



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 972-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 24 de abril de 2015.

VISTO:

El Informe N.° 224-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de la Unidad de Prestaciones y el Informe N.° 1136-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; 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, 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 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 Resolución Ministerial N.° 016-2013-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N.° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N.° 001-2013-MIDIS, Procedimientos Generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, estableciéndose que el proceso de compra es llevado a cabo, de manera cogestionada, por Qali Warma y el Comité de Compra. Qali Warma elabora y aprueba las Bases de los procesos de compra para la adquisición de productos y raciones, las cuales son de uso obligatorio para Comités de Compra;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprobó el Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 7345-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprueban las Bases del proceso de Compra para la adquisición de



productos y para la provisión del servicio de raciones para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 384-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 21 de enero de 2015 se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compra para la adquisición de "productos" y para la provisión de "raciones" para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentos Escolares Qali Warma, con sus respectivos formatos y anexos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 735-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 09 de febrero de 2015, se modificó el Anexo denominado Ficha Técnica de los Bebibles Industrializados "Leche Enriquecida" y "Leche con Cereales" de la Modalidad Raciones, contenidas en las Bases Integradas del Proceso de Compra para la adquisición de "productos" y para la provisión de "raciones" para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 384-2015-MIDIS/PNAEQW;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 788-2015-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 19 de febrero de 2015, se aprueban las Fichas Técnicas de Alimentos y Fichas Técnicas de Producción de Raciones, como una nueva alternativa adicional que podrá elegir el proveedor al momento de la suscripción del contrato;

Que, en la referida disposición normativa también se estableció que las Fichas Técnicas aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 7345-2014-MIDIS/PNAEQW y Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 384-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la opción N.º 01 de desayunos de la modalidad raciones; que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 788-2015-MIDIS/PNAEQW-DE, constituyen la opción N.º 02 de desayunos de la modalidad raciones; y que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 827-2015-MIDIS/PNAEQW-DE, constituyen la opción N.º 03 de desayunos de la modalidad raciones;

Que, según los lineamientos para la planificación del Menú Escolar, aprobado por la Unidad de Prestaciones en la modalidad de atención Raciones se establece la entrega de desayunos, los mismos que no requieren ser preparados en las Instituciones Educativas, se precisa además que se tratan de alimentos preparados para el consumo humano o envasados industrialmente elaborados de acuerdo a los aportes nutricionales y a las Fichas Técnicas de Producción de Raciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Informe N.º 224-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, la Jefa (e) de la Unidad de Prestaciones, informa que el equipo técnico del Componente Alimentario de dicha Unidad en el marco del proceso de mejora continua, ha desarrollado la formulación de nuevos productos de panificación "Pan de aceitunas" y "Pan con queso y leche" por lo que se ha realizado pruebas correspondientes en planta, obteniendo productos con características organolépticas muy similares al "Pan con aceitunas" de la combinación "Pan común + fruta" y al "Pan con queso" en la combinación "Pan Común + Derivado lácteo", respectivamente, de la programación de desayunos de las diferentes opciones de atención aprobadas por el PNAE Qali Warma, por lo que pueden sustituirlos, siempre que se elaboren de acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos y Fichas Técnicas de Producción de Raciones, a fin de cumplir con el aporte nutricional requerido por el programa.

Que, la citada Unidad agrega que se ha elaborado la Ficha Técnica de Pan de Aceituna, Ficha Técnica de Pan con Queso y Leche y Fichas Técnicas de Producción de Raciones, opción N.º 01, opción N.º 02 y opción N.º 03, las cuales deben ser aprobadas para incorporar estas propuesta de productos de panificación a la prestación del servicio alimentario del PNAE Qali Warma en la modalidad Raciones;



Asimismo resaltó que las propuestas no modifican los requisitos de calidad, inocuidad y/o certificaciones de las fichas técnicas actuales, por lo que no constituyen variables susceptibles que podrían afectar la prestación del servicio de los procesos de compra realizados y por realizarse de los ítems desiertos y no adjudicados, no implicando el incremento del valor referencial o contratado según sea el caso, por lo que resultarían aplicables a los contratos vigentes, previo acuerdo entre las partes;

Que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma cuenta con un conjunto de fichas técnicas aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 384-2015-MIDIS/PNAEQW las mismas que fueron desarrolladas para el proceso de compra 2015, sin perjuicio de dicha aprobación, el Programa está facultado para adoptar medidas que coadyuven al cumplimiento de nuestros objetivos institucionales, razón por la cual es viable la modificación, incorporación e inclusive la supresión de fichas técnicas;

Que, atendiendo a las razones expuestas, corresponde aprobar las Fichas Técnicas de Alimentos y las Fichas Técnicas de Producción de Raciones como nueva alternativa para la atención de desayunos de la modalidad raciones;

Con la visación de la Unidad de Prestaciones y la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas por el Decreto Supremo N.º 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N.º 174-2012-MIDIS y la Resolución Ministerial N.º 111-2014-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar las Fichas Técnicas de Alimentos para la modalidad raciones según el Anexo 1, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2º.- Aprobar las Fichas Técnicas de Producción de Raciones según el Anexo 2, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 3º.- Precisar que las Fichas Técnicas aprobadas en el artículo 1º y 2º de la presente resolución formaran parte de las bases para las convocatorias sumarias que se convoquen a partir de la fecha y constituyen una alternativa adicional que podrá elegir el proveedor al momento de suscribir el contrato.

Artículo 4º.- Precisar que las Unidades Territoriales en cuyos ámbitos se hayan suscrito contratos derivados del Proceso de Compra 2015, podrán autorizar a los Comités de Compra la suscripción de adendas para la entrega de desayunos de acuerdo a las condiciones establecidos en las fichas aprobadas en el artículo primero y segundo de la presente resolución.

Artículo 5º.- Disponer que la Unidad de Prestaciones incorpore las Fichas Técnicas aprobadas por el artículo 1º y 2º de la presente resolución, al registro de Fichas Técnicas implementadas por el artículo 6º de la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 788-2015-MIDIS/PNAEQW.

Artículo 6º.- 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.


ECON. MARÍA ISABEL JHONG QUERRERO
Directora Ejecutiva (6)
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

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO N° 1

Fichas Técnicas de Alimentos

Modalidad Raciones

FICHAS TÉCNICAS

OPCIÓN N° 1

1. PAN DE ACEITUNAS
2. PAN CON QUESO Y LECHE

OPCIÓN N° 2

1. PAN DE ACEITUNAS
2. PAN CON QUESO Y LECHE

OPCIÓN N° 3

1. PAN DE ACEITUNAS
2. PAN CON QUESO Y LECHE



	PAN DE ACEITUNAS OPCIÓN N° 01	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 1 de 5
---	--	--

PAN DE ACEITUNAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de aceitunas
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, aceitunas deshuesadas, agua potable, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula:

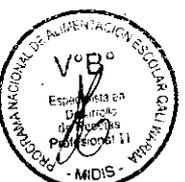
Insumo	Porcentaje
Harina de trigo fortificada	100.0
Aceitunas deshuesadas	67.6
Agua	35.8
Azúcar	7.7
Manteca vegetal	6.5
Levadura	1.3
Sal	0.5

Nota: Para el caso de la aceituna deshuesada el porcentaje panadero deberá ser obligatoriamente de 67.6.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN DE ACEITUNAS OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 2 de 5

- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan de aceitunas es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y se mezcla.
- Se añaden las aceitunas deshuesadas y picadas, se mezcla hasta que se integre en toda la masa.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.



2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a aceituna
Sabor	Característico a masa horneada de pan con sabor a aceituna
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa con trozos de aceituna
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



PAN DE ACEITUNAS
OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 3 de 5

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	290
Proteína (g) mín.	4.9
Grasa Total (g) máx.	13.3
Azúcar Añadida (g) máx.	4.8
Hierro (mg) mín.	3.3

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Presentación única: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma





PAN DE ACEITUNAS

OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 4 de 5

ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."

El rótulo se consignará en el envase primario de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de este rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



PAN DE ACEITUNAS
OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 5 de 5

metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE

OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 1 de 6

PAN CON QUESO Y LECHE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con queso y leche
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, queso maduro, leche entera en polvo, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumo	Porcentaje
Harina de trigo fortificada	100.0
Agua	50.0
Queso maduro	33.6
Leche entera en polvo	11.9
Azúcar	9.0
Manteca vegetal	6.5
Levadura	2.5
Sal	1.5

Nota: Para el caso del queso maduro y la leche entera en polvo, los porcentajes panaderos deberán ser obligatoriamente de 33.6 y 11.9 respectivamente.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 2 de 6

- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan con queso y leche es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, leche entera en polvo, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y el queso maduro disgregado y se mezcla.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaqués de 25 unidades.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

 QaliWarma	PAN CON QUESO Y LECHE OPCIÓN N° 01	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 3 de 6
---	---	--

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a queso.
Sabor	Característico a masa horneada de pan con ligero sabor a queso.
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa
Impurezas	Exento de materias extrañas

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	313
Proteína (g) mín.	12.1
Grasa Total (g) máx.	9.5
Azúcar Añadida (g) máx.	4.6
Hierro (mg) mín.	3.2

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 4 de 6

Presentaciones:

Presentación única: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."

El rótulo se consignará en el envase primario de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de este rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 01

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 5 de 6

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS



Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	PAN CON QUESO Y LECHE OPCIÓN N° 01	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 6 de 6
---	---	--

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	PAN DE ACEITUNAS OPCIÓN N° 02	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 1 de 5
---	--	--

PAN DE ACEITUNAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de aceitunas
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, aceitunas deshuesadas, agua potable, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Harina de trigo fortificada	100.0
Aceitunas deshuesadas	67.6
Agua	35.8
Azúcar	7.7
Manteca vegetal	6.5
Levadura	1.3
Sal	0.5

Nota: Para el caso de la aceituna deshuesada el porcentaje panadero deberá ser obligatoriamente de 67.6.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN DE ACEITUNAS OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 2 de 5

- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan de aceitunas es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y se mezcla.
- Se añaden las aceitunas deshuesadas y picadas, se mezcla hasta que se integre en toda la masa.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobre empaques de 25 unidades.



2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a aceituna
Sabor	Característico a masa horneada de pan con sabor a aceituna
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa con trozos de aceituna
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

 QaliWarma	PAN DE ACEITUNAS OPCIÓN N° 02	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 3 de 5
---	--	--

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	290
Proteína (g) mín.	4.9
Grasa Total (g) máx.	13.3
Azúcar Añadida (g) máx.	4.8
Hierro (mg) mín.	3.3

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 50 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN DE ACEITUNAS

OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 4 de 5

presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabs de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
Niños del nivel inicial o pre escolar.
Niños del nivel primaria o escolar.

El rótulo se consignará en el envase primario de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de este rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN DE ACEITUNAS
OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 5 de 5

producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE

OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 1 de 6

PAN CON QUESO Y LECHE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con queso y leche
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, queso maduro, leche entera en polvo, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

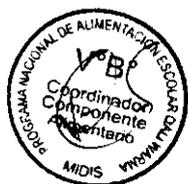
INSUMOS	Porcentaje (%)
Harina de trigo fortificada	100.0
Agua	50.0
Queso maduro	33.6
Leche entera en polvo	11.9
Azúcar	9.0
Manteca vegetal	6.5
Levadura	2.5
Sal	1.5

Nota: Para el caso del queso maduro y la leche entera en polvo, los porcentajes panaderos deberán ser obligatoriamente de 33.6 y 11.9 respectivamente.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE

OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 2 de 6

- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan con queso y leche es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, leche entera en polvo, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y el queso maduro disgregado y se mezcla.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 3 de 6

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a queso.
Sabor	Característico a masa horneada de pan con ligero sabor a queso.
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa
Impurezas	Exento de materias extrañas

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) min.	313
Proteína (g) mín.	12.1
Grasa Total (g) máx.	9.5
Azúcar Añadida (g) máx.	4.6
Hierro (mg) mín.	3.2

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



	PAN CON QUESO Y LECHE OPCIÓN N° 02	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 4 de 6
---	---	--

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 45 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
Niños del nivel inicial o pre escolar.
Niños del nivel primaria o escolar.

El rótulo se consignará en el envase primario de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de este rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



Jb.



PAN CON QUESO Y LECHE

OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 5 de 6

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 02

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 6 de 6

HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.

- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

	PAN DE ACEITUNAS OPCIÓN N° 03	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 1 de 5
---	--	--

PAN DE ACEITUNAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de aceitunas
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, aceitunas deshuesadas, agua potable, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.
- 1.5 Fórmula referencial:
Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumo	Porcentaje
Harina de trigo fortificada	100.0
Aceitunas deshuesadas	67.6
Agua	35.8
Azúcar	7.7
Manteca vegetal	6.5
Levadura	1.3
Sal	0.5

Nota: Para el caso de la aceituna deshuesada el porcentaje panadero deberá ser obligatoriamente de 67.6.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN DE ACEITUNAS

OPCIÓN N° 03

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 2 de 5

- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan de aceitunas es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y se mezcla.
- Se añaden las aceitunas deshuesadas y picadas, se mezcla hasta que se integre en toda la masa.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaqués de 25 unidades.



Handwritten signature

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a aceituna
Sabor	Característico a masa horneada de pan con sabor a aceituna
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa con trozos de aceituna
Impurezas	Exento de materias extrañas

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	PAN DE ACEITUNAS OPCIÓN N° 03	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 3 de 5
---	--	--

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	290
Proteína (g) mín.	4.9
Grasa Total (g) máx.	13.3
Azúcar Añadida (g) máx.	4.8
Hierro (mg) mín.	3.3

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".



3)

PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 70 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN DE ACEITUNAS

OPCIÓN N° 03

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 4 de 5

presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabsas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
Niños del nivel inicial o pre escolar.
Niños del nivel primaria o escolar.

El rótulo se consignará en el envase primario de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de este rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



H.



PAN DE ACEITUNAS
OPCIÓN N° 03

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 5 de 5

producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	PAN CON QUESO Y LECHE OPCIÓN N° 03	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 1 de 6
---	---	--

PAN CON QUESO Y LECHE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con queso y leche
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, queso maduro, leche entera en polvo, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumo	Cantidad
Harina de trigo fortificada	100.0
Agua	50.0
Queso maduro	33.6
Leche entera en polvo	11.9
Azúcar	9.0
Manteca vegetal	6.5
Levadura	2.5
Sal	1.5

Nota: Para el caso del queso maduro y la leche entera en polvo, los porcentajes panaderos deberán ser obligatoriamente de 33.6 y 11.9 respectivamente.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 03

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 2 de 6

- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan con queso y leche es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, leche entera en polvo, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y el queso maduro disgregado y se mezcla.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaqués de 25 unidades.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 03

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 3 de 6

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a queso.
Sabor	Característico a masa horneada de pan con ligero sabor a queso.
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa
Impurezas	Exento de materias extrañas

2.2 Características fisico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	313
Proteína (g) mín.	12.1
Grasa Total (g) máx.	9.5
Azúcar Añadida (g) máx.	4.6
Hierro (mg) mín.	3.2

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





PAN CON QUESO Y LECHE
OPCIÓN N° 03

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
Fecha: 23/04/2015
Pag N° 4 de 6

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 70 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabs de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
Niños del nivel inicial o pre escolar.
Niños del nivel primaria o escolar.

El rótulo se consignará en el envase primario de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de este rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



	PAN CON QUESO Y LECHE OPCIÓN N° 03	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 5 de 6
---	---	--

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



	PAN CON QUESO Y LECHE OPCIÓN N° 03	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES Fecha: 23/04/2015 Pag N° 6 de 6
---	---	--

HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.

- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO N° 2

Fichas Técnicas de Producción de Raciones

TIPOS DE COMBINACIONES

OPCIÓN N° 1

1. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
2. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA
3. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA
4. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

OPCIÓN N° 2

1. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
2. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA
3. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA
4. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

OPCIÓN N° 3

1. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
2. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA
3. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA
4. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN N° 01

MODALIDAD RACIONES

N° RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200	250

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	60	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (*sellado al calor*), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	333 - 408	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	15 - 31	9 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	12 - 18	-	30 - 46
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	4 - 10	-	4 - 11
Hierro (mg)**	1 - 2	11 - 33	-	1 - 2	5 - 14	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

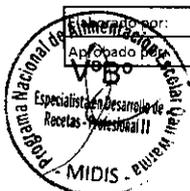
ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leches enriquecidas y Leches con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma




Versión N° 002 - OPC N° 01

Fecha: 20/04/2015

Código N° ENCAUP002

Página 12

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 01

MODALIDAD RACIONES

N° RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN DE ACEITUNA

**INGREDIENTES
BEBIBLE**

INICIAL	PRIMARIA
Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)

Leche con cereales	200	250
--------------------	-----	-----

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

**INGREDIENTES
COMPONENTE SOLIDO**

INICIAL	PRIMARIA
Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)

Pan de aceituna	60	60
-----------------	----	----

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	333 - 408	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	15 - 31	9 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	12 - 18	-	30 - 46
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	4 - 10	-	4 - 11
Hierro (mg)**	1 - 2	11 - 33	-	1 - 2	5 - 14	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leches enriquecidas y Leches con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





Versión N° 002 - OPC N° 01
Fecha: 20/04/2015
Codigo N° ENCAUP002
Página 13

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 01

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200	250

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	60	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	333 - 408	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	15 - 31	9 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	12 - 18	-	30 - 46
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	4 - 10	-	4 - 11
Hierro (mg)**	1 - 2	11 - 33	-	1 - 2	5 - 14	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

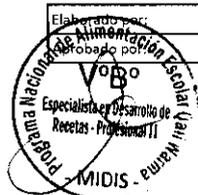
De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leches enriquecidas y Leches con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por: Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma




Versión N° 002 - OPC N° 01
Fecha: 20/04/2015
Codigo N° ENCAUP002
Página 14

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 01

MODALIDAD RACIONES

N° RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200	250

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	60	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	333 - 408	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	15 - 31	9 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	12 - 18	-	30 - 46
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	4 - 10	-	4 - 11
Hierro (mg)**	1 - 2	11 - 33	-	1 - 2	5 - 14	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leches enriquecidas y Leches con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Comprantes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Aprobado por: Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma




Versión N° 002 - OPC N° 01

Fecha: 20/04/2015

Código N° ENCAUP002

Página 15

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

N° RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	45	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.9 - 2.0	15 - 34	-	1.0 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 20/04/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 12





FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	50	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.9 - 2.0	15 - 34	-	1.0 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).



por: Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



Versión N° 001- OPC N° 02
Fecha: 20/04/2015
Codigo N° ENCAUP001-2
Página 13

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	50	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.9 - 2.0	15 - 34	-	1.0 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

Elaborado por:

Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Aprobado por:

Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma




Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 20/04/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 14

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

**N°
RACION**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	45	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.9 - 2.0	15 - 34	-	1.0 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Aprobado por: Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma




Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 20/04/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 15

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

**Nº
RACION**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	60	70

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	331 - 399	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	14 - 30	8 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	11 - 17	-	26 - 45
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	3 - 9	-	3 - 10
Hierro (mg)**	0.6 - 2.0	11 - 33	-	0.8 - 2.3	6 - 16	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

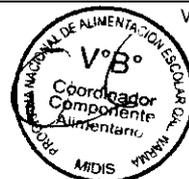
Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

**N°
RACION**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN DE ACEITUNA

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	60	70

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	331 - 399	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	14 - 30	8 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	11 - 17	-	26 - 45
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	3 - 9	-	3 - 10
Hierro (mg)**	0.6 - 2.0	11 - 33	-	0.8 - 2.3	6 - 16	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma





FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

**Nº
RACION**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	60	70

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	331 - 399	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	14 - 30	8 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	11 - 17	-	26 - 45
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	3 - 9	-	3 - 10
Hierro (mg)**	0.6 - 2.0	11 - 33	-	0.8 - 2.3	6 - 16	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

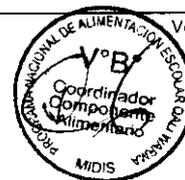
- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:

Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 03

Fecha: 20/04/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 14

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

**N°
RACIÓN**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	60	70

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	302 - 368	23 - 28	-	331 - 399	18 - 22	-
Proteínas (g)	7 - 16	18 - 40	9 - 19	8 - 17	14 - 30	8 - 19
Grasas (g)	10 - 16	-	28 - 45	11 - 17	-	26 - 45
Azúcar añadida (g)	3 - 9	-	4 - 11	3 - 9	-	3 - 10
Hierro (mg)**	0.6 - 2.0	11 - 33	-	0.8 - 2.3	6 - 16	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma




Versión N° 001- OPC N° 03
Fecha: 20/04/2015
Codigo N° ENCAUP001-3
Página 15