



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

LINEAMIENTO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
LIN-001-PNAEQW-UOP	05	48	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000002-2019-PNAEQW-DE	06/03/2019

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

ELABORADO POR:

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

JUAN CARLOS RONDON CACERES
Jefe (a) de la Unidad de Organización de las Prestaciones
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

Fecha elaboración:

REVISADO POR:

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

JENNY FANO SAENZ
Jefe de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

Fecha elaboración:

REVISADO POR:

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

MANUEL HUMBERTO CASTILLO MÉNDEZ
Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

Fecha elaboración:

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN	4
II.	JUSTIFICACIÓN.....	4
III.	OBJETIVO	5
IV.	ALCANCE.....	5
V.	BASE LEGAL	5
VI.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	6
VII.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	7
VIII.	RESPONSABLES.....	12
IX.	DISPOSICIONES GENERALES.....	13
	9.1 IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR.....	14
	9.2 TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA.....	14
	9.3 CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS.....	15
	9.4 REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES.....	15
	9.5 PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	16
	9.6 APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW.....	16
	9.7 ALIMENTOS RICOS EN HIERRO HEMÍNICO PARA LA PREVENCIÓN DE LA ANEMIA	19
X.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	19
	10.1 CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	19
	10.1.1 Inocuidad de Alimentos	20
	10.1.2 Aporte Nutricional	20
	10.1.3 Disponibilidad de Alimentos	21
	10.1.4 Gusto y/o consumo de la ración o preparación.....	21
	10.1.5 Diversificación del menú escolar	21
	10.1.6 Pertinencia cultural	22
	10.2 CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS.....	22
	10.2.1 Modalidad Raciones	22
	10.2.2 Modalidad Productos.....	25
	10.2.3 Combinaciones de Alimentos.....	29
	10.3 ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS.....	29
	10.4 DOSIFICACIONES ESTANDARIZADAS DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y COMBINACIONES.....	29
	10.5 MEDIDAS CASERAS Y CANTIDADES PARA EL SERVIDO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS.....	30
XI.	DISPOSICIONES FINALES.....	30
XII.	ANEXOS	30
	ANEXO N° 01. MODELO DEL INFORME DE LA MONITORA O EL MONITOR DE GESTIÓN LOCAL – MODALIDAD RACIONES	30
	ANEXO N° 02. MODELO DEL INFORME DE LA MONITORA O EL MONITOR DE GESTIÓN LOCAL – MODALIDAD PRODUCTOS.....	31
	ANEXO N° 03. MODELO DEL INFORME DE LA COORDINADORA O EL COORDINADOR TÉCNICO TERRITORIAL – MODALIDAD RACIONES.....	32
	ANEXO N° 04. MODELO DEL INFORME DE LA COORDINADORA O EL COORDINADOR TÉCNICO TERRITORIAL – MODALIDAD PRODUCTOS.....	33



ANEXO N° 05. MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA VALIDACIÓN DE
PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR 34

ANEXO N° 06. MÉTODO PARA EL CÁLCULO DEL APOORTE DE ENERGÍA Y
NUTRIENTES DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PROGRAMA
NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA (PNAEQW)..... 37

ANEXO N° 07. FORMATO DEL FORMULADOR PARA EL CÁLCULO DEL APOORTE
NUTRICIONAL 45

ANEXO N° 08. CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS..... 48



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

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), se crea mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS de fecha 30 de mayo del 2012, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas, cuyos objetivos específicos son: (i) Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a las y los usuarios de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW. (ii) Contribuir a mejorar la atención de las y los escolares en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia. (iii) Promover mejores hábitos alimenticios en las y los usuarios de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW.

Luego, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS de fecha 16 de octubre del 2014, el MIDIS modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, disponiendo la determinación de la clasificación socioeconómica de pobre extrema para que de forma progresiva, se atienda a las y los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidas en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas, listados en la Resolución Ministerial N° 321-2014-MC, del Ministerio de Cultura o la que lo reemplace o actualice. Asimismo, mediante Decreto Supremo N° 006-2018-MIDIS de fecha 14 de diciembre del 2018, el MIDIS modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, para precisar su público objetivo e incorporar dentro de su ámbito de cobertura la prestación del servicio alimentario a las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo las Formas de Atención Diversificada – FAD y/o Modelos de Servicio Educativo.

En ese sentido, el PNAEQW contempla la gestión de un servicio alimentario diferenciado con un criterio de contextualización que permite reconocer que las y los escolares presentan diferentes necesidades que afectan su desarrollo humano, por lo que identifica que el componente nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas es un factor de suma importancia que permitirá a las niñas y los niños del nivel inicial y primaria y a las y los adolescentes del nivel secundaria de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana de las instituciones educativas públicas, y bajo las Formas de Atención Diversificada (FAD) y/o Modelos de Servicio Educativo, recibir la cantidad de energía, así como los macronutrientes (proteínas y grasa) y micronutrientes (hierro) que contribuyen a garantizar un estado de buena salud y, en consecuencia mejorar las condiciones del aprendizaje escolar.

II. JUSTIFICACIÓN

El PNAEQW, funciona bajo un sistema dinámico y flexible que permite una retroalimentación continua de análisis e investigación respecto a las características de las niñas y los niños del nivel inicial y primaria y a las y los adolescentes del nivel secundaria de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana, bajo las Formas de Atención Diversificada (FAD) y/o Modelos de Servicio Educativo de las instituciones educativas públicas, inocuidad de alimentos y del contexto local, considerando la disponibilidad de alimentos y hábitos alimentarios de la zona.

Asimismo, por medio de alianzas estratégicas con organismos internacionales y nacionales, se recibe asistencia técnica y recomendaciones de expertos del Programa Mundial de Alimentos (PMA), del Instituto Nacional de Salud (INS), a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y del Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), en aspectos relacionados al aporte nutricional y programación del menú escolar del PNAEQW.



A partir de lo expuesto, el presente documento normativo se elabora para orientar la planificación del menú escolar del PNAEQW, para las modalidades raciones y productos, con la finalidad de asegurar la alimentación durante las horas de clases de todos los días del año escolar, cubriendo parte de las necesidades energético-proteicas (mediante los desayunos, almuerzos y/o cenas) de las niñas, los niños y las y los adolescentes destinatarios del servicio alimentario que brinda el Programa, la cual complementa el aporte nutricional proveniente del hogar; e incorporando hábitos de alimentación saludables.

III. OBJETIVO

Orientar la planificación de un menú escolar nutritivo, inocuo, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido a las y los escolares de instituciones educativas públicas:

- a) En el nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad;
- b) En el nivel de educación primaria;
- c) En el nivel de educación secundaria, ubicadas en los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas, listados en la Resolución Ministerial N° 321-2014-MC, del Ministerio de Cultura, o la que la reemplace o actualice;
- d) En el nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa (JEC);
- e) En el nivel de educación secundaria bajo las Formas de Atención Diversificada (FAD) y/o Modelos de Servicio Educativo.

IV. ALCANCE

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

V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 5.2 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 5.3 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.4 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 5.5 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 5.6 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 5.7 Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y dictan medida para la determinación de la clasificación socioeconómica con criterio geográfico.



- 5.8 Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 5.9 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 5.10 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 5.11 Decreto Supremo N°068-2018-PCM, que aprueba el Plan Multisectorial de Lucha contra la Anemia.
- 5.12 Decreto Supremo N°006-2018-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para precisar su público objetivo e incorporar dentro de su ámbito de cobertura la prestación del servicio alimentario a las/los escolares de las Instituciones educativas bajo las Formas de Atención Diversificada – FAD y/o Modelos de Servicios Educativos.
- 5.13 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería y su rectificatoria según Resolución Ministerial N° 315-2012-MINSA y su modificatoria Resolución Ministerial N° 225-2016-MINSA.
- 5.14 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 5.15 Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA, que aprueba la NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y púerperas.
- 5.16 Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA, que aprueba las fichas de homologación de "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y "Arroz fortificado grado corriente".
- 5.17 Resolución de Secretaría General N° 325-2017-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Normas para la cogestión del servicio alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".



VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, "Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" o la que la actualice.
- 6.2 PRT-002-PNAEQW-USME, "Protocolo para la Supervisión de la Provisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" o la que actualice.
- 6.3 Requerimientos de Energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.
- 6.4 Informe Técnico Revisión y Diseño y Validación de recetas para el Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2013.
- 6.5 Informe Final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.

- 6.6 Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonía. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014. Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS.
- 6.7 Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.
- 6.8 Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW.
- 6.9 Oficio N° 502-2017-DG-CENAN/INS, que brinda opinión técnica de validación a los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW.
- 6.10 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 6.11 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.
- 6.12 Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.
- 6.13 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2017.

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

7.1 ÁCIDOS GRASOS TRANS (AGT)

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas¹.

7.2 ALIMENTO FORTIFICADO

Se refiere al alimento procesado al cual se le ha añadido micronutrientes, con el propósito de prevenir o reducir una deficiencia nutricional en la población².

7.3 ALIMENTO PROCESADO SALUDABLE

Son aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos para obtener alimentos destinados al consumo humano¹, que cumplen los parámetros técnicos de sodio, azúcar total, grasas saturadas y contenido de grasas trans³.



¹ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

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

³ Criterio asumido por el PNAE Qali Warma.

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

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

7.5 ANEMIA

Es un trastorno en el cual el número de glóbulos rojos o eritrocitos circulantes en la sangre se ha reducido y es insuficiente para satisfacer las necesidades del organismo. En términos de salud pública, la anemia se define como una concentración de hemoglobina por debajo de dos desviaciones estándar del promedio según género, edad y altura a nivel del mar⁵.

7.6 ANEMIA POR DEFICIENCIA DE HIERRO

Es la disminución de los niveles de hemoglobina a causa de la carencia de hierro, llamada también anemia ferropénica (AF)⁶.

7.7 APOORTE NUTRICIONAL

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

7.8 AZÚCAR AGREGADA

Es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios⁷.

7.9 AZÚCARES TOTALES

Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente⁸.

7.10 COMBINACIONES DE ALIMENTOS

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



⁴ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

⁵ Centers for Disease Control (CDC). Recommendations to prevent and control iron deficiency in the United States. Morb Mortal Wkly Rep. 3 de abril de 1998;47 (RR-3): 1-30.

⁶ NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puerperas.

⁷ Decreto Supremo N° 007-2015-SA, que aprueba el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas.

⁸ Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

7.11 CONSUMO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN

Se refiere al nivel de consumo (total, parte o nada) de cada componente (bebible, componente sólido y/o segundo) de la ración de desayuno, almuerzo y/o cena entregada al escolar. El monitor o la monitora de gestión local identifican el nivel de consumo mediante observación directa⁹.

7.12 DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

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

7.13 DIVERSIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

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

7.14 ESCOLARES

Para efectos del presente documento normativo, comprende a las niñas y niños del nivel inicial y primaria de las instituciones educativas públicas, a las y los adolescentes del nivel secundaria de las instituciones educativas públicas de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana, bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa (JEC) y bajo las Formas de Atención Diversificada (FAD) y/o Modelos de Servicio Educativo.

7.15 GRASAS SATURADAS

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esta composición hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente, pero se derrita conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, no obstante, también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao¹⁰.

7.16 GRUPOS DE ALIMENTOS ADAPTADOS POR EL PNAEQW

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

7.17 GUSTO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN:

Es la respuesta positiva o negativa respecto al agrado que percibe la/el escolar respecto al desayuno (bebible y componente sólido), almuerzo (segundo) y/o cena (segundos con/sin bebibles) consumido¹¹.

7.18 HIERRO:

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



⁹ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW que se considera de acuerdo a lo establecido en los Anexo 5: *Ficha de consumo de las raciones en la provisión del servicio alimentario* y Anexo 6: *Ficha de consumo de las preparaciones en la provisión del servicio alimentario*, ambos del "Protocolo para la Supervisión de la Provisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRT-002-PNAEQW-USME, o la que la actualice.

¹⁰ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

¹¹ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW que se considera de acuerdo a lo establecido en los Anexo 5: *Ficha de consumo de las raciones en la provisión del servicio alimentario* y Anexo 6: *Ficha de consumo de las preparaciones en la provisión del servicio alimentario*, ambos del "Protocolo para la Supervisión de la Provisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRT-002-PNAEQW-USME, o la que la actualice.

consecuencias negativas en el desarrollo conductual, mental y motor, velocidad de conducción más lenta de los sistemas sensoriales auditivo y visual, y reducción del tono vagal¹².

7.19 HIERRO HEMÍNICO (HIERRO HEM):

Es el hierro que participa en la estructura del grupo hem o hierro unido a porfirina. Forma parte de la hemoglobina, mioglobina y diversas enzimas, como citocromos, entre otras. Se encuentra únicamente en alimentos de origen animal, como hígado, sangrecita, bazo, bofe, riñón, carne de cuy, carne de res etc. Tiene una absorción de 10 – 30%^{13,14}.

7.20 HIERRO NO HEMÍNICO (HIERRO NO HEM):

Es el que se encuentra en los alimentos de origen vegetal y tiene una absorción de hasta 10%¹⁴. Este mineral se puede encontrar en productos como: habas, lentejas, arvejas, con mayor nivel de absorción, y las espinacas, acelgas y hojas de color verde oscuro, con menor nivel de absorción.

7.21 INGREDIENTES CULINARIOS

Son sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen como ingredientes de preparaciones culinarias como: aceites vegetales, azúcares, miel, sal, harinas. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados¹⁵.

7.22 INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan¹⁶.

7.23 MEDIDA CASERA

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento¹⁷.

7.24 MODALIDAD DE ATENCIÓN

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

7.25 OTROS EDULCORANTES

Aditivos que dan un sabor dulce a los alimentos, incluidos los edulcorantes artificiales no calóricos (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y potasio de acesulfamo), los edulcorantes naturales no calóricos (por ejemplo, estevia) y los edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt). Esta categoría no incluye los jugos de fruta, la miel u otros ingredientes alimentarios que pueden usarse como edulcorantes¹⁸.

7.26 PERTINENCIA CULTURAL DEL MENÚ ESCOLAR

¹² NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas.

¹³ Organización Mundial de la Salud. El uso clínico de la sangre. Manual de bolsillo. Organización Mundial de la Salud; 2001.

¹⁴ Hallberg L. Bioavailability of dietary iron in man. *AnnuRevNutr.* 1981;1:123–47.

¹⁵ Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

¹⁶ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

¹⁷ Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.

¹⁸ Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.



La pertinencia cultural implica la adaptación del menú escolar a las características alimentarias culturales (prácticas, valores y creencias) del ámbito de atención, es decir, la programación del menú escolar debe considerar las características alimentarias culturales particulares de los grupos de población comprendidas en el ámbito de las Unidades Territoriales del PNAEQW¹⁹.

7.27 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (POA)

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

7.28 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL DESHIDRATADO (POA DESHIDRATADO)

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

7.29 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL HIDROBIOLÓGICO (POA H)

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

7.30 PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)

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

7.31 QUINTIL DE POBREZA

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

7.32 RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

Son las cantidades adicionales necesarias para cubrir la variabilidad individual en algunos nutrientes, como margen de seguridad, estos se basan en las cifras de los requerimientos nutricionales, pero tiene un enfoque meramente poblacional²¹.

7.33 REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

Es la cantidad de energía y nutrientes biodisponibles en los alimentos que un individuo sano debe consumir para satisfacer sus necesidades fisiológicas, es decir con un nivel de ingesta que satisfaga los criterios de adecuación, para prevenir riesgos de déficit o exceso nutricional²².

7.34 SODIO

¹⁹ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW adaptado de: *Orientaciones para incorporar la pertinencia cultural en los servicios diferenciados de atención integral de salud del adolescente: Cartilla / Ministerio de Salud. Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública. Dirección de Pueblos Indígenas u Originarios -- Lima; Ministerio de Salud; 2018 y Reynoso, Guillermo. La política pública de alimentación y nutrición saludable: Un análisis de su implementación en la zona rural de la provincia de Lima. Tesis para optar el grado de Magister en Ciencia Política y Gobierno con mención en Políticas Públicas y Gestión Pública. Lima, Perú. 2017.*

²⁰ Instituto Nacional de Estadística e Información.

²¹ Requerimientos de Energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.

²² Idem.



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

Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 gr de sal de mesa)²³.

7.35 TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS

Tabla resumen que contiene los alimentos programados por cada Unidad Territorial para la modalidad Productos, organizado por grupos de alimentos, la misma que puede contener condiciones adicionales de cumplimiento durante la ejecución contractual.

7.36 TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD RACIONES

Tabla resumen que contiene los alimentos programados por cada Unidad Territorial para la modalidad Raciones organizado por grupos de alimentos, la misma que puede contener condiciones adicionales de cumplimiento durante la ejecución contractual.

VIII. RESPONSABLES

8.1 UNIDADES TERRITORIALES

8.1.1 MONITORA O MONITOR DE GESTIÓN LOCAL

8.1.1.1 Elaborar un informe de resultados y recomendaciones dirigido a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, respecto a la apreciación del gusto y consumo de las raciones o preparaciones, adjuntando documentos sustentatorios (Ver Anexo N° 01 y Anexo N° 02).

8.1.2 COORDINADORA O COORDINADOR TÉCNICO TERRITORIAL:

8.1.2.1 Elaborar un informe que consolide la información y recomendaciones recogidas en campo (informes de las monitoras y/o los monitores de gestión local) dirigido a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial (Ver Anexo N° 03 y Anexo N° 04).

8.1.3 ESPECIALISTA ALIMENTARIA O ALIMENTARIO:

8.1.3.1 Elaborar la propuesta del Menú Escolar de la Unidad Territorial considerando los criterios establecidos en el presente documento y el informe de consolidación remitido por la Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial.

8.1.3.2 Convocar al equipo técnico²⁴ a una reunión con el fin de que sus miembros validen la propuesta del Menú Escolar, con sus respectivas modificaciones de ser el caso, suscribiendo el Acta correspondiente (Ver Anexo N° 05).

8.1.3.3 Elaborar el informe de la propuesta del Menú Escolar validada, así como las herramientas para la gestión del servicio alimentario, anexando el acta de



²³ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

²⁴ El equipo técnico se encuentra constituido por la jefa o el jefe de la Unidad Territorial, la coordinadora o el coordinador técnico territorial, la especialista alimentaria o el especialista alimentario, las supervisoras o los supervisores de plantas y almacenes (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial) y las monitoras o los monitores de gestión local (mínimo 01 representante por el ámbito geográfico de cada Comité de Compra de la Unidad Territorial).

participación del equipo técnico, y remitirlo a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial.

- 8.1.3.4 De ser el caso, levantar las observaciones realizadas por la Unidad de Organización de las Prestaciones a la propuesta del Menú Escolar y elaborar el informe correspondiente para remitir a la Jefa o el Jefe de Unidad Territorial a fin de continuar con el trámite de validación correspondiente.

8.1.4 JEFA O JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL:

- 8.1.4.1 Remitir los informes del numeral 8.1.1.1 a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial.
- 8.1.4.2 Remitir el informe del numeral 8.1.2.1. a la Especialista Alimentaria o el Especialista Alimentario.
- 8.1.4.3 De ser el caso, derivar el memorando del numeral 8.2.3.1 a la Especialista Alimentaria o el Especialista Alimentario para el respectivo levantamiento de observaciones.
- 8.1.4.4 Remitir la propuesta del Menú Escolar validada a la Unidad de Organización de las Prestaciones.

8.2 UNIDAD DE ORGANIZACIÓN DE LAS PRESTACIONES (UOP)

8.2.1 NUTRICIONISTAS DEL COMPONENTE ALIMENTARIO:

- 8.2.1.1 Brindar asistencia técnica a las Especialistas Alimentarias y los Especialistas Alimentarios de las Unidades Territoriales para la planificación del Menú Escolar.
- 8.2.1.2 Revisar y brindar opinión técnica favorable u observar mediante informe las propuestas del Menú Escolar remitidas por las Unidades Territoriales y remitirlo a la Coordinadora o Coordinador del Componente Alimentario.

8.2.2 COORDINADORA O COORDINADOR DEL COMPONENTE ALIMENTARIO:

- 8.2.2.1 Hacer suyas las observaciones a las propuestas del Menú Escolar contenidas en los informes de las y los nutricionistas del Componente Alimentario y remitir mediante informe dirigido a la Jefa o el Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones para su derivación a la respectiva Unidad Territorial.
- 8.2.2.2 Consolidar y hacer suyas las opiniones técnicas favorables a las propuestas del Menú Escolar contenidas en los informes de las y los nutricionistas del Componente Alimentario y remitir mediante informe dirigido a la Jefa o el Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones.

8.2.3 JEFA O JEFE DE LA UNIDAD DE ORGANIZACIÓN DE LAS PRESTACIONES:

- 8.2.3.1 De ser el caso, remitir mediante memorando a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial las propuestas que cuentan con observaciones, para el levantamiento de las mismas.
- 8.2.3.2 Establecer la programación del Menú Escolar mediante memorando con conocimiento de Dirección Ejecutiva.

IX. DISPOSICIONES GENERALES



9.1 IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

De acuerdo a la evidencia científica, se señala cuatro canales principales a través de los cuales la alimentación escolar mantiene el correcto funcionamiento del cerebro, lo cual se relaciona directamente con la capacidad de atención en clases²⁵:

- Una insuficiente ingesta de alimentos hace que la actividad neuronal sea más lenta, generando que los individuos se encuentren más proclives a la somnolencia y a experimentar lentitud en la transmisión de la información que se da en el cerebro.
- Los alimentos sirven como proveedores de vitaminas y minerales que son co-factores esenciales de las enzimas que sintetizan los neurotransmisores.
- Las grasas contenidas en los alimentos alteran la composición de las membranas de las células nerviosas, influyendo también en el funcionamiento cerebral.
- Debido a que la glucosa es el principal combustible del cerebro, la ingesta de alimentos implica una inyección de glucosa al cuerpo en un plazo muy corto de tiempo, lo cual hace que el cerebro tenga un adecuado funcionamiento, influenciando también en las funciones cognitivas de los individuos.

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

El PNAEQW atiende actualmente mediante dos (02) modalidades: Raciones y Productos. Ambas son definidas según los criterios establecidos en la normatividad vigente, con una atención diferenciada según los quintiles de pobreza; por lo que, se proveen dos (02) raciones al día a las y los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1° y 2° y una (01) ración al día a las y los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3°, 4° y 5°. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional)²⁶.

Cabe precisar que, se brindan dos (02) raciones, a las y los escolares de las instituciones educativas públicas del nivel inicial, primario y secundaria a nivel nacional del PNAEQW, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo a lo señalado en el Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS²⁷.

En el caso de los estudiantes del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa (JEC) y bajo las Formas de Atención Diversificada (FAD) y/o Modelos de Servicio Educativo se brindan el número de raciones de acuerdo al tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la Institución Educativa, pudiendo ser dos (02) o tres (03) raciones.

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

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

MODALIDAD	NIVEL EDUCATIVO	QUINTILES	RACION AL DÍA
-----------	-----------------	-----------	---------------

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

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

²⁶ Lorena Alcázar. Diseño de PPR Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. Documento de Trabajo.

²⁷ Propuesta de Programa Presupuestal PP0115 – 2017 del PNAEQW.



PRODUCTOS	Inicial y Primaria	1° y 2°	Desayuno y Almuerzo
		3°, 4° y 5°	Desayuno
	Inicial, Primaria y Secundaria ubicados en los Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana	1°, 2°, 3°, 4° y 5°	Desayuno y Almuerzo
			Desayuno y Almuerzo ^a
			Desayuno, Almuerzo y Cena ^b
Secundaria JEC			
Secundaria FAD			
RACIONES	Inicial y Primaria	3°, 4° y 5°	Desayuno

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

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

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

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

9.3 CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS

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

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

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

La clasificación de las Regiones Alimentarias es la siguiente:

Tabla 02. Distribución de Unidades Territoriales según Regiones Alimentarias

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

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

9.4 REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES

El Instituto Nacional de Salud (INS) a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), considerando las características primordialmente asociadas al



sexo, peso, talla, edad y actividad física, ha desarrollado el documento técnico "Requerimiento de Energía para la Población Peruana"²⁸, en el cual se precisa el requerimiento de energía de los grupos etarios que comprenden la población escolar del PNAEQW (Ver Anexo N° 06).

En relación a las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a las opiniones técnicas del CENAN²⁹, la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA)³⁰ y la Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y púerperas³¹ (Ver Anexo N° 06).

9.5 PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El Programa Qali Warma contempla la entrega de productos procesados, los cuales deben cumplir los parámetros técnicos sobre los nutrientes críticos (azúcares, grasa saturada, sodio y contenido de grasas trans), conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



En función a los requerimientos y recomendaciones señalados en el numeral 9.3, el PNAEQW, con las recomendaciones recibidas del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y con la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA), ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario. Además, este aporte se ha diferenciado según ámbito geográfico, considerando la prevalencia de sobrepeso y obesidad en los niños, niñas y adolescentes del ámbito urbano y la brecha de déficit calórico (Ver Anexo N° 06).

Tabla 04. Distribución porcentual del aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW

ÁMBITO	APORTE	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	TOTAL
URBANO	Energía	15% - 25% ¹	25% - 40% ¹	26% - 57% ¹	78% - 110% ¹
	Proteína total	Mínimo 12% ²	Mínimo 12% ²	Mínimo 12% ²	Mínimo 12% ³
	Grasa total	15% - 30% ²	15% - 30% ²	15% - 30% ²	15% - 30% ³
	Hierro	Mínimo 20% ⁴	Mínimo 35% ⁴	Mínimo 25% ⁴	Mínimo 80% ⁴
RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	Energía	17% - 35% ¹	30% - 50% ¹	20% - 40% ¹	74% - 110% ¹
	Proteína total	Mínimo 12% ²	Mínimo 12% ²	Mínimo 12% ²	Mínimo 12% ³
	Grasa total	15% - 30% ²	15% - 30% ²	15% - 30% ²	15% - 30% ³
	Hierro	Mínimo 20% ⁴	Mínimo 35% ⁴	Mínimo 25% ⁴	Mínimo 80% ⁴

Los valores de la distribución porcentual de energía de la CENA se han obtenido de la diferencia del requerimiento energético total diario con el aporte calórico del DESAYUNO y el ALMUERZO.

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

1: Porcentaje del Requerimiento Energético Total (%RET).

2: Porcentaje del Valor Calórico Total por Ración (%VCTR).

3: Porcentaje del Valor Calórico Total por Ración de desayuno + almuerzo + cena.

4: Porcentaje de la Recomendación Diaria (%RD).



Tabla 05. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas* del PNAEQW según nivel educativo y zona de residencia

ÁMBITO	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^c	HIERRO ^d	
			Kcal	%RET	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
URBANO	DESAYUNO	Inicial	220 - 290	15% - 25% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	2.2	Mínimo 20% ⁴
		Primaria	290 - 320	15% - 26% ¹			2.2	
		Secundaria	400 - 480	15% - 25% ¹			3.0	
	ALMUERZO	Inicial	360 - 460	25% - 40% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	3.9	Mínimo 35% ⁴
		Primaria	490 - 560	25% - 45% ¹			3.9	
		Secundaria	670 - 760	25% - 40% ¹			5.3	
	CENA*	Secundaria	700 - 1070	26% - 57% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	3.8	Mínimo 25% ⁴
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	580 - 750	40% - 65% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	6.1	Mínimo 55% ⁴
		Primaria	780 - 880	40% - 71% ¹			6.1	
		Secundaria	1070 - 1240	40% - 65% ¹			8.3	
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	2075	78% - 110% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	12.1	Mínimo 80% ⁴	
RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	290 - 400	20% - 35% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	2.2	Mínimo 20% ⁴
		Primaria	340 - 460	17% - 35% ¹			2.2	
		Secundaria	480 - 670	17% - 35% ¹			3.0	

	ALMUERZO	Inicial	430 - 580	30% - 50% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	3.9	Mínimo 35% ⁴	
		Primaria	610 - 650	30% - 50% ¹			3.9		
		Secundaria	840 - 960	30% - 50% ¹			5.3		
CENA*		Secundaria	575 - 755	20% - 40% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	3.8	Mínimo 25% ⁴	
DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	720 - 980	50% - 85% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	6.1	Mínimo 55% ⁴		
	Primaria	950 - 1110	47% - 85% ¹			6.1			
	Secundaria	1320 - 1630	47% - 85% ¹			8.3			
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	2096	74% - 110% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	12.1	Mínimo 80% ⁴		

Los valores de la distribución porcentual de energía de la CENA se han obtenido de la diferencia del requerimiento energético total diario con el aporte calórico del DESAYUNO y el ALMUERZO.

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

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

a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

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

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

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

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

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

1: Porcentaje del Requerimiento Energético Total (%RET).

2: Porcentaje del Valor Calórico Total por Ración (%VCTR).

3: Porcentaje del Valor Calórico Total por Ración de desayuno + almuerzo.

4: Porcentaje de la Recomendación Diaria (%RD).

Tabla 06. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según quintil de pobreza, ámbito geográfico y nivel educativo

TIPO RACIÓN	QUINTIL	ÁMBITO	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^c	HIERRO ^d	
				Kcal	%RET	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
DESAYUNO + ALMUERZO	1° y 2°	Urbano	Inicial	580 - 750	40% - 65% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	6.1	Mínimo 55% ⁵
			Primaria	780 - 880	40% - 71% ¹			6.1	
			Secundaria	1070 - 1240	40% - 65% ¹			8.3	
		Rural, Comunidades Indígenas y FAD*	Inicial	720 - 980	50% - 85% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	6.1	Mínimo 55% ⁵
			Primaria	950 - 1110	47% - 85% ¹			6.1	
			Secundaria	1320 - 1630	47% - 85% ¹			8.3	
DESAYUNO	3°, 4° y 5°	Urbano	Inicial	220 - 290	15% - 25% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	2.2	Mínimo 20% ⁵
			Primaria	290 - 320	15% - 26% ¹			2.2	
			Secundaria	400 - 480	15% - 25% ¹			3.0	
		Rural	Inicial	290 - 400	20% - 35% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	2.2	Mínimo 20% ⁵
			Primaria	340 - 460	17% - 35% ¹			2.2	
			Secundaria	480 - 670	17% - 35% ¹			3.0	
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA	1°, 2°, 3°, 4° y 5°	FAD Urbano**	Secundaria	2075	78% - 110% ¹	Mínimo 12% ⁴	15% - 30% ⁴	12.1	Mínimo 80% ⁵
		FAD Rural**	Secundaria	2096	74% - 110% ¹				

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

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

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

a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.



- FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation 2001 - 2 FAO/FIVIMS Calculating Population Energy Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004
- b Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.**
 - Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation 2002 - DRI Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) – Canada (RNI)s. FNB/IOM2002/2005.
- c Informe final, Misión Conjunta PMA/PNAEQW: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.**
- d NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y púerperas, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.**
 - Adaptado de FAO/OMS. (2001). Human Vitamin and Mineral Requirements. Food and Nutrition Division - FAO Roma, Italia.
 - 1: Porcentaje del Requerimiento Energético Total (RET).
 - 2: Porcentaje del Valor Calórico Total por Ración de desayuno + almuerzo.
 - 3: Porcentaje del Valor Calórico Total por Ración (%VCTR).
 - 4: Porcentaje del Valor Calórico Total por Ración de desayuno + almuerzo + cena.
 - 5: Porcentaje de la Recomendación Diaria (%RD).

9.7 ALIMENTOS RICOS EN HIERRO HEMÍNICO PARA LA PREVENCIÓN DE LA ANEMIA

La anemia por deficiencia de hierro es una enfermedad que afecta a la población infantil y adolescentes³², debido a una baja ingesta de alimentos ricos en hierro en la alimentación diaria, especialmente hierro de mayor disponibilidad (hierro hemínico) de origen animal³³, ocasionando efectos negativos en el desarrollo cognitivo y comportamiento, que traerá como consecuencia menores logros educativos y a largo plazo afectará su nivel de productividad.

En el marco de la lucha contra la anemia, ante dicho problema de salud pública el **PNAEQW promueve la entrega de alimentos ricos en hierro de origen animal (hierro hemínico):**

Entre estos tenemos:

- Conserva de sangrecita.
- Conserva de hígado de pollo.
- Conserva de bife de res.
- Conserva de mollejeta.
- Charqui.
- Chalona.
- Carne seca salada.
- Conserva de carne de res.
- Conserva de carne de pavita.
- Conserva de carne pavo.
- Conserva de pescado en aceite vegetal.
- Conserva de pescado en salsa de tomate.
- Conserva de pescado en agua.
- Pescado salado prensado.
- Pan fortificado con hierro hemínico.
- Pan con chispas de chocolate fortificado.
- Pan de maíz morado con relleno de mousse de sangrecita.
- Queque con pecanas y pasas fortificado.



X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Para realizar la programación del Menú Escolar es necesario cumplir los criterios establecidos y considerar aspectos relacionados al modelo de atención del PNAEQW.

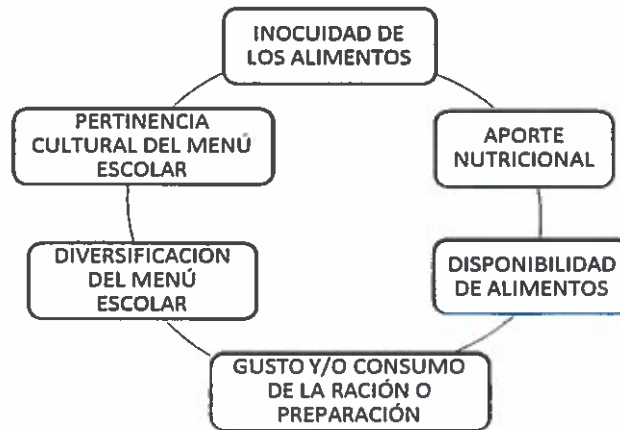
10.1 CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

³² Plan Nacional de Acción por la Infancia y la Adolescencia 2012-2021- PNAIA 2021, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2012-MIMP

³³ Plan Nacional de Reducción y Control de la Anemia en la Población Materno Infantil en el Perú 2017-2021.

Los criterios establecidos para llevar a cabo la planificación del Menú Escolar, se refieren a que los desayunos, almuerzos y cenas cumplan con la inocuidad de alimentos, el aporte nutricional, la disponibilidad de los alimentos, el gusto y/o consumo de la ración o preparación, la diversificación y la pertinencia cultural del Menú Escolar ³⁴.

Figura 01: Criterios para la planificación del menú escolar



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

10.1.1 Inocuidad de Alimentos

Se considera que una **COMBINACIÓN DE ALIMENTOS ES INOCUA** cuando los alimentos que la conforman cumplen con los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones y Modalidad Productos que se encuentren vigente.

Asimismo, los alimentos adicionados por el Comité de Alimentación Escolar deberán corresponder a la lista de Alimentos Permitidos, tales como, vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región (Ver Tabla 13 - Lista de potenciadores permitidos para la planificación del menú escolar).

Es preciso resaltar que se debe evitar la adición de alimentos de la lista de Alimentos No Permitidos (Ver Tabla 14 - Lista de alimentos no permitidos para la planificación del Menú Escolar del PNAEQW).

Cabe mencionar que, todos los actores involucrados en la gestión del servicio de alimentación escolar (proveedores, equipo técnico del PNAEQW, miembros del comité de alimentación escolar y los responsables de la manipulación y preparación de los alimentos) deben cumplir las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para contribuir a garantizar la inocuidad de los alimentos.

10.1.2 Aporte Nutricional

Este criterio se refiere al aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW, establecido en la Tabla 05.

³⁴ Las definiciones de cada criterio se encuentran en la sección VII. Definición de términos.



Para esto, la especialista alimentaria o el especialista alimentario de la Unidad Territorial utiliza el Formulador para el Cálculo del Aporte Nutricional (Ver Anexo N° 07).

En el caso de las proteínas, las proteínas de origen animal son consideradas de mayor valor biológico debido a que contienen todos los aminoácidos esenciales para la síntesis proteica, en cambio las proteínas de origen vegetal tienen aminoácidos limitantes³⁵.

En ese sentido, se considera que una **COMBINACIÓN DE ALIMENTOS CUMPLE CON EL APORTE NUTRICIONAL** cuando brinda la cantidad de energía y nutrientes según la Tabla 05, y se incluye diariamente y en cada tipo ración (desayuno, almuerzo y cena) una proteína de alto valor biológico.

10.1.3 Disponibilidad de Alimentos

La evaluación de la disponibilidad de un alimento es realizada por las Unidades Territoriales, y se puede utilizar las siguientes fuentes de información:

- Reporte de liberación del alimento en evaluación (en kilogramos, litros o unidades) en el periodo de atención de al menos los dos últimos años y/o
- Reportes emitidos por:
 - Ministerio de Agricultura y Riesgo y/o
 - Ministerio de Producción y/o
 - Servicio Nacional de Sanidad Agraria y/o
 - Sociedad Nacional de Industrias y/o
 - Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social y/o
 - Gobiernos Regionales y/o
 - Gobiernos Locales y/o
 - Fabricantes y productores de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- Resultados de estudio(s) de mercado realizado(s) por una consultora con datos obtenidos de cada Unidad Territorial.

Se considera que **UN ALIMENTO ES DISPONIBLE** en el mercado, si de acuerdo al análisis realizado, la oferta proyectada es mayor a la demanda proyectada por el Programa.

10.1.4 Gusto y/o consumo de la ración o preparación³⁶

Esta información es brindada por las Monitoras y/o los Monitores de Gestión Local de acuerdo a las supervisiones realizadas en las Instituciones Educativas, las cuales están registradas en sus informes y sustentos presentados.

Se considera que el **MENÚ ESCOLAR ES AGRADABLE**, si dentro de la programación se ha considerado los resultados y recomendaciones respecto a las apreciaciones de los Monitores de Gestión Local de las raciones y/o preparaciones.

10.1.5 Diversificación del menú escolar

Se considera que el **MENÚ ESCOLAR ES DIVERSIFICADO**, si cumple con una programación cíclica de veinte (20) combinaciones de alimentos como desayunos para la modalidad Raciones y la modalidad productos una programación cíclica de

³⁵ Suárez M, Kizlansky A, López L. Evaluación de la calidad de las proteínas en los alimentos calculándose el score de aminoácidos corregido por digestibilidad. Nutrición Hospitalaria. Buenos Aires: s.n., 2006, Vol. 21, págs. 47-51.

³⁶ U otro mecanismo que permita la evaluación del criterio de aceptabilidad, entendiendo esta, como el indicador por el que la usuaria y el usuario del Programa acepta o rechaza un alimento y/o ración, siendo de carácter multidimensional (las características del alimento, las características del consumidor y las características del entorno).



diez (10) combinaciones de alimentos como desayunos y/o almuerzos y/o cenas por cada tres entregas de cada ítem.

10.1.6 Pertinencia cultural

Se considera que un **MENÚ ESCOLAR ES PERTINENTE CULTURALMENTE**, si contempla en su programación cíclica combinaciones de alimentos que resulten en recetas regionales³⁷ y/o incluye alimentos de producción local y/o de consumo tradicional, precisados en la siguiente tabla:

Tabla 07. Alimentos de producción local y/o de consumo tradicional por Región Alimentaria

Región Alimentaria	Alimentos
Región 1 – Costa Norte	Quinoa (grano, hojuela, harina), harina de lúcuma, panela, harina de plátano, snack de productos naturales (mezcla de semillas oleaginosas y frutas secas o deshidratadas), panes regionales.
Región 2 – Sierra Norte	Papa nativa, harina de tarwi, harina de plátano, quinoa (grano, hojuela, harina), panela, quesos madurados, galletas tipo rosca, panes regionales.
Región 3 – Amazonia alta	Chocolate para taza, fariña, harina de plátano, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo fortificado con vitaminas y minerales, pescado salado y prensado, panela.
Región 4 – Amazonia baja	Almidón de yuca (tapioca), fariña, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo fortificado con vitaminas y minerales, néctar de fruta (camu camu).
Región 5 – Sierra Central	Chalona, charqui, carne seca salada, quinoa (grano, hojuela, harina), cañihua (grano, hojuela, harina), papa nativa, kiwicha (grano, hojuela, harina), harina de plátano, harina de tarwi, harina de maca, maíz mote, trigo, panes regionales.
Región 6 – Costa Central	Papa seca, néctar de fruta (melocotón), panes regionales.
Región 7 – Sierra Sur	Charqui, chalona, quinoa, cañihua (grano, hojuela, harina), papa nativa, kiwicha (grano, harina), harina de maíz, maíz mote, trigo mote, haba (entera o partida), snack de productos naturales (mezcla de semillas oleaginosas y frutas secas o deshidratadas), panes regionales.
Región 8 – Costa Sur	Trigo mote, aceitunas, frijol, panes regionales.

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

10.2 CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS

10.2.1 Modalidad Raciones

a) Desayunos

Desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la Institución Educativa Pública. Las raciones son alimentos preparados para el consumo inmediato o envasados industrialmente, que cumplan con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y otros documentos relacionados; aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada escolar, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos vigentes.

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

Bebible industrializado: contamos con productos a base de leche y/o frutas y/o hortalizas (tubérculos y/o legumbres y/o leguminosas) y/o granos andinos y/o semillas y/o cereales, teniendo los siguientes tipos:

- Leche con Cereales.
- Leche Enriquecida.
- Leche Fermentada.
- Néctar de fruta
- Puré.
- Bebida a base de productos naturales.

³⁷ Se consideran como Recetas Regionales a las recetas adaptadas de los Recetarios "La Mejor Receta" elaborados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud - 2014.



Componente sólido: está constituido por un producto de panificación y/o galletería y/o cereales y derivados y/o semillas oleaginosas y/o frutas secas o deshidratadas, pudiendo ser:

- Pan común; pan integral; pan de yema; pan de yema con ajonjolí; chancay de huevo; biscocho chancay; biscocho chancay con pasas; chancay de huevo; pan con aceituna (en masa); pan con aceituna (tipo empanada); pan con queso y leche (en masa); pan con queso y leche (tipo empanada); pan con queso y leche (tipo pizza); pan de chocolate, pasas y leche; pan con cañihua, pasas y leche; pan con cebada, kiwicha y mantequilla; pan con cebada, avena y mantequilla; pan de quinua; pan de quinua, pasas y leche; pan con kiwicha y quinua; pan con kiwicha, pasas y leche; pan con quinua, pasas y leche; pan de cañihua; pan de anís; pan con yuca sancochada y queso; pan de camote; pan de camote y pasas; pan de cebada, avena y mantequilla; pan de cebada, kiwicha y mantequilla; pan de habas, pecanas, ajonjolí y leche; pan de maíz; pan de pallar con pasas y leche; pan de papa; pan de tarwi; pan de tarwi, pasas y leche; pan de algarrobo, ajonjolí y leche; pan de yuca y mantequilla; pan de zanahoria, pasas y leche; pan de zapallo, anís, pasas y leche; pan de camu camu; pan de banano; pan de aguaje; pan de plátano; andadita; jetona; pan fortificado con hierro hemínico; pan con chispas de chocolate fortificado y otros panes regionales.
- Queque andino, Queque de kiwicha, Queque de quinua, Queque de plátano, Queque fortificado con pecanas y otros queques.
- Galleta con kiwicha
- Galleta con cereales
- Galleta integral
- Galleta con maca
- Galleta con quinua
- Galleta tipo rosca
- Barra de cereales
- Cereal expandido
- Snack de productos naturales (mezcla de semillas oleaginosas y/o frutas secas o deshidratadas)
- Crema láctea
- Y el complemento de huevo sancochado



Tabla 08. Alimentos que se incluyen en los Bebibles para desayunos - Modalidad Raciones

BEBIBLE	
Alimentos procesados saludables*	Leche con Cereales
	Leche Enriquecida
	Leche Fermentada
	Néctar de fruta
	Puré**
	Bebida a base de productos naturales**

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

(*) Alimentos que NO resultan con alto contenido de azúcares, grasas saturadas, sodio y contenido de grasa trans de acuerdo a la normatividad vigente, en el marco de la Ley de Alimentación Saludable y su Reglamento.

(**) Se considerarán como alternativas a los alimentos que cumplan con los requisitos de la respectiva Especificación Técnica de Alimentos.

Esta lista no limita las alternativas de alimentos a programar, se puede considerar otros alimentos que cumplan con los requisitos de la respectiva especificación técnica de alimento, de acuerdo a los criterios de la planificación del Menú Escolar y en coordinación con el Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones.

Tabla 09. Alimentos que se incluyen en los Componentes sólidos para desayunos - Modalidad Raciones

COMPONENTE SÓLIDO

COMPONENTE SÓLIDO	
Alimentos preparados	Pan común
	Pan integral
	Pan de yema
	Pan de yema con ajonjolí
	Chancay de huevo
	Biscocho chancay
	Biscocho chancay con pasas
	Chancay de huevo
	Pan con aceituna
	Pan con queso y leche
	Pan de chocolate, pasas y leche
	Pan con cañihua, pasas y leche
	Pan con cebada, kiwicha y mantequilla
	Pan con cebada, avena y mantequilla
	Pan de quinua
	Pan de quinua, pasas y leche
	Pan con kiwicha y quinua
	Pan con kiwicha, pasas y leche
	Pan con quinua, pasas y leche
	Pan de cañihua
	Pan de anís
	Pan con yuca sancochada y queso
	Pan de camote
	Pan de camote y pasas
	Pan de cebada, avena y mantequilla
	Pan de cebada, kiwicha y mantequilla
	Pan de habas, pecanas, ajonjolí y leche
	Pan de maíz
	Pan de pallar con pasas y leche
	Pan de papa
	Pan de tarwi
	Pan de tarwi, pasas y leche
	Pan de algarrobo, ajonjolí y leche
Pan de yuca y mantequilla	
Pan de zanahoria, pasas y leche	
Pan de zapallo, anís, pasas y leche	
Pan de camu camu	
Pan de banano	
Pan de aguaje	
Pan de plátano	
Andadita	
Jetona	
Pan fortificado con hierro hemínico	
Pan con chispas de chocolate fortificado	
Queque andino	
Queque de kiwicha	
Queque de quinua	
Queque de plátano	
Queque con pecanas y pasas fortificado	
Huevo Sancochado	
Galleta con Kiwicha	
Galleta con cereales	
Galleta integral	
Galleta con maca	
Galleta con quinua	
Galleta tipo rosca	
Barra de cereales	
Cereal expandido tipo pop	
Cereal extruído	
Crema láctea	
Alimentos mínimamente procesados	Snack de productos naturales **



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

(*) Alimentos que NO resultan con alto contenido de azúcares, grasas saturadas, sodio y contenido de grasa trans de acuerdo a la normatividad vigente, en el marco de la Ley de Alimentación Saludable y su Reglamento.

(**) Se considerarán como alternativas a los alimentos que cumplan con los requisitos de la respectiva Especificación Técnica de Alimentos.

Esta lista no limita las alternativas de alimentos a programar, se puede considerar otros alimentos que cumplan con los requisitos de la respectiva especificación técnica de alimento, de acuerdo a los criterios de la planificación

del Menú Escolar y en coordinación con el Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones.

10.2.2 Modalidad Productos

a) Desayunos

Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplan los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. El Comité de Alimentación Escolar (CAE) gestionará la preparación de desayunos con los alimentos entregados.

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

Los bebibles o mazamorra pueden ser preparados con o sin leche (leche entera evaporada y leche entera UHT), con cereales o derivados como arroz, avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas y hojuelas precocidas, harinas de frutas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, etc.

El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada:

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

Si el bebible preparado no contiene leche el componente sólido estará constituido por preparaciones tipo segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas de un producto de origen animal (POA), el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc.; no hidrobiológico (POA NH) tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de pavita, conserva de pavo, conserva de mollejas, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de carne de cerdo o; deshidratado (POA Deshidratado), pescado salado prensado, charqui, chalonga, carne seca salada, mezcla a base de huevo en polvo.

b) Almuerzos

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

Todas las preparaciones contienen productos de origen animal (POA), el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc.; no hidrobiológico (POA NH) tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros o; deshidratado (POA Deshidratado), chalonga de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

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

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características, son además: nutritivas, agradables y aceptadas e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según Región



Alimentaria y Unidad Territorial, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

c) Cenas

Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplan los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos vigentes. El Comité de Alimentación Escolar gestionará la preparación de cenas con los alimentos entregados.

La cena está constituida por un segundo con/ sin bebiblé, los cuales se describen a continuación:

Todos los segundos contienen productos de origen animal (POA), el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc.; no hidrobiológico (POA NH) tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros o; deshidratado (POA Deshidratado), chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

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

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

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



Tabla 10. Alimentos que se incluyen en la Modalidad Productos de acuerdo al tipo de ración y componente

ALIMENTO	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA	
	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO	SEGUNDO	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
Alimentos procesados saludables*	Almidón de maíz	X		X	
	Almidón de yuca	X		X	
	Fécula de papa	X		X	
	Fariña	X		X	
	Sémola de Cereales	X		X	
	Harina de lúcuma	X		X	
	Harina de plátano	X		X	
	Harina de arroz	X		X	
	Harina de cañihua	X		X	
	Harina de cebada	X		X	
	Harina de kiwicha	X		X	
	Harina de maíz	X		X	
Harina de maíz morado	X		X		

ALIMENTO	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA	
	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO	SEGUNDO	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
Harina de quinua	X			X	
Mezclas de harinas	X			X	
Harina de trigo fortificada	X			X	
Harina de arveja	X			X	
Harina de haba	X			X	
Harina de tarwi	X			X	
Mezcla de harina de arroz fortificado	X			X	
Mezcla de harina de maíz tostado y maíz amarillo fortificado con vitaminas y minerales	X			X	
Harina de yuca	X			X	
Harina de papa	X			X	
Harina de camote	X			X	
Harina de maca	X			X	
Hojuela de quinua	X			X	
Hojuelas de avena	X			X	
Hojuela de tarwi	X			X	
Hojuela de maca	X			X	
Hojuela de avena con maca	X			X	
Hojuela de avena con kiwicha	X			X	
Hojuela de avena con quinua	X			X	
Hojuela de cañihua	X			X	
Hojuela de kiwicha	X			X	
Arroz	X	X	X		X
Arroz fortificado	X	X	X		X
Leche evaporada	X				
Leche UHT	X				
Galleta con kiwicha		X			
Galleta con quinua		X			
Galleta con cereales		X			
Galleta integral		X			
Galleta con maca		X			
Galleta tipo rosca		X			
Barra de Cereales		X			
Cereal extruido		X			
Cereal Expandido tipo pop		X			
Fideos		X	X		X
Trigo		X	X		X
Trigo mote		X	X		X

Alimentos procesados saludables*



ALIMENTO	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA		
	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO	SEGUNDO	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO	
Alimentos procesados saludables*	Maíz mote	X	X		X	
	Conserva de pescado en aceite vegetal		X		X	
	Conserva de pescado en agua		X		X	
	Conserva de pescado en salsa de tomate		X		X	
	Conserva de carne de pollo		X		X	
	Conserva de carne de res		X		X	
	Conserva de bofe de res		X		X	
	Conserva de carne de cerdo		X		X	
	Conserva de carne de pavita		X		X	
	Conserva de carne de pavo		X		X	
	Conserva de sangrecita		X		X	
	Conserva de mollejeta		X		X	
	Conserva de hígado de pollo		X		X	
	Mezcla a base de huevo en polvo		X	X		X
	Chocolate para taza	X			X	
Alimentos de procesamiento primario	Quinoa	X	X	X	X	
	Cañihua	X				
	Kiwicha	X				
	Pallar		X	X	X	
	Haba		X	X	X	
	Haba partida		X	X	X	
	Lenteja		X	X	X	
	Garbanzo		X	X	X	
	Frijol		X	X	X	
	Arveja		X	X	X	
	Papa nativa		X	X	X	
Alimentos mínimamente procesados	Chalona		X		X	
	Charqui		X		X	
	Carne seca salada		X		X	
	Pescado Salado y Prensado		X		X	
	Snack de productos naturales **		X		X	
	Papa seca		X	X		X
Ingredientes culinarios	Azúcar	X		X		
	Panela	X		X		
	Aceite vegetal		X	X	X	

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

(*) Alimentos que NO resultan con alto contenido de azúcares, grasas saturadas, sodio y contenido de grasa trans de acuerdo a la normatividad vigente, en el marco de la Ley de Alimentación Saludable y su Reglamento.

(**) Se considerarán como alternativas a los alimentos que cumplan con los requisitos de la respectiva Especificación Técnica de Alimentos.

Esta lista no limita las alternativas de alimentos a programar, se puede considerar otros alimentos que cumplan con los requisitos de la respectiva especificación técnica de alimento, de acuerdo a los criterios de la planificación



del Menú Escolar y en coordinación con el Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones.

10.2.3 Combinaciones de Alimentos

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

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

10.3 ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS

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

Tabla 11. Lista de potenciadores permitidos para la planificación del Menú Escolar del PNAEQW

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

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

Es preciso resaltar que se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su alto contenido de grasas, azúcares agregados, sodio y/o aditivos químicos, por ser irritantes de la mucosa gástrica, por su elevado riesgo de contaminación, entre otros.

Tabla 12. Lista de alimentos no permitidos para la planificación del Menú Escolar del PNAEQW

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

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



10.4 DOSIFICACIONES ESTANDARIZADAS DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y COMBINACIONES

Para asegurar que los desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW a las y los escolares cubran el aporte nutricional establecido, es indispensable que se realicen las preparaciones utilizando dosificaciones adecuadas, las cuales se establecerán en las "Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales de Alimentos". Dichas tablas presentan a los alimentos otorgados por el PNAEQW en grupos de alimentos y combinaciones, de acuerdo al nivel educativo y ámbito geográfico.

10.5 MEDIDAS CASERAS Y CANTIDADES PARA EL SERVIDO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS

Otra etapa que debe desarrollarse adecuadamente es el servido de las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas a las y los escolares del PNAEQW, a fin de garantizar el aporte nutricional de las raciones entregadas. En las "Tablas de Servido de Alimentos", se describen las medidas caseras y cantidades referenciales en gramos o mililitros de las preparaciones que deben ser servidas a las y los escolares, de acuerdo al nivel educativo. Cabe mencionar que, a fin de facilitar dicho proceso, el PNAEQW ha venido equipando progresivamente a las Instituciones Educativas con utensilios de cocina que permitan un mejor servido, dichos utensilios incluyen cucharones, cucharas boconas, platos, tazas, entre otros.

XI. DISPOSICIONES FINALES

11.1 El PNAEQW de mutuo acuerdo con el proveedor, puede proponer la implementación de pilotos³⁸ con el objetivo de evaluar nuevas alternativas de atención del servicio alimentario y/o la inclusión de nuevas alternativas de alimentos no previstos en las Bases del Proceso de Compras, a fin de mejorar la prestación, conforme a lo establecido en el Manual del Proceso de Compras vigente.

11.2 De considerarse alguna modificación de la programación del Menú Escolar durante la prestación del servicio alimentario, se evaluará y realizará de acuerdo a lo establecido en los Protocolos de Intercambio vigentes.

XII. ANEXOS

ANEXO N° 01: Modelo de informe del monitor de gestión local – Modalidad Raciones.

ANEXO N° 02: Modelo de informe del monitor de gestión local – Modalidad Productos.

ANEXO N° 03: Modelo de informe de coordinadora técnico territorial – Modalidad Raciones.

ANEXO N° 04: Modelo de informe de coordinadora técnico territorial – Modalidad Productos.

ANEXO N° 05: Modelo de Acta de Reunión Técnica Validación de Propuesta del Menú Escolar.

ANEXO N° 06: Método para el Cálculo del Aporte de Energía y Nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW).

ANEXO N° 07: Formato del Formulario para el Cálculo del Aporte Nutricional.

ANEXO N° 08: Cuadro de Control de Cambios.



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

ANEXO N° 01. MODELO DEL INFORME DE LA MONITORA O EL MONITOR DE
GESTIÓN LOCAL – MODALIDAD RACIONES

INFORME N° - 2018 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX-XXX

A : XXXXX
Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE
RACIONES DURANTE EL PERÍODO DEL ____ DE MARZO AL ____ DE
JULIO DE 20__, EN LA ZONA _____

Referencia : Lineamientos para la planificación del Menú Escolar del PNAEQW

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

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

En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente:

1. Combinaciones de bebibles con mayor gusto y consumo a nivel de la zona de _____:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
2. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y consumo a nivel de la zona de _____:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx



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

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

Atentamente,

Monitora o Monitor de gestión local zona

Adj: _____ Fichas de consumo (Anexo N° 5) u otro documento que considere como sustento.
PNAEQW/UTXXX

ANEXO N° 02. MODELO DEL INFORME DE LA MONITORA O EL MONITOR DE
GESTIÓN LOCAL – MODALIDAD PRODUCTOS

INFORME N° - 2018 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

A : XXXXX
Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE
PREPARACIONES DURANTE EL PERÍODO DEL ____ DE MARZO AL
____ DE JULIO DE 20__ EN LA ZONA _____

Referencia : Lineamientos para la planificación del Menú Escolar del PNAEQW

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

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

En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente:

1. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y consumo a nivel de la zona de _____:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
2. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y consumo a nivel de la zona de _____:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
3. Combinaciones de segundos con mayor gusto y consumo a nivel de la zona de _____:
 - Xxx
 - Xxx

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

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

Atentamente,

Monitora o Monitor de gestión local zona

Adj: ____ Fichas de consumo (Anexo N° 6) u otro documento que considere como sustento
PNAEQW/UTXXX



**ANEXO N° 03. MODELO DEL INFORME DE LA COORDINADORA O EL
COORDINADOR TÉCNICO TERRITORIAL – MODALIDAD RACIONES**

INFORME N° - 2018 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

A : **XXXXX**
Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

CC : **Especialista Alimentario**

Asunto : **INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES
DURANTE EL PERÍODO DEL ____ DE MARZO AL ____ DE JULIO DE
20__**

Referencia : **Lineamientos para la planificación del Menú Escolar del PNAEQW**

Lugar y fecha : **(Ciudad), (fecha)**

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

- Se recibieron (N°) informes de los monitores de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación al gusto y consumo de las raciones entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de xxxx de marzo al xxxx de julio.
- De los informes recepcionados se concluye lo siguiente:
 1. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y consumo:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
 2. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y consumo:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
- En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la o el Especialista Alimentario de la Unidad Territorial, a fin que en la Planificación del Menú Escolar para el año _____ se evalúe la inclusión de las combinaciones de bebidas y componentes sólidos previamente señalados.

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

Atentamente,

Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

Adj: (N°) informes de MGL
PNAEQW/UTXXX

**ANEXO N° 04. MODELO DEL INFORME DE LA COORDINADORA O EL
COORDINADOR TÉCNICO TERRITORIAL – MODALIDAD PRODUCTOS**

INFORME N° - 2018 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

A : XXXXX
Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

CC : **Especialista Alimentario**

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PREPARACIONES
DURANTE EL PERÍODO DEL ____ DE MARZO AL ____ DE JULIO DE
20__

Referencia : Lineamientos para la planificación del Menú Escolar del PNAEQW

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

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

- Se recibieron (N°) informes de los monitores de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación al gusto y consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de ____ de marzo al ____ de julio.
- De los informes recepcionados se concluye lo siguiente:
 1. Combinaciones de bebibles con mayor gusto y consumo:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
 2. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y consumo:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
 3. Combinaciones de segundos con mayor gusto y consumo:
 - Xxx
 - Xxx
 - Xxx
- En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la o el Especialista Alimentario de la Unidad Territorial, a fin que en la Planificación del Menú Escolar para el año _____ se evalúe la inclusión de las combinaciones previamente detalladas.

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

Atentamente,

Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

Adj: (N°) informes de MGL
PNAEQW/UTXXX



**ANEXO N° 05. MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA VALIDACIÓN DE
PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR**

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa o Jefe de Unidad Territorial
- Bbb Especialista Alimentario
- Ccc Coordinadora o Coordinador Técnica Territorial
- Ddd Monitora o Monitor de gestión local
-
- Eee Supervisora o Supervisor de plantas y almacenes
-

Agenda:

1. Presentación de propuestas de Menú Escolar para la Modalidad Raciones y/o Modalidad Productos.
2. Validación de propuestas del Menú Escolar (según modalidad)

Desarrollo de la reunión:

1. **La o el Especialista Alimentario presentó las propuestas de Menú Escolar para la Modalidad Raciones y/o Modalidad Productos.**
En atención al informe y recomendaciones recepcionadas por parte de la Coordinación Técnica se proponen las siguientes combinaciones:
 - Para la modalidad raciones se propone lo siguiente:



Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		



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

2. Validación de propuestas del Menú Escolar (según modalidad)

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

(En caso de validación) las propuestas de Menú Escolar para la modalidad (raciones y/o productos), quedan de acuerdo a lo expuesto por la Especialista Alimentaria o el Especialista Alimentario.

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

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

Acuerdos:

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

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

AAA
Jefa o Jefe de Unidad Territorial

BBB
Especialista Alimentario

CCC
Coordinadora o Coordinador
Técnica Territorial

DDD
Monitora o Monitor de gestión local

EEE
Supervisora o Supervisor de plantas y almacenes



ANEXO N° 06. MÉTODO PARA EL CÁLCULO DEL APORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA (PNAEQW)

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

a. Transición nutricional

En las últimas décadas, el sobrepeso y la obesidad han aumentado de forma acelerada en los países de ingresos medios y bajos, una situación que consolida a las enfermedades crónicas no transmisibles (ETN) como una de las más importantes causas de mortalidad y discapacidad a nivel global.

En el Perú, la Tabla 1, elaborada con información de la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH) de 2007-08 y 2013-14, muestra la magnitud conjunta de sobrepeso y obesidad, y su notable incremento en todos los grupos de edad en un periodo tan corto ³⁹.

Tabla 01. Prevalencias de sobrepeso y obesidad por grupos de población en el Perú, durante el periodo 2007 -2008 y 2013 – 2014³⁹.

Grupo de población o de edad	Prevalencia de sobrepeso y obesidad (%)		% de incremento 2007-08 a 2013-14
	Año 2007-08	Año 2013-14	
De 5 a 9 años	19,4	32,3	66,5
De 10 a 19 años	17,8	26,0	46,1
De 20 a 29 años	33,9	45,0	32,7
De 30 a 59 años	55,7	69,9	25,5
De 60 a más	24,8	33,1	33,5
Mujeres en edad fértil (15-49 años)	49,0	58,2	18,8

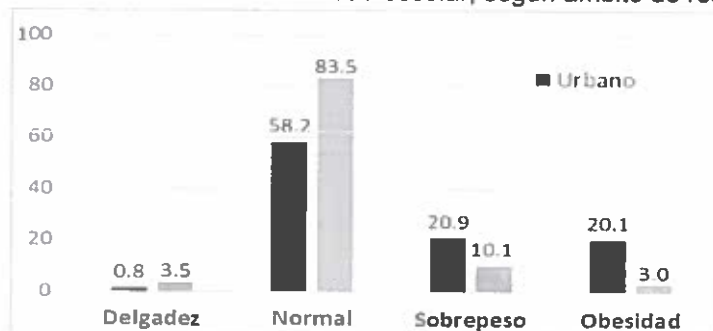
Fuente: Observatorio del Estudio del Sobrepeso y Obesidad.



Como se observa el mayor porcentaje de incremento de la prevalencia de sobrepeso y obesidad se presenta en el grupo de 5 a 9 años, seguido por el de 10 a 19 años, grupos de población que pertenecen a la población objetivo del Programa Qali Warma.

Asimismo, las cifras de ENAHO 2013-2014 muestran que, la proporción de niñas y niños en edad escolar con sobrepeso en las áreas urbanas duplica la proporción observada en las áreas rurales. La mayor discrepancia se observa en la obesidad, la que afecta al 20% de los niñas y niños en área urbana entre 5 y 9 años, mientras que la proporción es solo del 3% en los entornos rurales.

Gráfico 01: Estado nutricional en niños en edad escolar, según ámbito de residencia (2013-2014)

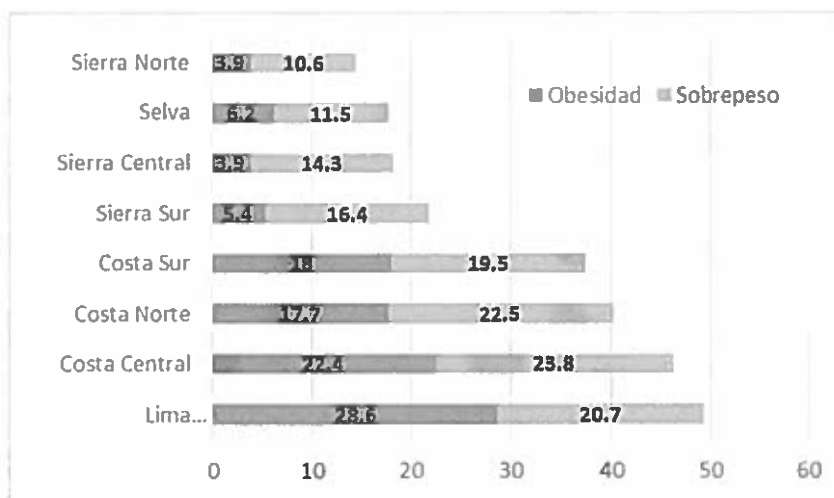


Fuente: INS, ENAHO 2013-2014

³⁹ Díez-Canseco F, Saavedra-García L. Programas sociales y reducción de la obesidad en el Perú: reflexiones desde la investigación. Rev Peru Med Exp Salud Pública. 2017;34(1): 105-12 doi: 10.17843/rpmesp.2017.341.2772

De manera similar, aunque las tasas de sobrepeso y obesidad son altas en todas las áreas geográficas, las de Costa muestran prevalencias significativamente mayores de ambos problemas nutricionales, en comparación con otras partes del país.

Gráfico 02: Sobrepeso y Obesidad en niños en edad escolar por región geográfica (2013-2014)



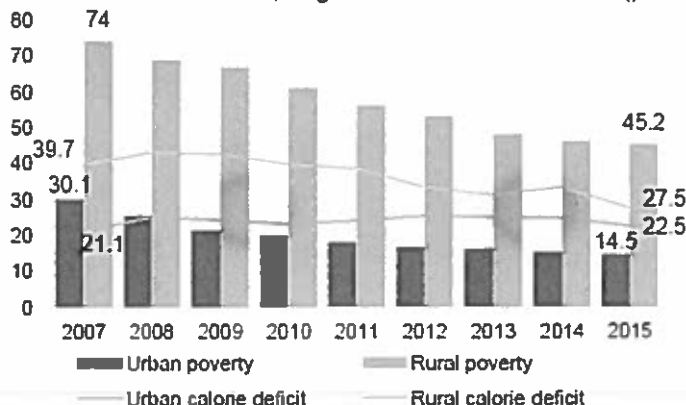
Fuente: INS, ENAHO 2013-2014

Asimismo, de acuerdo a los resultados de la evaluación nutricional del Plan Salud Escolar⁴⁰, se observa la coexistencia de malnutrición en la población escolar peruana, tanto por déficit como por exceso. Es así que en el 2016, de los escolares tamizados, el 3.3% tiene delgadez, el 48.4% tiene talla baja, el 26.9% tiene sobrepeso y el 15.4% tiene obesidad.

b. Brecha de déficit calórica

Su medición representa el porcentaje de la población que los alimentos adquiridos no cubren sus requerimientos calóricos, acorde a su edad y sexo. Como se observa en el Gráfico 03, existe una diferencia entre ámbito de residencia, urbana y rural.

Gráfico 03: Déficit calórico, según ámbito de residencia (porcentaje)



Fuente: INEI



⁴⁰ Oficio N°097-2017-DVM-SP/MINSA. Información del Plan de Salud Escolar, periodo 2013 – 2016.

En ese sentido, es necesario diferenciar el aporte de energía y nutrientes (proteínas, grasas y hierro), considerando además del nivel educativo, el ámbito de residencia.

1. ENERGÍA

Se tomó como referencia el Documento Técnico "Requerimientos de Energía para la Población Peruana", elaborado por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.

Cabe señalar que dicho documento establece que para el cálculo de energía para los grupos poblacionales de 1 a 4 años, de 5 a 11 años y de 12 a 17 años se considera dos criterios: El Gasto Energético Total (GET) y la Energía Necesaria para el Crecimiento y Depósito de tejidos (E^c), además de un ajuste por una reducción del 15% del GET para los niños y niñas a partir de los 6 años residentes en el área urbana con un estilo de vida ligero.

Asimismo, se ha considerado la prevalencia de sobrepeso y obesidad en los niños, niñas y adolescentes del ámbito urbano y la brecha de déficit calórica.

Para el cálculo de energía del NIVEL INICIAL se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 3 a 5 años.

En el **ámbito urbano**, se considera un desayuno que aporte de 220 kcal a 290 kcal lo cual cubriría del 15% al 25% del requerimiento de energía por día, en el almuerzo se considera un aporte de 360 kcal a 460 kcal que cubriría del 25% al 40% del requerimiento de energía por día.

En el **ámbito rural y comunidades indígenas**, se considera un desayuno que aporte de 290 kcal a 400 kcal lo cual cubriría del 20% al 35% del requerimiento de energía por día, en el almuerzo se considera un aporte de 430 kcal a 580 kcal que cubriría del 30% al 50% del requerimiento de energía por día.



Tabla 02: Requerimiento y aporte de energía de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según ámbito y tipo ración – Nivel educativo Inicial

NIVEL EDUCATIVO	ÁMBITO	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APORTE ENERGÍA (Kcal)						
					DESAYUNO			ALMUERZO			
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	
Inicial	Urbano	Mujeres	3	1152	220 - 290	19% - 25%	23% - 25%	360 - 460	31% - 40%		
			4	1262						29% - 36%	
			5	1357						27% - 34%	
		Varones	3	1229						18% - 24%	29% - 37%
			4	1338						16% - 22%	27% - 34%
			5	1456						15% - 20%	25% - 32%
	Rural y Comunidades Indígenas	Mujeres	3	1152	290 - 400	25% - 35%	32% - 35%	430 - 580	37% - 50%		
			4	1262						34% - 46%	
			5	1357						32% - 43%	
		Varones	3	1229						24% - 33%	35% - 47%
			4	1338						22% - 30%	32% - 43%
			5	1456						20% - 27%	30% - 40%

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

a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

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

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

Para el cálculo de energía del **NIVEL PRIMARIO** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 6 a 11 años.

En el **ámbito urbano**, se considera un desayuno que aporte de 290 kcal a 320 kcal lo cual cubriría del 15% al 26% del requerimiento de energía por día, en el almuerzo se considera un aporte de 490 kcal a 560 kcal que cubriría del 25% al 45% del requerimiento de energía por día.

En el **ámbito rural y comunidades indígenas**, se considera un desayuno que aporte de 340 kcal a 460 kcal lo cual cubriría del 17% al 35% del requerimiento de energía por día, en el almuerzo se considera un aporte de 610 kcal a 650 kcal que cubriría del 30% al 50% del requerimiento de energía por día.



Tabla 03: Requerimiento y aporte de energía de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según ámbito de residencia y tipo ración – Nivel educativo Primaria

NIVEL EDUCATIVO	ÁMBITO	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)									
					DESAYUNO			ALMUERZO						
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo				
Primaria	Urbano	Mujeres	6	1244	290 - 320	23%	26%	490 - 560	39%	45%				
			7	1340							22%	24%	37%	42%
			8	1450							20%	22%	34%	39%
			9	1562							19%	20%	31%	36%
			10	1689							17%	19%	29%	33%
			11	1818							16%	18%	27%	31%
	Varones	6	1340	22%	24%	37%	42%							
		7	1448	20%	22%	34%	39%							
		8	1562	19%	20%	31%	36%							
		9	1680	17%	19%	29%	33%							
		10	1815	16%	18%	27%	31%							
		11	1961	15%	16%	25%	29%							
Rural y Comunidades Indígenas	Mujeres	6	1304	340 - 460	26%	35%	610 - 650	47%	50%					
		7	1405							24%	33%	43%	46%	
		8	1519							22%	30%	40%	43%	
		9	1638							21%	28%	37%	40%	
		10	1771							19%	26%	34%	37%	
		11	1905							18%	24%	32%	34%	
	Varones	6	1404	24%	33%	43%	46%							

NIVEL EDUCATIVO	ÁMBITO	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)							
					DESAYUNO			ALMUERZO				
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo		
Primaria	Rural y Comunidades Indígenas		7	1518	340 - 460		22%	30%	610 - 650		40%	43%
			8	1638			21%	28%			37%	40%
			9	1761			19%	26%			35%	37%
			10	1902			18%	24%			32%	34%
			11	2055			17%	22%			30%	32%

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

a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

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

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

Para el cálculo de energía del **NIVEL SECUNDARIO** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 12 a 17 años.

En el **ámbito urbano**, se considera un desayuno que aporte de 400 kcal a 480 kcal lo cual cubriría del 15% al 25% del requerimiento de energía por día, en el almuerzo se considera un aporte de 670 kcal a 760 kcal que cubriría del 25% al 40% del requerimiento de energía por día y en la cena el aporte se obtiene de la diferencia del requerimiento energético total y el aporte calórico del desayuno y el almuerzo, aportando de 700 kcal a 1070 kcal y cubriendo hasta el 110% del requerimiento energético total.

En el **ámbito rural y comunidades indígenas**, se considera un desayuno que aporte de 480 kcal a 670 kcal lo cual cubriría del 17% al 35% del requerimiento de energía por día, en el almuerzo se considera un aporte de 840 kcal a 960 kcal que cubriría del 30% al 50% del requerimiento de energía por día y en la cena el aporte se obtiene de la diferencia del requerimiento energético total y el aporte calórico del desayuno y el almuerzo, aportando de 575 kcal a 755 kcal y cubriendo hasta el 110% del requerimiento energético total.

Tabla 04: Requerimiento y aporte de energía de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAE Qali Warma según ámbito de residencia y tipo ración - Nivel educativo Secundaria

NIVEL EDUCATIVO	ÁMBITO	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)							
					DESAYUNO			ALMUERZO				
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo		
Secundaria	Urbano	Mujeres	12	1886	400 - 480		21%	25%	670 - 760		36%	40%
			13	1933			21%	25%			35%	39%
			14	1980			20%	24%			34%	38%
			15	2019			20%	24%			33%	38%
			16	2038			20%	24%			33%	37%
			17	2030			20%	24%			33%	37%



NIVEL EDUCATIVO	ÁMBITO	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APOORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)					
					DESAYUNO			ALMUERZO		
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo
Secundaria	Urbano	Varones	12	2086	400 - 480	19%	23%	670 - 760	32%	36%
			13	2286		17%	21%		29%	33%
			14	2419		17%	20%		28%	31%
			15	2539		16%	19%		26%	30%
			16	2622		15%	18%		26%	29%
			17	2666		15%	18%		25%	29%
	Rural y Comunidades Indígenas	Mujeres	12	1905	480 - 670	25%	35%	840 - 960	44%	50%
			13	1996		24%	34%		42%	48%
			14	2004		23%	33%		41%	47%
			15	2078		23%	32%		40%	46%
			16	2099		23%	32%		40%	46%
			17	2110		23%	32%		40%	45%
		Varones	12	2118		23%	32%		40%	45%
			13	2335		21%	29%		36%	41%
			14	2534		19%	26%		33%	38%
			15	2686		18%	25%		31%	36%
			16	2777		17%	24%		30%	35%
		17	2832	17%	24%	30%	34%			

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

a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

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

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

Con la finalidad de establecer un rango estándar del porcentaje de aporte de energía por ámbito de residencia y tipo ración, se ha considerado el rango que comprenda los aportes de los tres niveles educativos, siendo así que:

En el **ámbito urbano**, un desayuno aporta del 15% al 26% de energía, un almuerzo aporta del 25% al 45% de energía, por consiguiente el total del aporte diario del desayuno + almuerzo de Qali Warma es del 40% al 71% de energía. En las Instituciones Educativas FAD⁴¹ que corresponde cena el aporte energético cubre el requerimiento energético total del 78% hasta el 110%.

Mientras que en el **ámbito rural y comunidades indígenas**, un desayuno aporta del 17% al 35% de energía, un almuerzo aporta del 30% al 50% de energía, por consiguiente el total del aporte diario del desayuno + almuerzo de Qali Warma, es del 47% al 85% de energía. En las

⁴¹ Para estudiantes del nivel educativo secundaria residentes (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena)



Instituciones Educativas FAD⁴² que corresponde cena el aporte energético cubre el requerimiento energético total del 74% hasta el 110%.

2. PROTEÍNAS

Para el cálculo de las proteínas se tomó como referencia la propuesta de Requerimientos de Energía y Recomendaciones de Nutrientes elaborada por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.

En el citado documento se establece una recomendación de proteína del 5 al 12% del valor calórico total en pre escolares y un 6 al 12% en escolares, en ese sentido, se ha establecido como aporte de proteínas mínimo el 12% del Requerimiento Energético Total para todos los niveles educativos y en todos los ámbitos de residencia.

3. GRASAS

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

4. HIERRO

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

Tabla 06: Recomendación y aporte de hierro de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según ámbito de residencia, tipo ración y nivel educativo.

ÁMBITO	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	REQUERIMIENTO HIERRO ^c	%RD	APORTE HIERRO
URBANO	DESAYUNO	Inicial	11 mg	Mín. 20%	Mín. 2.2 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 2.2 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 3.0 mg
	ALMUERZO	Inicial	11 mg	Mín. 35%	Mín. 3.9 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 3.9 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 5.3 mg
	CENA*	Secundaria	15 mg	Mín. 25 %	Mín. 3.8 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	11 mg	Mín. 55%	Mín. 6.1 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 6.1 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 8.3 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	15 mg	Mín. 80%	Mín. 12.1 mg
	RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	11 mg	Mín. 20%
Primaria			11 mg	Mín. 2.2 mg	
Secundaria			15 mg	Mín. 3.0 mg	
ALMUERZO		Inicial	11 mg	Mín. 35%	Mín. 3.9 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 3.9 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 5.3 mg
CENA*		Secundaria	15 mg	Mín. 25 %	Mín. 3.8 mg
DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	11 mg	Mín. 55%	Mín. 6.1 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 6.1 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 8.3 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*		Secundaria	15 mg	Mín. 80%	Mín. 12.1 mg



⁴² Para estudiantes del nivel educativo secundaria residentes (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena).

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

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

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



ANEXO N° 07. FORMATO DEL FORMULADOR PARA EL CÁLCULO DEL APORTE NUTRICIONAL

A. DESAYUNO

NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	URBANO										RURAL														
	INICIAL					SECUNDARIA					PRIMARIA					INICIAL					SECUNDARIA				
	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	
	120-200	Mín 6.6	Más 30%	Más 30%	Más 10%	Más 2.1	250-350	Mín 8.7	Más 30%	Más 30%	Más 10%	Más 2.1	410-480	Mín 12.1	Más 20%	Más 30%	Más 10%	Más 2.1	410-480	Mín 12.1	Más 20%	Más 30%	Más 10%	Más 2.1	
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1. Alimento A																									
2. Alimento B																									
3. Alimento C																									
4. Alimento D																									
5. Alimento E																									
6. Alimento F																									
7. Alimento G																									
8. Alimento H																									
9. Alimento I																									
10. Alimento B																									

B. ALMUERZO

NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	URBANO										RURAL														
	INICIAL					SECUNDARIA					PRIMARIA					INICIAL					SECUNDARIA				
	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	Deficiencia (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (% de kcal)	Azúcar (% de kcal)	Hierro (mg)	
	400-480	Mín 12.1	Más 30%	Más 30%	Más 10%	Más 1.9	480-580	Mín 14.7	Más 30%	Más 30%	Más 10%	Más 1.9	670-800	Mín 20.1	Más 20%	Más 30%	Más 10%	Más 1.9	670-800	Mín 20.1	Más 20%	Más 30%	Más 10%	Más 1.9	
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1. Alimento A																									
2. Alimento B																									
3. Alimento C																									
4. Alimento D																									
5. Alimento E																									
6. Alimento F																									
7. Alimento G																									
8. Alimento H																									
9. Alimento I																									
10. Alimento B																									



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

LIN-001-PNAEQW-UOP

C. CE

NOMBRE DE LA COMBINACIÓN	SECUNDARIA					SECUNDARIA						
	Densificación (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (% de Kcal)	Azúcar (% de Kcal)	Hierro (mg)	Densificación (g o ml)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (% de Kcal)	Azúcar (% de Kcal)	Hierro (mg)
TOTAL	0	0	0	Máx. 30%	Máx. 10%	Mín 5.3	TOTAL	0	0	0	Máx 30%	Mín 5.3
1 Alimento A												
2 Alimento B												
3 Alimento C												
4 Alimento D												
5 Alimento E												
6 Alimento F												
7 Alimento G												
8 Alimento H												
9 Alimento I												
10 Alimento B												



ANEXO N° 08: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	I.INTRODUCCIÓN	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción de acuerdo a la actualización del público objetivo.
4	II JUSTIFICACION	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción de acuerdo a la actualización del público objetivo.
4	III.OBJETIVO	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción de acuerdo a la actualización del público objetivo.
4	V.BASE LEGAL	Se incorpora Decreto Supremo N°006-2018-MIDIS.	Actualizar la base legal.
4	VII.DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	Se modificó texto, incluyéndose la palabra "cena" en las definiciones de los términos que corresponde.	Inclusión del tipo de ración cena.
4	IX.DISPOSICIONES GENERALES 9.2	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción de acuerdo a la actualización del tipo de ración y modalidad para el tipo de atención educativa y/o quintil de pobreza.
4	IX.DISPOSICIONES GENERALES 9.2 Tabla 1	Se modificó tabla.	Organizar y actualizar el contenido del tipo de ración y modalidad para el tipo de atención educativa y/o quintil de pobreza.
4	IX. DISPOSICIONES GENERALES 9.6 Tabla 04, Tabla 05 y Tabla 06	Se ha incluido el aporte nutricional, en valores y distribución porcentual, de la ración "cena".	Inclusión del tipo de ración CENA.
4	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.2.2 Tabla 10, Tabla 11 y Tabla 12	Se unificó en una sola Tabla 10.	Organizar e incluir los alimentos correspondientes para la programación de la ración CENA.
4	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.2.2	Se ha adicionado el literal c) <i>Cenas</i> .	Describir las características de la ración CENA.
4	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.2.3	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción en relación a la inclusión de la ración CENA.
4	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.3	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción en relación a la inclusión de la ración CENA.
4	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.4	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción en relación a la inclusión de la ración CENA.
4	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.5	Se modificó texto (cuerpo).	Alinear la redacción en relación a la inclusión de la ración CENA.
4	XII. ANEXOS ANEXO N°06	Se ha incluido el aporte nutricional, en valores y distribución porcentual, de la ración "cena".	Inclusión del tipo de ración CENA.
4	XII. ANEXOS ANEXO N°07	Se ha incluido el formulador para el aporte nutricional de la ración "cena".	Inclusión del tipo de ración CENA.

