la modalidad Raciones y Productos.

- Para los requisitos de calidad; características físico-químicas y sensoriales, se basa en Normas Técnicas Peruanas y en el Codex Alimentarius; asimismo se toma en consideración las Fichas Técnicas comerciales.



- Para los requisitos de inocuidad, características microbiológicas, se basa en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma sanitaria que establecen los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y bebidas de consumo Humano".

Asimismo, de acuerdo al tipo de producto se toma en consideración los parámetros físico-químicos y microbiológicos de la siguiente normativa sanitaria:

- R.M. N°1020-2010/MINSA. "Norma Sanitaria para la fabricación, Elaboración, y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería". Para los productos de panificación y Galletería.
- R.M. N°451-2006/MINSA. "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Para productos a base de cereales, como harinas, hojuelas.

De acuerdo a lo señalado, tenemos grupos asignados de alimentos de acuerdo a la Vigilancia Sanitaria que realizan las Autoridades Sanitarias, bajo tres grupos de productos:

- a) Productos de procesamiento primario, cuya vigilancia sanitaria la realiza el SENASA.
- b) Productos industrializados, cuya vigilancia sanitaria la realiza la DIGESA.
- c) Productos hidrobiológicos, cuya vigilancia sanitaria la realiza el SANIPES.

En ese sentido, es necesario contar con lineamientos para la elaboración de fichas técnicas y su actualización, en función a la normativa sanitaria vigente.

III. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos modalidad Raciones y Productos del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.

IV. ALCANCE

El presente documento es de cumplimiento obligatorio para el equipo técnico involucrado en la actualización de las Fichas Técnicas de Alimentos modalidad Raciones y Productos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

El presente es de cumplimiento obligatorio a nivel de la Unidad de Prestaciones y de las Unidades Territoriales.



V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 5.2 Ley N°27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado
- 5.3 Ley N° 29571-2010. Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 5.4 Ley N° 30021. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 5.5 Decreto Legislativo N° 1062-2008. Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1062 y Fe de Erratas de la Ley y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°034-2008-AG.

- 5.6 Decreto Legislativo N° 1222. Ley General de Salud. Decreto Legislativo que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 5.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA. Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 5.8 Decreto Supremo N° 004-2014-SA. Modifican e Incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA
- 5.9 Decreto Supremo N° 038-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- 5.10 Decreto Supremo N° 007-2015-SA. Aprueban el Reglamento que establece los Parámetros Técnicos sobre los Alimentos y Bebidas No Alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas.
- 5.11 Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA. Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 5.12 Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 5.13 Resolución Ministerial N° 496-2008/MINSA. Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- 5.14 Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 5.15 R.M. N°1020-2010/MINSA. Norma Sanitaria para la fabricación, Elaboración, y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.



VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 6.1 Normas del Codex Alimentarius.
- 6.2 Normas de la U.S. Food and Drug Administration (FDA)
- 6.3 Normas Técnicas Peruanas-NTP.
- 6.4 RDE N°9789-2015-MIDIS/PNAEQW
- 6.5 Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW LIN-001-PNAEQW-UP
- 6.6 Procedimiento de Control de Documentos y Registros PRO-008-PNAEQW-UPP

VII. DEFINICION DE TERMINOS.

7.1 Actualización

Modificación, adición o derogación de partes específicas del contenido de un documento normativo, dando origen a una nueva versión del mismo.

7.2 Alcance

Establece el límite de aplicación del documento normativo indicando su ámbito de intervención funcional o estructural que lo comprende.

7.3 Alimento perecible

Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.

7.4 Alimento no perecible

Son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o congelación, aunque si pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.

7.5 Envase primario

Es aquel que está directamente en contacto con el producto. Contiene el producto, y además lo protege. En el punto de venta se trata de una unidad de venta destinada al consumidor o usuario final, ya recubra al producto por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

7.6 Envase secundario

Es aquel que contiene uno o varios envases primarios, otorgándole protección para su distribución comercial. Constituye en el punto de venta una agrupación de un número determinado de unidades de venta, tanto si va a ser vendido como tal al consumidor final, como si se utiliza únicamente como medio de reaprovisionar los anaqueles en el citado punto, pudiendo ser separado del producto sin afectar a las características del mismo. Ejemplo: film de plástico

7.7 Vida útil

La vida útil de un alimento es el periodo en el que puede mantenerse en condiciones de almacenamiento especificadas sin que pierda su seguridad y calidad óptimas. La vida útil de un alimento empieza desde el momento en que se elabora y depende de muchos factores como el proceso de fabricación, el tipo de envasado, las condiciones de almacenamiento y los ingredientes.



VIII. RESPONSABLES.

8.1 La comisión técnica designada, es la encargada de elaborar, proponer, actualizar y validar las Especificaciones Técnicas de Alimentos acorde al presente Lineamiento. Es la responsable de remitir la propuesta de Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad productos y raciones a la Jefatura de la Unidad de Prestaciones para su revisión.

8.2 El Jefatura de la Unidad de Prestaciones, procede según el procedimiento de Control de Documentos y Registros PRO-008-PNAEQW-UPP, para su aprobación.

- 8.3 Unidades Territoriales: Podrán proponer nuevos alimentos acorde a lo establecido en el presente Lineamiento. Asimismo, podrá sugerir modificaciones y aportes a las Especificaciones Técnicas. Las Unidades Territoriales elevan sus propuestas a la Unidad de Prestaciones, quien deriva al Componente Alimentario para su traslado a la comisión técnica designada.
- 8.4 Unidad de Supervisión y Monitoreo: Emite a la comisión técnica designada, sugerencias, aportes, recomendaciones respecto a las Especificaciones Técnicas.

IX. DISPOSICIONES GENERALES

9.1 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

9.1.1 Productos de Procesamiento Primario

El SENASA es la autoridad en materia de Sanidad Agraria según el Artículo 4° del Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria, y en su Artículo 14° se menciona que **“establecerá y conducirá el control, registro y fiscalización a nivel nacional de plaguicidas químicos de uso agrario.”**

Asimismo, en el Artículo 16° del Decreto Legislativo N° 1062, “Ley de Inocuidad de los Alimentos”, se establece que tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos, de producción nacional o extranjera.

De acuerdo, al Artículo 15° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, señala que:

*“...los alimentos agropecuarios primarios que se consuman en el mercado nacional, incluyendo los importados, **no deben exceder los límites máximos permisibles de residuos químicos y otros contaminantes, fijados en la norma nacional o en ausencia de ésta, los establecidos por el Codex Alimentarius.**”*



Los productos de procesamiento primario que adquiere el Programa son adquiridos de fabricantes cuyos establecimientos deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitida por el SENASA.

De acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG “Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, que señala en su Artículo 33° Autorización Sanitaria de Establecimientos, lo siguiente:

“Los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con autorización sanitaria otorgada por el SENASA.”

Cabe precisar que, el transporte de los alimentos cumple con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

El almacenamiento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Asimismo, las Especificaciones Técnicas consideran respecto a los metales pesados y residuos de plaguicidas en los alimentos, que no deben exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional, o en ausencia de esta, por el Codex Alimentarius.

9.1.2 Productos Industrializados

De acuerdo al D.S. N° 034-2008-AG. "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos", establece en su Artículo 12°.- **Vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente (fabricados).**

"La vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente (fabricados), que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos, de acuerdo al artículo 6° y los numerales 3, 5 y 9 del artículo 15° de la Ley, están a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA."

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es el órgano técnico normativo, en los aspectos relacionados al saneamiento básico, salud ocupacional, higiene alimentaria, zoonosis y protección del ambiente.

9.1.3 Productos Hidrobiológicos

De acuerdo al D.S. N° 034-2008-AG. "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos", establece en su Artículo 11°.- Vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola, lo siguiente:

"La vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola que se desarrolla en todas las fases de la cadena alimentaria, lo que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos y piensos, está a cargo del Instituto Tecnológico Pesquero – ITP a través de la Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Dicha autoridad se encargará de formular la normativa específica."

El Servicio Nacional de Sanidad Pesquera, tiene competencias para investigar, normar, supervisar y fiscalizar las actividades pesqueras y acuícolas, los piensos, aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura en todas sus fases, con fines de inocuidad y sanidad de los recursos hidrobiológicos, incluyendo los aspectos relacionados a la inspección, muestreo, ensayos y certificación oficial sanitaria.



9.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS

Son alimentos no perecibles primarios, procesados o industrializados para la preparación de desayunos y/o almuerzos aprobada por el PNAEQW que serán empleados por el Comité de Alimentación Escolar.

Los alimentos de la modalidad Productos, deben ser agrupados de acuerdo a su similitud o sus propiedades físico-químicas y nutricionales.

Se podrá agregar un nuevo grupo de alimento previa evaluación de la Unidad de Prestaciones. Este nuevo grupo deberá contener uno o más alimentos similares con sus respectivas Especificaciones Técnicas.

9.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES

Son alimentos que no requieren preparación en la Instituciones Educativas, de consumo inmediato o envasados industrialmente. La presentación de los alimentos es en envases individuales para cada usuario.

En la modalidad Raciones, el desayuno puede estar constituido por un **bebible industrializado más un componente sólido**.

Se podrá agregar un nuevo grupo de alimento previa evaluación de la Unidad de Prestaciones. Este nuevo grupo deberá contener uno o más alimentos similares con sus respectivas Especificaciones Técnicas.

X. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

Las Especificaciones Técnicas de los alimentos, modalidad Raciones y Productos deberán contener los siguientes puntos:

10.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES.

En este acápite se deberá incluir lo siguiente:

10.1.1 Denominación Técnica: Es el nombre científico del alimento en caso lo presente. En caso contrario se deberá colocar el nombre común.

10.1.2 Tipo de Alimento: Se deberá considerar si el alimento es perecible o no perecible.

10.1.3 Descripción General: En su descripción se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Composición y estructura físico-química: Materias primas, ingredientes, aditivos, etc.
- Tratamientos para la reducción o eliminación de microorganismos (pasteurización, esterilización, congelación, secado, salazón, ahumado, etc).
- Instrucciones de uso.
- Restricciones: De considerarlo procedente, referidos a la formulación, uso, aditivos, ingredientes aplicables a la normativa vigente o legales.
- Especies o variedad: Se debe considerar la variedad (es) a utilizar, así como la (s) especie(es), en caso de productos pesqueros principalmente.
- Grado de Calidad a adquirir: Para el caso de menestras o cereales.
- Para el caso de productos de panificación: Se podrá considerar ciertos parámetros de formulación como: niveles de leche, azúcar añadida, mantequilla, harinas sucedáneas, queso madurado, aceituna. Estos parámetros serán evaluados por el Equipo Técnico del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones para el cumplimiento de los parámetros nutricionales requeridos por el Programa.



10.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las características técnicas se dividen en:

- Características Organolépticas.
- Características Nutricionales.
- Características Físico-químicas.
- Característica de Sanidad y Aspecto.
- Características Microbiológicas.

Las características organolépticas van a depender del tipo de producto a considerar, asimismo las características, físico químicas, de sanidad y aspecto, y microbiológicas, estarán basadas en lo establecido por la legislación vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA y Normas Técnicas Peruanas-NTP, relacionados con el producto o proceso a estudiar.

10.2.1 Características Organolépticas.

Debe considerar las propiedades sensoriales, tales como: color, olor, sabor, apariencia del producto y del líquido de cubierta, textura, consistencia, forma, uniformidad, etc., dependiendo del tipo de producto.

10.2.2 Características Nutricionales.

Los parámetros nutricionales que se deben establecer en el diseño o actualización de las Especificaciones Técnicas de un determinado producto deben evaluarse considerando:

- a) El tipo o grupo de alimentos al cual pertenece dicho producto, en función a sus características nutricionales.
- b) Los parámetros nutricionales que el Programa busca obtener o regular en dicho producto en el marco de los "Lineamientos para la planificación del Menú Escolar del Programa".
- c) La normatividad vigente. En ese sentido, se pueden establecer como parámetros nutricionales, por ejemplo al contenido de energía, proteínas, grasas totales, grasas saturadas, azúcares agregados, entre otros.

Los límites para el contenido de nutrientes pueden ser expresados en cantidades con límite mínimo o límite máximo, o en rangos, dependiendo del parámetro. Por ejemplo el contenido de proteínas puede expresarse en una cantidad abierta con límite mínimo, debido a que si el producto tiene un mayor contenido del requerido mínimamente ello beneficiaría al adecuado aporte nutricional de las raciones brindadas por el Programa, mientras que el contenido de grasas podría expresarse en una cantidad abierta con límite máximo con la finalidad de que se admitan productos con cantidades menores a dicho límite o podría expresarse en un rango cerrado en caso no se considere el contenido calórico como parámetro nutricional.

Se debe considerar el aporte nutricional en los productos de consumo directo principalmente y en aquellos que representen una fuente de proteína. Los productos que deben incluir el aporte nutricional necesariamente son los siguientes:

- Galletas
- Bebibles industrializados.
- Productos de panificación.
- Cereales de consumo directo.

10.2.3 Características Físico-químicas.

Principalmente se considera el análisis proximal del producto; asimismo otras propiedades físico-químicas que sean medibles e importantes respecto a los parámetros de calidad del producto.



10.2.4 Características de Sanidad y Aspecto.

Para el caso de cereales, menestras o leguminosas, considerar los niveles de aceptación para los granos enfermos, granos picados, granos germinados, variedades contrastantes, materias extrañas, etc.

10.2.5 Características Microbiológicas.

De acuerdo a lo establecido en la Norma Sanitaria vigente u otra específica para el producto descrito.

En caso no exista una norma sanitaria específica para el producto, se deberá recurrir a las Normas del Codex Alimentarius o en su defecto a la FDA. Asimismo, verificar si existen parámetros microbiológicos del producto en las Normas Técnica Peruanas-NTP, y tomarlo como referencia.

10.3 PRESENTACIÓN

10.3.1 Envase Primario.

Debe describirse el material utilizado que va a estar en contacto directo con el alimento. Asimismo, considerar un envase que proteja al producto del manipuleo y de la contaminación del producto.

Se deberá considerar los tipos de presentaciones, desde la menor a la mayor presentación en gramos, kilogramos, mililitros o litros.

10.3.2 Envase Secundario.

Considerar el tipo de material utilizado como envase secundario; asimismo, los materiales deben ser comerciales.

10.3.3 Tiempo de vida útil.

La vida útil normalmente se indica en la etiqueta o envase del alimento con información sobre la fecha de consumo máximo preferente o la fecha de caducidad.

Una fecha de consumo máximo preferente refleja el periodo durante el cual cabe esperar, de forma razonable, que un alimento conserve su mejor calidad, como, por ejemplo, el sabor. Entre los alimentos que tienen una fecha de consumo máximo preferente se incluyen los alimentos enlatados, los deshidratados y los congelados.

Una fecha de caducidad es el período durante el cual cabe esperar, de forma razonable, que un alimento resulte seguro para su consumo si se guarda respetando las condiciones de almacenamiento especificadas. Por lo tanto, estos alimentos pueden presentar un riesgo de intoxicación si se consumen después de la fecha de caducidad. Entre los alimentos que tienen fechas de caducidad se incluyen los productos lácteos refrigerados, las carnes cocinadas, etc.

Los fabricantes de productos alimenticios tienen la responsabilidad de determinar la vida útil y etiquetar sus productos consecuentemente.

Por lo general, la vida útil se define durante la elaboración de un alimento. Inicialmente, el fabricante determina las características (intrínsecas y extrínsecas) del alimento que afectan a su seguridad y/o calidad. Estas características incluyen los ingredientes utilizados, el proceso de elaboración, el tipo de envasado y las condiciones de almacenamiento en las que se venderá el producto. Si es necesario, el fabricante también puede



llevar a cabo otros estudios como tomas de muestras y análisis microbiológicos.

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222).

10.3.4 Rotulado.

a) Información mínima: La información mínima que debe contener el rotulado del producto es la siguiente:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto en forma decreciente.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante y/o productor y/o distribuidor
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

b) Para Bebibles Industrializados y Productos de Galletería:

- Información nutricional.
- Se adicionará la información señalada en el literal a).

c) Para el caso de Menestras:

- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o en su defecto el Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por la DIGESA.

La Autorización Sanitaria o Registro Sanitario debe ser del Envasador o fraccionador.

En lugar del nombre del fabricante, se deberá considerar el nombre del envasador o fraccionador o distribuidor. No se debe considerar la información nutricional.

Se adicionará la información señalada en el literal a).

d) Para el caso de Conservas:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
 - Peso drenado (escurrido).
- Se adicionará la información señalada en el literal a).

e) Para productos Importados

- País de Origen.
- Se adicionará la información señalada en el literal a).



10.4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO.

Los requisitos de Certificación obligatoria deben basarse en lo que establezca la Autoridad Sanitaria para cada producto específico y de acuerdo a la necesidad del PNAEQW. Asimismo, en caso se requieran de productos elaborados por los proveedores de la modalidad Raciones, como el caso de los productos de panificación.

10.4.1 Para productos de Procesamiento Primario cuya competencia corresponde al SENASA

Los documentos obligatorios solicitados, para este tipo de producto son:

- Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.

Cabe precisar, que la vigencia del requisito obligatorio, corresponderá a lo establecido en la normativa sanitaria.

10.4.2 Para productos Industrializados cuya competencia corresponde a la DIGESA

Los documentos obligatorios solicitados, para este tipo de producto son:

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L N° 1222).
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA, según corresponda. La Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

Cabe precisar, que la vigencia del Registro Sanitario (D.L N° 1222), la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y de los Principios Generales de Higiene-PGH, corresponderá a lo establecido en la normativa sanitaria.

10.4.3 Para productos elaborados por los proveedores de la modalidad Raciones.

Los insumos utilizados para la elaboración de productos de panificación que no estén considerados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la modalidad Productos, deberán contar con la siguiente Certificación:

- Registro Sanitario vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L N° 1222).
- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, otorgados por la DIGESA, según normativa sanitaria vigente.
- Fichas Técnicas del fabricante.



En caso se utilicen insumos importados se solicitará:

- Registro Sanitario de producto importado vigente, emitido por DIGESA.
- Fichas Técnicas del fabricante.

Cabe precisar, que la vigencia del Registro Sanitario, corresponderá a lo establecido en la normativa sanitaria (D.L N° 1222).

10.4.4 Para productos Hidrobiológicos.

Para el caso de productos hidrobiológicos que se adquieran, deberán ser de fabricantes cuyas plantas cuenten con Protocolo Técnico de habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial, emitidos por SANIPES, de acuerdo al siguiente detalle:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L N° 1222).
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto, (que incluya prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano.

Para el caso de productos hidrobiológicos importados se deberá solicitar:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto Importado vigente, otorgado por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L N° 1222).
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto importado, (que incluya prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano.

Cabe precisar que la vigencia del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto, corresponderá a lo establecido en la normativa sanitaria.

10.4.5 Certificación Complementaria.

Para asegurar la calidad e inocuidad del producto se requiere que los productos de procesamiento primario e industrializado, dependiendo del tipo de producto presenten certificación adicional complementaria, tal es el caso de:

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificado o Informes de ensayo de los requisitos organolépticos, físico-químicos, de sanidad y microbiológicos, emitido por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL.



Es de precisar, que dependiendo del tipo de producto y del nivel de riesgo que represente éste se podrá aceptar un informe de ensayo emitido por el fabricante del producto, en lugar del Certificado emitido por el Organismo de Evaluación de la Conformidad.

Opcionalmente y dependiendo del nivel de riesgo que presente el producto, para el caso de Conservas de Productos hidrobiológicos se podrá solicitar:

- Original o copia legalizada del Certificado de Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, tales como: HACCP certificado, ISO-9001, ISO-22000, IFS, BRC, SQF.

10.5 ACTUALIZACION DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

10.5.1 Cuando se debe actualizar las Especificaciones Técnicas.

La actualización se realizará cada vez que exista alguna modificación de la normativa sanitaria vigente, o en caso exista incorporación o modificación de algún parámetro técnico en las Especificaciones Técnicas.



XI. REGISTROS

No existen formatos utilizados en aplicación del presente documento normativo.

