



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 0147-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 29 de marzo de 2016.

VISTO:

El Memorando N° 666-2016-MIDIS/PNAEQW-UPP, emitido por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto; y el Informe N° 366-2016-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, mediante Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, modifica el segundo párrafo del artículo 1° del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, a través del Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, se modificó el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, indicando que la vulnerabilidad de la población escolar abarca además de niñas y niños de educación inicial y primaria, a los adolescentes de educación secundaria regular en las Instituciones Educativas Públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

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

Que, mediante Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, que aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece que la Dirección Ejecutiva constituye la unidad de mayor autoridad ejecutiva y administrativa del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y tiene a su cargo la decisión estratégica, conducción y supervisión de la gestión del Programa, para lo cual puede delegar las facultades que considere pertinente, en el marco de sus atribuciones; asimismo, conforme a lo establecido por el literal f) del artículo II.2.1, la Dirección Ejecutiva tiene como función la de aprobar, ejecutar, modificar y derogar las directivas, reglamentos y otras normas técnico -

operativas o administrativas internas que requiera el programa para su funcionamiento, de acuerdo con las políticas sectoriales y lineamientos que establezca el MIDIS;

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

Que, el PNAEQW, funciona bajo un sistema dinámico y flexible que permite una retroalimentación continua de análisis e investigación que parte de las características de los usuarios y del contexto local, considerando la disponibilidad de alimentos y hábitos alimentarios de la zona. Asimismo, por medio de los convenios interinstitucionales celebrados con organismos internacionales y nacionales, el PNAEQW recibe asistencia técnica y recomendaciones de expertos del Programa Mundial de Alimentos (PMA) y del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) en aspectos relacionados al aporte nutricional y programación del menú escolar del Programa. En ese sentido, los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar, sirven de orientación en la planificación del menú escolar del PNAEQW, para las modalidades raciones y productos, con la finalidad de asegurar la alimentación durante las horas de clases, cubrir parte de las necesidades energético-proteicas e incorporar hábitos de alimentación saludables en los usuarios del Programa, influyendo positivamente en su salud, contribuyendo a la mejora de atención en clases y favoreciendo su asistencia y permanencia escolar;

Que, los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tienen como objeto orientar la planificación del menú escolar, el cual debe ser nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, considerando alimentos y hábitos alimentarios locales, dirigido a niñas y niños de las instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario a nivel nacional y a los escolares del nivel secundario de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana;

Que, los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, son de obligatorio cumplimiento para todas las Unidades Territoriales que conforman el PNAEQW y Comités de Alimentación Escolar que participan en la gestión del servicio alimentario del Programa;

Que, la Unidad de Prestaciones, la Coordinación del Componente Alimentario y el Equipo de Nutrición del PNAEQW, ha elaborado y presentado el proyecto de Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que establece los criterios para la planificación del menú escolar, características de los desayunos y almuerzos, combinaciones de grupos de alimentos, dosificaciones estandarizadas de grupos de alimentos y combinaciones, medidas caseras y cantidades para el servicio de los desayunos y almuerzos;

Que, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, concluye que el Proyecto de Lineamiento, cumple con los criterios establecidos en la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW (DIR-008-PNAEQW-UPP - Versión N° 01) y en el actual Manual de Operaciones, opinando favorablemente por la aprobación del lineamiento denominado: "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma";

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica ha verificado la consistencia legal del proyecto del documento normativo solicitado por la Unidad de Prestaciones, la Coordinación del Componente Alimentario y el Equipo de Nutrición del PNAEQW, con la finalidad de que la máxima autoridad ejecutiva y administrativa del Programa lo apruebe, de acuerdo a las características indicadas por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto;



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

Que, en uso de las atribuciones establecidas por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y su modificatoria Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 136-2015-MIDIS;

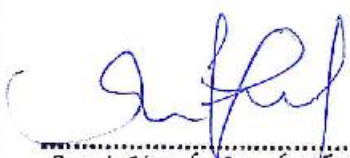
SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar los "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" con código LIN-001-PNAEQW-UP, versión N.º 01, así como sus anexos y formatos, que forman parte integral de la presente resolución.

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



.....
Ing. MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

 Qali Warma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		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-UP	01	34	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 147 -2016-MIDIS-PNAEQW	29 /03/2016	
LINEAMIENTOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA					
ELABORADO POR: Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Prestaciones Firma  JESSICA ROXANA GONZALEZ CORNEJO Jefe de la Unidad de Prestaciones Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL		REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Firma  Econ. CARLOS EUSEBIO CORDOVA JIMENEZ Jefe de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL		REVISADO POR: Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma  Rosario Mercedes Gonzalez Ybanez Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL	

ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCIÓN.....	3
II. JUSTIFICACIÓN.....	3
III. OBJETIVO.....	3
IV. ALCANCE.....	3
V. BASE LEGAL.....	4
VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	4
VII. DEFINICION DE TERMINOS.....	5
VIII. RESPONSABLES.....	6
IX. DISPOSICIONES GENERALES.....	6
9.1. Modalidad de Atención.....	6
9.2. Requerimiento de Energía y Recomendaciones de Nutrientes.....	7
9.3. Aporte Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW.....	8
9.4. Evaluación Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW.....	9
9.5. Clasificación por Regiones Alimentarias.....	9
9.6. Atención Alimentaria Segura.....	9
X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	10
10.1. Criterios para la Planificación del Menú Escolar.....	10
10.2. Características de los Desayunos y Almuerzos.....	11
10.3. Combinaciones de Grupos de Alimentos.....	13
10.4. Dosificaciones Estandarizadas de Grupos de Alimentos y Combinaciones.....	14
10.5. Medidas Caseras y Cantidades para el Servido de los Desayunos y Almuerzos.....	14
XI. DISPOSICIONES FINALES.....	14
11.1. Promoción de Alimentación Saludable.....	14
11.2. Alimentos Permitidos y Alimentos No Permitidos.....	16
XII. REGISTROS.....	16
XIII. ANEXOS.....	17
ANEXO N° 01: Combinaciones de Grupos de Alimentos	
ANEXO N° 01-A: Modalidad Raciones	
ANEXO N° 01-B: Modalidad Raciones – UT Puno	
ANEXO N° 01-C: Modalidad Productos - Desayunos	
ANEXO N° 01-D: Modalidad Productos - Almuerzos	
ANEXO N° 02: Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos	
ANEXO N° 02-A: Modalidad Raciones (Opción 1, Opción 2 y Opción 3)	
ANEXO N° 02-B: Modalidad Raciones – UT Puno	
ANEXO N° 02-C: Modalidad Productos - Desayunos	
ANEXO N° 02-D: Modalidad Productos - Almuerzos	
ANEXO N° 03: Tablas de Dosificación y Equivalencias Nutricionales	
ANEXO N° 03-A: Modalidad Raciones (Opción 1, Opción 2 y Opción 3)	
ANEXO N° 03-B: Modalidad Productos – Desayunos (Bebible)	
ANEXO N° 03-C: Modalidad Productos – Desayunos (Componente Sólido)	
ANEXO N° 03-D: Modalidad Productos - Almuerzos	
ANEXO N° 04: Tablas de Servido de Alimentos	
ANEXO N° 04-A: Modalidad Productos - Desayunos	
ANEXO N° 04-B: Modalidad Productos - Almuerzos	
ANEXO N° 04-C: Modalidad Productos – Desayunos - Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana	
ANEXO N° 04-D: Modalidad Productos – Almuerzos - Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana	



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

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, de fecha 30 de mayo del 2012, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), cuya función principal es brindar un servicio alimentario de calidad para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas, a través de distintos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales, entre otros, implementando modelos de gestión adecuados al entorno y a las características de los usuarios.

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

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

II. JUSTIFICACIÓN

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

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

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

III. OBJETIVO

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

IV. ALCANCE

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

V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor.
- 5.2 Ley N° 29792, Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 5.3 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 5.4 Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.5 Decreto Supremo N° 034-2008-AG "Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos".
- 5.6 Decreto Supremo N° 031-2010-SA "Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano".
- 5.7 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.8 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.9 Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, en la que se decreta que el PNAE Qali Warma, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana.
- 5.10 Decreto Supremo N° 007-2015-SA, "Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas".
- 5.11 Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su rectificatoria según Resolución Ministerial N° 315-2012/MINSA.
- 5.12 Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, que aprueba el "Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", modificado mediante Resolución Ministerial N° 2013-2014-MIDIS.
- 5.13 Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas".
- 5.14 Resolución de Secretaría General N°602-2014-MINEDU. Norma Técnica para la Cogestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar.

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 6.2 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.
- 6.3 Requerimientos de Energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.
- 6.4 Informe con recomendaciones sobre nutrición. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012. Oficio N° 576-2012-DG-CENAN/INS.
- 6.5 Informe Técnico Revisión y Diseño y Validación de recetas para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2013.
- 6.6 Informe Final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.



- 6.7 Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.
- 6.8 Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonía. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014. Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS.
- 6.9 Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.
- 6.10 Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma vigente.
- 6.11 Bases Integradas del Proceso de Compra de Productos para la provisión del servicio alimentario 2016 del PNAE Qali Warma y sus anexos, aprobadas mediante RDE N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW.

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

7.1 Aporte Nutricional

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

7.2 Azúcar Agregada

Es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios¹.

7.3 Combinaciones de Grupos de Alimentos

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

7.4 Grupos de Alimentos

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

7.5 Medida Casera

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

7.6 Producto de Origen Animal (POA)

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

7.7 Producto de Origen Animal Deshidratado (POA Deshidratado)

Es el grupo de alimentos conformado por los POA's que han sido sometidos a procesos de deshidratación con la finalidad de alargar el tiempo de vida útil de los mismos. Por su bajo

¹ Decreto Supremo N° 007-2015-SA, "Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas".

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



contenido de agua, los nutrientes se encuentran en una mayor concentración que en los POA's no deshidratados, por lo que la dosificación de este grupo es menor.

7.8 Producto de Origen Animal Hidrobiológico (POA H)

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

7.9 Producto de Origen Animal No Hidrobiológico (POA NH)

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

7.10 Recomendaciones Nutricionales

Son las cantidades adicionales necesarias para cubrir la variabilidad individual en algunos nutrientes, como margen de seguridad, estos se basan en las cifras de los requerimientos nutricionales, pero tiene un enfoque meramente poblacional³.

7.11 Requerimientos Nutricionales

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

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

Herramienta que contiene las alternativas por cada grupo de alimentos que el proveedor podrá elegir y entregar para la provisión de alimentos en la modalidad productos, de acuerdo al "Requerimiento de volúmenes" (Anexo N° 04 de los contratos suscritos del Proceso de Compra 2016).

VIII. RESPONSABLES

- 8.1 Unidad de Prestaciones**, es la encargada de elaborar, proponer, actualizar y validar el documento normativo "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW" con la finalidad de orientar la planificación del menú escolar del Programa.
- 8.2 Unidades Territoriales**, planifican un menú escolar nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, considerando alimentos y hábitos alimentarios locales. Asimismo, supervisan y brindan asistencia técnica a los Comités de Alimentación Escolar, para el cumplimiento de estos Lineamientos en la prestación del servicio alimentario.
- 8.3 Comités de Alimentación Escolar**, ejecutan y vigilan la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas.^{4,5}

IX. DISPOSICIONES GENERALES

9.1 Modalidad de Atención

El PNAEQW atiende actualmente a los prescolares y escolares en el marco de dos modalidades: Raciones y Productos, las cuales son definidas según los criterios establecidos en la normatividad vigente⁶.

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

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

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

⁵ Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

⁶ Resolución Jefatural N° 013-2013-PNAEQW/UP o la que la reemplace.



3°, 4° y 5°. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estatus nutricional)⁷.

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

Tabla 1: Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza

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

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

Nota: "Refrigerios" de acuerdo a lo que el PNAEQW determine.

9.2 Requerimiento de Energía y Recomendaciones de Nutrientes

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

En línea con lo mencionado, el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del Ministerio de Salud, desarrolló el documento técnico "Requerimiento de Energía para la Población Peruana"⁸, en el cual se detalla el requerimiento de energía de los grupos etarios comprendidos por la población usuaria del PNAEQW. En relación a las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a las recomendaciones del CENAN^{8,9} y la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA)¹⁰.

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

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

NIVEL EDUCATIVO	EDAD (años)	ENERGÍA ^{a,b} (Kcal)	PROTEÍNA ^b (g)	GRASA ^c (g)	HIERRO ^d (mg)
Inicial	3 – 5	1296	39	22 – 43	6
Primaria	6 – 11	1469 – 1841	44 – 55	31 – 62	7.6 - 14
Secundaria	12 – 17	2270 ^d	57 – 85 ^e	38 – 76	17 - 26 ^e

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones – 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/WHO/UNU. 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/OM2002/2006

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

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

^d Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en I.EE. secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia (Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS)

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

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

⁷ Lorena Alcázar. Diseño de PPR Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. Documento de Trabajo.

⁸ Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en I.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014. Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS.

⁹ Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.

¹⁰ Informe Final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.

9.3 Aporte Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW

En función a los requerimientos y recomendaciones señalados en el numeral 9.2 y a la cantidad de horas de permanencia en las escuelas, así como la situación de pobreza de la población escolar según su ubicación, el PNAEQW, en coordinación con el 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. En relación a la energía, proteínas y hierro, se asegura su aporte pues se consideran esenciales para el adecuado desarrollo y crecimiento y por lo tanto favorecen al desempeño escolar de los usuarios. Por otro lado, se limita el aporte de las grasas y los azúcares agregados debido a que su elevado consumo es un factor que promueve el sobrepeso y la obesidad.

Tabla 3: Distribución porcentual de la ración del PNAEQW

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

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

Acta de Reunión Interinstitucional CENAN- PNAEQW 02 Octubre 2014

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

1: Porcentaje del Requerimiento diario (RD).

2: Porcentaje del Valor calórico total por ración (VCT).

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

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

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

TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b		GRASA ^c		AZÚCAR AGREGADA ^c		HIERRO ^b	
		Kcal	%RD	g	%RD	g	% Kcal grasas	G	% Kcal azúcar agregada	mg	%RD
DESAYUNO	Inicial	259 – 324	20% - 25% ¹	8 – 10	20% - 25% ¹	4 – 11	15% - 30% ²	<8	<10% ²	0.6 - 1.5	10% - 25% ¹
	Primaria	368 – 460		11 – 14		6 – 15		<12		1.4 - 3.5	
	Secundaria	454 – 567 ^d		17 – 21 ^e		8 – 19		<13		1.7 - 6.5 ^e	
ALMUERZO	Inicial	454 – 518	35% - 40% ¹	16 – 23	40% - 60% ¹	8 – 17	15% - 30% ²	<13	<10% ²	2.1	35% ¹
	Primaria	644 – 736		22 – 33		11 – 25		<18		4.9	
	Secundaria	795 – 908 ^d		34 – 43 ^e		13 – 30		<23		6.0 – 9.1 ^e	
DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	713 – 842	55% - 65% ¹	24 – 33	60% - 85% ¹	12 – 28	15% - 30% ³	<21	<10% ³	2.7 - 3.6	45% - 60% ¹
	Primaria	1012 – 1196		33 – 47		17 – 40		<30		6.3 - 8.4	
	Secundaria	1249 – 1475 ^d		51 – 64 ^e		21 – 49		<36		7.7 - 15.6 ^e	

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de 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-Area 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/IOM/2002/2005

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

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

d Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en I.E.E. secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia (Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS)

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

1: Porcentaje del Requerimiento diario (RD).

2: Porcentaje del Valor calórico total por ración (VCT).

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

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

9.4 Evaluación Nutricional de los Desayunos y Almuerzos del PNAEQW

Para la evaluación del aporte nutricional de los desayunos y almuerzos brindados por el PNAEQW, se han establecido parámetros nutricionales, los cuales se muestran en el numeral 9.3 del presente documento, por lo que las combinaciones programadas deberán estar en torno a dichos parámetros.

9.5 Clasificación por Regiones Alimentarias

En coordinación con Consultoras asociadas a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), se realizó la propuesta de clasificación alimentaria del país, dividiéndola en 8 regiones alimentarias. Esta clasificación se realizó en función a elementos culturales, geográficos, ecológicos, económicos y sociales en común, que juntos conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

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

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

La clasificación de las Regiones Alimentarias es la siguiente:

Tabla 5: Distribución de unidades territoriales según regiones alimentarias.

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

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

9.6 Atención Alimentaria Segura

En todas las fases de la cadena alimentaria, es decir, desde la producción primaria hasta el consumo, se realizan diferentes actividades de manipulación de los alimentos, sus materias primas y envases en contacto con aquellos y es esencial que las mismas sean efectuadas por medio de procedimientos y mecanismos que garanticen su inocuidad y seguridad. Contrariamente, la ausencia y/o carencia de las medidas referidas son, generalmente, las causas de un sin número de eventos de peligros/riesgos y de causa de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), los cuales se constituyen como eventuales problemas para la salud de los consumidores de alimentos.

En ese sentido, que todos los involucrados en el servicio de alimentación escolar deben cumplir las normas de higiene y manipulación de alimentos en cada una de las etapas de la alimentación escolar, y que se deben emplear alimentos inocuos y seguros, es decir que estén libres de bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes externos, entre otros, de acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW.



X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

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

10.1 Criterios para la Planificación del Menú Escolar

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



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

Figura 1: Criterios para la planificación del menú escolar

10.1.1 Inocuidad de Alimentos:

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

10.1.2 Aporte Nutricional:

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

10.1.3 Disponibilidad de Alimentos:

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

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

En ese sentido, la planificación de los desayunos y almuerzos deben considerar los alimentos disponibles para las Unidades Territoriales, los cuales están en relación con las "Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos para la Modalidad Productos".

10.1.4 Aceptabilidad de los usuarios:

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

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

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

Tabla 6: Calificación de la aceptabilidad de las recetas

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

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

10.1.5 Diversificación de las combinaciones:

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

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

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

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

10.1.6 Facilidad en la preparación:

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

10.2 Características de los Desayunos y Almuerzos

10.2.1 Modalidad Raciones

A. DESAYUNOS:

Desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la IIEE. Se trata de alimentos preparados para el consumo inmediato o envasados industrialmente, elaborados de acuerdo a los aportes nutricionales y a las Fichas Técnicas de Producción de Raciones del PNAEQW. La presentación de los alimentos es en envases individuales para cada usuario.



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

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

En el caso de la Unidad Territorial de Puno el desayuno está constituido por dos componentes sólidos.¹¹

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

- Leche con Cereales
- Leche Enriquecida

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

- Pan Dulce: bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros.
- Pan Regional: pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan integral, entre otros.
- Pan Común: pan francés, pan tres puntas, pan chapla entre otros. Este deberá ser acompañado por queso maduro o aceitunas o huevo sancochado.
- Pan de Aceituna
- Pan de Mantequilla
- Pan de Queso y Leche
- Barra de cereales y maní con o sin pasas.
- Galletas: galletas de kiwicha, galletas de quinua con o sin semillas, galletas de cereales con o sin semillas, galletas integrales con o sin semillas, galletas con salvado de trigo con o sin semillas, galletas de maca con o sin semillas, entre otros.

10.2.2 Modalidad Productos

A. DESAYUNOS

Alimentos no perecibles primarios, procesados o industrializados adquiridos de acuerdo a las especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, que serán empleados por el Comité de Alimentación Escolar para la preparación de desayunos.

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

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

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

El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada:

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

Si el bebible preparado no contiene leche el componente sólido estará constituido por preparaciones tipo segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas de un producto de origen animal (POA), el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado (excepto grated) en aceite, conserva de pescado (excepto grated) en agua, conserva de pescado (excepto grated) en salsa de tomate, conserva de albóndigas de pescado en salsas, conserva de trucha en aceite vegetal, conserva de trucha en agua y sal; no hidrobiológico (POA NH) tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de

¹¹ Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9534-2015-MIDIS-PNAEQW aprueba las "Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del proceso de compra para la provisión del servicio alimentario 2016."

* ó sólidos expandidos.



sangrecita o; deshidratado (POA Deshidratado), chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, tortilla de huevo deshidratada. Estas se han programado considerando los patrones culturales y alimentarios.

B. ALMUERZOS

Están constituidos por alimentos no perecibles primarios, procesados o industrializados adquiridos de acuerdo a las especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, que serán empleados por el Comité de Alimentación Escolar para la preparación de almuerzos.

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

Contiene:

Cereales como arroz, fideos, trigo y maíz mote pelado.

Menestra: Se brinda menestras como mínimo 2 veces por semana y pueden ser: Arveja seca partida, frijol, haba seca entera, lenteja, pallar seco entre otros.

Grano andino: Quinua.

Tubérculos: Papa seca.

Todas las preparaciones contienen productos de origen animal (POA), el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado (excepto grated) en aceite, conserva de pescado (excepto grated) en agua, conserva de pescado (excepto grated) en salsa de tomate, conserva de albóndigas de pescado en salsas, conserva de trucha en aceite vegetal, conserva de trucha en agua y sal; no hidrobiológico (POA NH) tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita o; deshidratado (POA Deshidratado), chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, tortilla de huevo deshidratada.

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

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

10.3 Combinaciones de Grupos de Alimentos

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

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

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



10.4 Dosificaciones Estandarizadas de Grupos de Alimentos y Combinaciones

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

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

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

XI. DISPOSICIONES FINALES

11.1 Promoción de Alimentación Saludable

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

En el marco normativo nacional y de la promoción de una alimentación saludable, contamos con la Ley N° 30021 “Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes” y con el Decreto Supremo N° 007-2015-SA, el cual aprueba el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas (Tabla 7).

Sin embargo, debido a que a la fecha el Reglamento de la referida Ley no se encuentra vigente, las industrias no se han adecuado a los parámetros exigidos.

Tabla 7: Parámetros Técnicos Reglamento de la Ley de la Alimentación Saludable.

ALIMENTO	RECOMENDABLE
AZÚCAR	Igual o menor a 2.5 g por 100 ml de bebida Igual o menor a 5 g a 100 g de alimento sólido
SAL*	Igual o menor a 300 mg por 100 ml de bebida o 100 g de alimento sólido
GRASAS SATURADAS	Igual o menor a 0.75 g por 100 ml de bebida Igual o menor a 1.5 g a 100 g de alimento sólido

* El valor de sal recomendable equivale a 120 mg por 100 ml de sodio en bebida o 100 g de alimento sólido.

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

En ese sentido, luego del desarrollo de diversas pruebas de aceptabilidad con diferentes concentraciones de azúcar, se han realizado las siguientes adecuaciones:

Modalidad Raciones: Incorporación de bebibles industrializados de larga vida útil, con una concentración de azúcar de 3 gramos por cada 100 ml de producto, lo cual se aproxima a los 2.5 g por cada 100 ml, establecidos en el referido Reglamento.

Modalidad Productos: Ajuste de la dosificación de azúcar para la preparación de los bebibles, como se indica en la Tabla 8.



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

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

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

Esto representa una reducción progresiva del contenido de azúcar en los alimentos que forman parte del desayuno escolar, sobre todo considerando que el mercado actual ofrece bebidas industrializadas con excesivo contenido de azúcar. En el transcurso del año 2016 se continuará realizando estas pruebas de aceptabilidad para continuar con la disminución progresiva del azúcar.

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

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

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

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

Tabla 9: Contenido de componente y concentraciones permitidas – Ecuador

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

Fuente: Reglamento Sanitario de Etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano – Ecuador

Tabla 10: Parámetros Nutricionales de las galletas para la prestación del servicio alimentario 2016- PNAEQW

Parámetro	Gramos /100 g de galleta
Proteína (mín)	Mínimo 7
Grasas totales (máx)	Máximo 15
Grasa saturada (máx)	Máximo 7.5
Azúcar (máx)	Máximo 15

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

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

11.2. Alimentos Permitidos y No Permitidos

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

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

POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS
Sal, ajo, cebolla, kion, tomate, laurel, hongos, tomillo, muña, romero, orégano, culantro, sachaculantro, perejil, achiote, sillao, chincho, palillo, azafrán o guizador, vainilla, canela, clavo de olor, etc.

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



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

Tabla 12: Lista de alimentos no permitidos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW

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

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

XII. REGISTROS

No existen formatos utilizados en aplicación del presente Documento Normativo.

XIII. ANEXOS

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

N°	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
1	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + OVOPRODUCTO
2	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMUN + OVOPRODUCTO
3	LECHE CON CEREALES	PAN DE ACEITUNA
4	LECHE ENRIQUECIDA	PAN DE ACEITUNA
5	LECHE CON CEREALES	PAN DE MANTEQUILLA
6	LECHE ENRIQUECIDA	PAN DE MANTEQUILLA
7	LECHE CON CEREALES	PAN DE QUESO Y LECHE
8	LECHE ENRIQUECIDA	PAN DE QUESO Y LECHE
9	LECHE CON CEREALES	PAN DULCE
10	LECHE ENRIQUECIDA	PAN DULCE
11	LECHE CON CEREALES	PAN ESPECIAL
12	LECHE ENRIQUECIDA	PAN ESPECIAL
13	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + DERIVADO LACTEO
14	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMUN + DERIVADO LACTEO
15	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + FRUTA
16	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMUN + FRUTA
17	LECHE CON CEREALES	GALLETERIA
18	LECHE ENRIQUECIDA	GALLETERIA

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

ANEXO N° 01- B: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones UT Puno

N°	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
1	GALLETERIA	MANI C/S PASAS
2	PAN COMUN + DERIVADO LACTEO	MANI C/S PASAS
3	PAN COMUN + FRUTA	GALLETERIA
4	PAN COMUN + OVOPRODUCTO	BARRA DE CEREAL
5	PAN COMUN + OVOPRODUCTO	GALLETERIA
6	PAN COMUN + DERIVADO LACTEO (UNTABLE)	GALLETERIA

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



ANEXO N° 01- C:
Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos
Desayunos

N°	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
1	GRANO ANDINO	CEREAL + POA DESHIDRATADO
2	GRANO ANDINO	CEREAL + POA H
3	GRANO ANDINO	CEREAL + POA NH
4	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
5	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA H
6	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA NH
7	HARINA DE CEREAL	GRANO ANDINO + POA H
8	HARINA DE CEREAL	GRANO ANDINO + POA NH
9	HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
10	HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA H
11	HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
12	HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GRANO ANDINO + POA H
13	HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GRANO ANDINO + POA NH
14	HARINA DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	CEREAL + POA DESHIDRATADO
15	HARINA DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	CEREAL + POA H
16	HARINA DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	CEREAL + POA NH
17	HARINA DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	GRANO ANDINO + POA H
18	HARINA DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	GRANO ANDINO + POA NH
19	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
20	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA H
21	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
22	HARINA DE FRUTA	GRANO ANDINO + POA H
23	HARINA DE FRUTA	GRANO ANDINO + POA NH
24	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
25	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA H
26	HARINA DE MENESTRA	CEREAL + POA NH
27	HARINA DE MENESTRA	GRANO ANDINO + POA H
28	HARINA DE MENESTRA	GRANO ANDINO + POA NH
29	HARINA REGIONAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
30	HARINA REGIONAL	CEREAL + POA H
31	HARINA REGIONAL	CEREAL + POA NH
32	HARINA REGIONAL	GRANO ANDINO + POA H
33	HARINA REGIONAL	GRANO ANDINO + POA NH
34	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
35	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA H
36	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA NH
37	HOJUELAS DE CEREAL	GRANO ANDINO + POA H
38	HOJUELAS DE CEREAL	GRANO ANDINO + POA NH
39	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
40	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA H



41	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA NH
42	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	GRANO ANDINO + POA H
43	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	GRANO ANDINO + POA NH
44	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA DESHIDRATADO
45	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA H
46	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA NH
47	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GRANO ANDINO + POA H
48	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GRANO ANDINO + POA NH
49	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	CEREAL + POA DESHIDRATADO
50	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	CEREAL + POA H
51	HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	CEREAL + POA NH
52	LECHE + GRANO ANDINO	GALLETERIA*
53	LECHE + HARINA DE CEREAL	GALLETERIA*
54	LECHE + HARINA DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA*
55	LECHE + HARINA DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA*
56	LECHE + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA
57	LECHE + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA + FRUTA
58	LECHE + HARINA DE MENESTRA	GALLETERIA*
59	LECHE + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA*
60	LECHE + HARINA REGIONAL	GALLETERIA
61	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL	GALLETERIA*
62	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA*
63	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA*
64	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA*
65	MAZAMORRA	GALLETERIA*

* ó sólidos expandidos.

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



ANEXO N° 01- D: Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos Almuerzos

N°	SEGUNDOS
1	CEREAL + GRANO ANDINO + POA H
2	CEREAL + MENESTRA + POA H
3	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
4	CEREAL + POA H
5	CEREAL + TUBERCULO + POA H
6	CEREAL + TUBERCULO + POA DESHIDRATADO
7	CEREAL + POA DESHIDRATADO
8	CEREAL + GRANO ANDINO + POA NH
9	CEREAL + MENESTRA + POA NH
10	CEREAL + POA NH
11	CEREAL + TUBERCULO + POA NH

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

ANEXO N° 02- A:
Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones
(OPCIÓN 1)

N°	COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA									
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)
	MÁXIMO	305	15	35	10	15	26%	38%	47%	15%	25%	37%	17	18	12	23%	39%	18%	30%	15%	23%
	MÍNIMO	258	8	11	7	0.7	20%	28%	35%	9%	12%	31%	9	11	7	12	19%	18%	30%	8%	11%
1	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN + OVOPRODUCTO	305	15	12	7	1.2	24%	38%	36%	9%	20%	36%	17	12	7	17	21%	34%	32%	8%	18%
2	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + OVOPRODUCTO	285	15	12	7	1.2	22%	38%	36%	9%	20%	34%	17	12	7	17	21%	34%	32%	8%	18%
3	LECHE CON CEREALES / PAN DE AGUINIA	278	9	12	8	1.5	21%	27%	42%	11%	25%	34%	10	15	9	23	21%	20%	40%	10%	21%
4	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE AGUINIA	258	9	13	8	1.5	20%	22%	43%	12%	25%	32%	10	15	9	23	21%	20%	43%	11%	21%
5	LECHE CON CEREALES / PAN DE AGUINIA	301	9	15	8	1.5	23%	28%	44%	10%	23%	37%	10	18	9	22	23%	21%	42%	9%	21%
6	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE AGUINIA	281	9	15	8	1.5	22%	28%	47%	11%	23%	35%	10	18	9	22	23%	21%	45%	10%	21%
7	LECHE CON CEREALES / PAN DE AGUINIA	294	11	13	8	1.3	23%	29%	40%	11%	22%	36%	14	15	9	20	23%	28%	38%	10%	18%
8	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE AGUINIA	274	11	13	8	1.3	21%	29%	49%	12%	22%	34%	14	15	9	20	21%	28%	40%	10%	18%
9	LECHE CON CEREALES / PAN DE AGUINIA	284	9	11	10	1.5	22%	29%	36%	14%	25%	35%	10	13	11	23	21%	21%	33%	13%	21%
10	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE AGUINIA	264	9	11	10	1.5	20%	23%	39%	15%	25%	31%	10	13	11	23	20%	21%	35%	14%	21%
11	LECHE CON CEREALES / PAN DE AGUINIA	273	9	11	8	1.4	21%	23%	39%	15%	23%	33%	10	12	8	20	20%	21%	37%	10%	19%
12	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE AGUINIA	253	9	11	8	1.4	20%	23%	38%	14%	23%	31%	10	12	8	20	19%	21%	34%	11%	19%
13	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO	276	11	11	7	0.7	21%	29%	35%	10%	12%	34%	14	11	7	12	21%	28%	30%	8%	11%
14	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO	256	11	11	7	0.7	20%	29%	38%	11%	12%	32%	14	11	7	12	20%	28%	32%	9%	11%
15	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN + FRUTA	273	9	12	7	1.0	21%	23%	39%	10%	10%	33%	11	12	7	15	20%	21%	33%	9%	14%
16	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + FRUTA	253	9	12	7	1.0	20%	23%	42%	11%	10%	31%	11	12	7	15	19%	21%	35%	9%	14%
17	LECHE CON CEREALES / Galletita	278	8	12	10	1.3	21%	20%	40%	15%	21%	33%	9	14	12	18	20%	18%	36%	14%	17%
18	LECHE ENRIQUECIDA / Galletita	258	8	12	10	1.3	20%	20%	43%	16%	21%	31%	9	14	12	18	19%	18%	41%	15%	17%
	PROMEDIO	275	10	12	8	1	21%	25%	40%	12%	21%	34%	12	14	9	19	21%	23%	36%	10%	17%

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



ANEXO N° 02- A:
Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones
(OPCIÓN 2)

N°	COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA									
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HI-FIBRO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HI-FIBRO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HI-FIBRO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HI-FIBRO TOTAL (g)
	MÁXIMO	324	15	15	10	2.1	25%	35%	45%	15%	34%	407	18	20	20	2.1	25%	37%	47%	16%	15%
	MÍNIMO	254	8	8	6	0.9	20%	19%	32%	8%	16%	325	11	15	15	0.9	20%	22%	35%	10%	5%
1	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN + CROQUETITO	321	15	11	6	1.4	25%	39%	32%	8%	24%	403	18	16	16	1.4	24%	37%	35%	10%	13%
2	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + CROQUETITO	303	15	11	6	1.4	25%	39%	32%	8%	24%	374	18	16	16	1.4	23%	37%	38%	10%	13%
3	LECHE CON CEREALES / PAN DE AZÚCAR	305	9	13	8	2.1	22%	23%	39%	10%	34%	386	12	18	18	2.1	23%	24%	42%	17%	15%
4	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE AZÚCAR	287	9	13	8	2.1	22%	23%	42%	11%	34%	359	12	18	18	2.1	22%	24%	45%	17%	15%
5	LECHE CON CEREALES / PAN DE MANTECUILA	324	9	15	8	1.9	25%	23%	43%	9%	31%	407	12	20	20	1.9	25%	25%	44%	11%	17%
6	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE MANTECUILA	306	9	15	8	1.9	24%	23%	45%	10%	31%	378	12	20	20	1.9	23%	25%	47%	12%	17%
7	LECHE CON CEREALES / PAN DE QUESO Y LECHE	315	12	13	8	1.7	24%	31%	38%	10%	28%	396	15	18	18	1.7	24%	31%	40%	11%	15%
8	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE QUESO Y LECHE	297	12	13	8	1.7	23%	31%	40%	11%	28%	366	15	18	18	1.7	22%	31%	44%	17%	15%
9	LECHE CON CEREALES / PAN DULCE	303	9	11	10	1.9	23%	28%	36%	13%	32%	385	12	15	15	1.9	23%	25%	37%	14%	18%
10	LECHE ENRIQUECIDA / PAN DULCE	285	9	11	10	1.9	22%	28%	42%	14%	32%	356	12	15	15	1.9	22%	25%	40%	15%	18%
11	LECHE CON CEREALES / PAN ESPECIAL	289	5	10	7	1.7	22%	28%	32%	10%	28%	371	12	15	15	1.7	21%	25%	36%	11%	18%
12	LECHE ENRIQUECIDA / PAN ESPECIAL	271	5	10	7	1.7	21%	28%	35%	10%	28%	342	12	15	15	1.7	21%	25%	38%	12%	18%
13	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN + DERIVADO LACTEO	299	12	11	6	0.9	23%	31%	32%	9%	16%	381	16	15	15	0.9	23%	31%	36%	10%	9%
14	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + DERIVADO LACTEO	281	12	11	6	0.9	22%	31%	34%	9%	16%	352	16	15	15	0.9	21%	31%	38%	10%	9%
15	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN + FRUTA	293	5	11	6	1.2	23%	28%	35%	9%	27%	376	12	16	16	1.2	23%	25%	38%	10%	11%
16	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + FRUTA	275	5	11	6	1.2	21%	28%	38%	9%	27%	347	12	16	16	1.2	21%	25%	42%	11%	11%
17	LECHE CON CEREALES / SALLEP A	272	8	12	10	1.4	21%	19%	35%	15%	23%	354	11	16	16	1.4	21%	22%	42%	15%	13%
18	LECHE ENRIQUECIDA / SALLEP A	254	8	12	10	1.4	20%	19%	42%	16%	23%	325	11	16	16	1.4	20%	22%	45%	15%	13%
	PROMEDIO	293	10	12	8	2	23%	26%	37%	12%	26%	370	14	17	17	1.6	22%	27%	40%	12%	15%

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



ANEXO N° 02- A:
Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Raciones
(OPCIÓN 3)

N°	COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA									
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIERO TOTAL (g)
	MÁXIMO	324	15	25	10	19	25%	59%	45%	16%	32%	400	16	15	13	27	24%	33%	44%	15%	25%
	MÍNIMO	254	8	10	5	0.9	20%	19%	32%	8%	16%	313	9	11	7	12	15%	18%	25%	8%	11%
1	1. LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN - OROSCOLO	321	15	11	11	5	1.4	25%	37%	8%	24%	331	16	11	7	17	21%	33%	29%	8%	16%
2	2. LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN - OROSCOLO	303	15	11	6	6	1.4	23%	34%	8%	24%	333	16	11	7	17	20%	33%	31%	8%	16%
3	3. LECHE CON CEREALES / PAN DE AZÚCAR	295	9	13	8	8	1.9	23%	41%	10%	32%	335	10	16	9	27	22%	20%	39%	10%	25%
4	4. LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE AZÚCAR	277	9	13	8	8	1.9	21%	43%	11%	32%	341	10	16	9	27	21%	20%	41%	10%	25%
5	5. LECHE CON CEREALES / PAN DE MANIQUILLA	324	9	15	8	8	1.9	25%	43%	9%	31%	400	10	19	9	26	24%	21%	42%	9%	24%
6	6. LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE MANIQUILLA	306	9	15	8	8	1.9	24%	45%	10%	31%	392	10	19	9	26	23%	21%	44%	9%	24%
7	7. LECHE CON CEREALES / PAN DE QUESO Y LECHE	315	12	13	8	8	1.7	24%	38%	10%	28%	387	15	16	9	23	25%	30%	37%	9%	21%
8	8. LECHE ENRIQUECIDA / PAN DE QUESO Y LECHE	297	12	13	8	8	1.7	23%	40%	11%	28%	369	15	16	9	23	22%	30%	38%	9%	21%
9	9. LECHE CON CEREALES / PAN BLANCO	303	9	11	10	10	1.9	23%	34%	13%	32%	370	11	13	12	27	22%	21%	31%	13%	25%
10	10. LECHE ENRIQUECIDA / PAN BLANCO	285	9	11	10	10	1.9	22%	36%	14%	32%	352	11	13	12	27	21%	21%	33%	13%	25%
11	11. LECHE CON CEREALES / PAN ESPECIAL	289	9	10	7	7	1.7	22%	32%	16%	28%	350	11	12	8	24	21%	21%	30%	5%	22%
12	12. LECHE ENRIQUECIDA / PAN ESPECIAL	271	9	10	7	7	1.7	21%	35%	11%	28%	332	11	12	8	24	20%	21%	32%	10%	22%
13	13. LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN - DERIVADO LACTEO	299	12	11	6	6	0.9	23%	32%	9%	10%	340	14	11	7	12	21%	28%	30%	8%	11%
14	14. LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN - DERIVADO LACTEO	281	12	11	6	6	0.9	22%	34%	9%	18%	322	14	11	7	12	19%	28%	32%	8%	11%
15	15. LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN - FRUIT	293	9	11	6	6	1.2	23%	33%	9%	21%	331	10	12	7	15	20%	20%	33%	8%	14%
16	16. LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN - FRUIT	275	9	11	6	6	1.2	21%	38%	9%	21%	313	10	12	7	15	19%	20%	35%	9%	14%
17	17. LECHE CON CEREALES / GALLETINA	272	8	12	10	10	1.4	21%	39%	15%	23%	354	9	15	13	22	21%	18%	37%	14%	20%
18	18. LECHE ENRIQUECIDA / GALLETINA	254	8	12	10	10	1.4	20%	42%	16%	23%	335	9	15	13	22	20%	18%	39%	15%	20%
	PROMEDIO	292	10	12	8	2	23%	26%	37%	11%	26%	351	12	14	9	2.1	21%	23%	35%	10%	20%

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



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

N°	COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA									
		ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AGREGADA (g)	HIJERO TOTAL (g)
	MÁXIMO	283	11	13	13	2,7	22%	28%	48%	5%	48%	410	13	18	9	4,0	25%	27%	40%	11%	37%
	MÍNIMO	230	5	5	5	1,1	18%	12%	23%	3%	18%	258	4	5	2	1,5	16%	8%	17%	5%	14%
1	GALLETERIA / MAMIC/S PASAS	231	5	13	5	1,6	18%	12%	48%	8%	27%	286	6	15	7	2,2	17%	11%	48%	10%	20%
2	PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO / MAMIC/S PASAS	230	8	11	2	1,1	18%	21%	44%	3%	18%	298	10	12	2	1,5	13%	21%	36%	5%	14%
3	PAN COMÚN + FRUTA / GALLETERIA	251	5	8	5	2,2	19%	12%	28%	8%	37%	371	7	10	7	3,3	22%	15%	25%	8%	30%
4	PAN COMÚN + OVOPRODUCTO / BARRA DE CEREA	231	10	6	2	1,6	18%	25%	22%	3%	27%	297	12	6	2	2,1	18%	24%	18%	9%	15%
5	PAN COMÚN + OVOPRODUCTO / GALLETERIA	283	11	8	5	2,5	22%	26%	26%	7%	41%	398	13	10	7	3,5	24%	27%	23%	7%	32%
	PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO (UNTA BLE) / GALLETERIA	273	5	11	6	2,7	22%	12%	34%	8%	45%	410	7	16	5	4,6	25%	14%	34%	9%	37%
	PROMEDIO	251	7	9	4	2	19%	18%	34%	7%	33%	342	9	11	6	2,8	21%	19%	30%	7%	26%

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



ANEXO N° 02- C:
Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos Desayunos

N°	COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA										SECUNDARIA										HABITANTE	
		TURSA (años)	PROF. EDUC. INICIAL	ASIGAR AGRICOLA	GRADO TOTAL	PROF. ASESOR	GRADO TOTAL	PROF. ASESOR	GRADO TOTAL	PROF. ASESOR	GRADO TOTAL	TURSA (años)	PROF. EDUC. PRIMARIA	ASIGAR AGRICOLA	GRADO TOTAL	PROF. ASESOR	GRADO TOTAL	PROF. ASESOR	GRADO TOTAL	TURSA (años)	PROF. EDUC. SECUNDARIA	ASIGAR AGRICOLA	GRADO TOTAL	PROF. ASESOR	GRADO TOTAL	TURSA (años)	PROF. EDUC. SECUNDARIA	ASIGAR AGRICOLA	GRADO TOTAL	PROF. ASESOR	GRADO TOTAL		
MAYORADO MAYORADO	1 GRANO ANDINO / CEREAL + POA DESHIDRATADO	395	15	18	14	4	30%	37%	42%	17%	74%	426	19	19	6,3	20%	31%	41%	17%	58%	587	23	26	20	8,5	26%	46%	46%	16%	40%	16%	40%	
	2 GRANO ANDINO / CEREAL + POA H	280	7	6	9	2	22%	15%	18%	13%	34%	362	9	7	11	2,1	22%	19%	17%	13%	20%	409	12	13	13	3,1	22%	17%	22%	9%	14%	9%	14%
	3 GRANO ANDINO / CEREAL + POA H	287	10	5	9	2,8	22%	26%	20%	13%	47%	375	12	8	11	3,7	23%	24%	21%	12%	34%	515	17	14	13	4,9	23%	23%	23%	10%	22%	10%	22%
	4 GRANO ANDINO / CEREAL + POA H	285	7	9	2,8	22%	20%	22%	22%	13%	46%	384	12	9	11	3,7	23%	24%	21%	11%	34%	551	19	16	13	4,9	24%	27%	27%	9%	23%	9%	23%
	5 GRANO ANDINO / CEREAL + POA DESHIDRATADO	284	10	7	9	3,0	22%	26%	21%	13%	49%	381	13	8	11	3,9	23%	25%	15%	11%	36%	549	21	15	13	5,4	24%	28%	25%	9%	23%	9%	23%
	6 HARINA DE CEREAL + POA DESHIDRATADO	288	10	5	9	2,4	22%	25%	19%	12%	40%	381	11	7	11	3,2	23%	23%	18%	12%	30%	576	15	13	13	4,2	23%	23%	23%	10%	18%	10%	18%
	7 HARINA DE CEREAL + POA H	286	9	7	9	2,3	22%	22%	21%	13%	39%	385	11	8	11	3,2	23%	23%	20%	11%	30%	559	18	16	13	4,3	24%	26%	26%	9%	23%	9%	23%
	8 HARINA DE CEREAL + POA H	285	9	5	9	2,5	22%	24%	20%	13%	42%	384	12	8	11	3,4	23%	25%	18%	11%	32%	551	20	15	13	4,8	24%	28%	28%	9%	22%	9%	22%
	9 HARINA DE CEREAL + POA H	286	11	8	9	4,0	22%	28%	27%	13%	65%	383	15	11	11	5,6	23%	30%	26%	11%	52%	551	23	19	13	7,6	24%	32%	32%	9%	35%	9%	35%
	10 HARINA DE CEREAL + POA H	285	12	8	9	4,1	22%	30%	25%	13%	65%	385	15	10	11	5,8	23%	31%	26%	11%	52%	551	23	19	13	7,6	24%	32%	32%	9%	35%	9%	35%
	11 HARINA DE CEREAL + POA H	287	9	6	9	2,4	22%	24%	19%	12%	40%	379	11	7	11	3,2	23%	23%	17%	12%	30%	525	15	13	13	4,2	23%	23%	23%	10%	18%	10%	18%
	12 HARINA DE CEREAL + POA H	285	9	7	9	2,3	22%	24%	21%	13%	39%	384	11	8	11	3,2	23%	23%	19%	11%	30%	551	18	16	13	4,3	24%	26%	26%	9%	24%	9%	24%
	13 HARINA DE CEREAL + POA H	284	9	6	9	2,5	22%	24%	20%	13%	42%	383	12	8	11	3,4	23%	24%	18%	11%	32%	519	20	15	13	4,8	24%	28%	28%	9%	22%	9%	22%
	14 HARINA DE CEREAL + POA H	284	11	8	9	4,0	22%	28%	26%	13%	65%	383	14	11	11	5,6	23%	29%	26%	11%	52%	530	22	19	13	7,6	24%	32%	32%	9%	35%	9%	35%
	15 HARINA DE CEREAL + POA H	284	11	8	9	4,1	22%	28%	25%	13%	65%	382	15	10	11	5,9	23%	31%	24%	12%	54%	548	24	18	13	8,0	24%	34%	34%	9%	37%	9%	37%
	16 HARINA DE CEREAL + POA H	286	9	7	9	2,7	22%	25%	21%	13%	44%	385	11	8	11	3,6	23%	23%	19%	11%	33%	533	18	16	13	4,9	24%	26%	26%	9%	23%	9%	23%
	17 HARINA DE CEREAL + POA H	285	9	6	9	2,8	22%	26%	19%	13%	47%	384	12	8	11	3,8	23%	25%	18%	11%	36%	551	20	15	13	5,3	24%	28%	28%	9%	25%	9%	25%
	18 HARINA DE CEREAL + POA H	285	11	8	9	4,3	22%	28%	26%	13%	71%	384	15	11	11	6,1	23%	30%	28%	13%	56%	551	23	19	13	8,1	24%	32%	32%	9%	38%	9%	38%
	19 HARINA DE CEREAL + POA H	285	12	8	9	4,5	22%	30%	26%	13%	74%	383	15	11	11	6,3	23%	31%	29%	13%	56%	549	24	18	13	8,6	24%	34%	34%	9%	40%	9%	40%
	20 HARINA DE CEREAL + POA DESHIDRATADO	283	5	6	9	2,4	22%	23%	19%	13%	40%	375	11	7	11	3,4	23%	21%	17%	12%	30%	520	15	13	13	4,2	23%	21%	23%	10%	20%	10%	20%
	21 HARINA DE CEREAL + POA H	281	8	6	9	2,6	22%	21%	21%	13%	39%	382	11	8	11	3,4	23%	21%	18%	12%	30%	547	17	15	13	4,4	24%	25%	25%	10%	20%	10%	20%
	22 HARINA DE CEREAL + POA H	281	5	6	9	2,5	22%	22%	19%	13%	42%	379	11	8	11	3,4	23%	23%	18%	12%	30%	545	19	14	13	4,8	24%	27%	27%	10%	22%	10%	22%
	23 HARINA DE CEREAL + POA H	281	10	8	9	4,0	22%	26%	25%	13%	67%	379	14	11	11	5,7	23%	28%	25%	12%	53%	545	22	19	13	7,6	24%	31%	31%	10%	26%	10%	26%
	24 HARINA DE CEREAL + POA H	280	11	8	9	4,2	22%	28%	25%	13%	70%	378	15	10	11	5,9	23%	30%	24%	12%	55%	543	23	18	13	8,1	24%	33%	33%	10%	28%	10%	28%
	25 HARINA DE CEREAL + POA H	292	13	7	9	2,5	22%	32%	25%	12%	73%	378	15	9	11	3,3	24%	30%	22%	11%	30%	558	22	17	13	4,4	23%	27%	27%	9%	21%	9%	21%
	26 HARINA DE CEREAL + POA H	290	12	7	9	2,4	22%	30%	24%	12%	40%	390	15	9	11	3,3	24%	30%	22%	11%	30%	558	22	17	13	4,4	23%	27%	27%	9%	21%	9%	21%
	27 HARINA DE CEREAL + POA H	289	12	7	9	2,6	22%	32%	25%	12%	43%	389	16	9	11	3,5	24%	31%	21%	11%	32%	556	24	16	13	4,5	24%	29%	29%	9%	23%	9%	23%
	28 HARINA DE CEREAL + POA H	250	14	5	9	4,0	22%	30%	29%	12%	67%	389	18	12	11	5,7	23%	37%	28%	11%	35%	557	27	20	13	7,7	25%	37%	37%	9%	36%	9%	36%
	29 HARINA DE CEREAL + POA H	283	15	5	9	4,2	22%	32%	27%	12%	70%	388	19	11	11	5,9	23%	38%	27%	11%	35%	555	28	10	13	8,1	24%	40%	40%	9%	38%	9%	38%
	30 HARINA DE CEREAL + POA DESHIDRATADO	287	9	6	9	2,6	22%	27%	18%	13%	43%	380	10	7	11	3,4	23%	21%	17%	12%	32%	525	15	13	13	4,4	23%	21%	21%	10%	24%	10%	24%
31 HARINA DE CEREAL + POA H	285	8	6	9	2,5	22%	20%	20%	13%	42%	384	10	8	11	3,4	23%	21%	19%	11%	33%	552	17	15	13	4,6	24%	24%	24%	9%	23%	9%	23%	

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



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

LN-001-PNAEQW-UP

ANEXO N° 02-C:
Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos Desayunos

N°	COMBINACIÓN	PRIMARIA										SECUNDARIA									
		BURDO INDI	POT TOTAL	SECA TOTAL	ENJAS AZÚCAR	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL	ENJAS TOTAL
31	MARINA REGIONAL / CEREAL + FOLIA RH	395	15	18	14	4	30%	37%	42%	17%	74%	426	19	19	16	63	25%	38%	41%	17%	58%
32	MARINA REGIONAL / GRANO ANDINO + POA H	280	7	6	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	362	9	7	11	21	22%	18%	17%	11%	23%
33	MARINA REGIONAL / GRANO ANDINO + POA RH	284	8	6	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	368	11	7	11	21	22%	18%	17%	11%	23%
34	MARINA REGIONAL / GRANO ANDINO + POA RH	285	10	8	9	4	27%	25%	23%	15%	40%	383	14	11	11	55	23%	27%	25%	15%	40%
35	MARINA REGIONAL / GRANO ANDINO + POA RH	284	11	8	9	4	27%	25%	23%	15%	40%	382	14	10	11	61	23%	29%	24%	12%	56%
36	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA RH	291	10	6	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	384	12	8	11	34	23%	29%	24%	12%	56%
37	HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA RH	289	9	7	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	388	12	9	11	34	23%	29%	24%	12%	56%
38	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA H	288	11	8	9	4	27%	25%	23%	15%	40%	387	13	8	11	34	23%	29%	24%	12%	56%
39	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	287	12	8	9	4	27%	25%	23%	15%	40%	387	13	11	11	58	23%	29%	24%	12%	56%
40	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	311	10	7	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	426	17	9	11	63	25%	25%	20%	11%	33%
41	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	309	9	8	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	414	12	10	11	35	25%	25%	20%	11%	33%
42	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	308	10	8	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	413	13	10	11	37	25%	25%	20%	11%	33%
43	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	308	12	10	9	4	27%	25%	23%	15%	40%	413	13	11	11	59	25%	25%	20%	11%	33%
44	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	289	10	6	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	412	16	12	11	63	25%	25%	20%	11%	33%
45	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	287	9	7	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	381	12	8	11	33	23%	23%	20%	11%	33%
46	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	285	10	6	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	386	12	8	11	33	23%	23%	20%	11%	33%
47	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	285	11	8	9	4	27%	25%	23%	15%	40%	385	12	8	11	35	23%	25%	20%	11%	33%
48	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	285	12	8	9	4	27%	25%	23%	15%	40%	384	16	11	11	60	23%	23%	20%	11%	33%
49	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	284	9	7	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	387	12	8	11	37	23%	24%	20%	11%	33%
50	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	287	10	6	9	2	22%	19%	18%	13%	34%	386	13	8	11	40	23%	24%	20%	11%	33%
51	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	320	8	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
52	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	324	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
53	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
54	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
55	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
56	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
57	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
58	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
59	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
60	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
61	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
62	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
63	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
64	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%
65	HOJUELAS DE CEREAL / GRANO ANDINO + POA RH	321	6	11	14	2	25%	23%	21%	17%	41%	366	10	13	16	27	23%	21%	17%	17%	41%

* ó sólidos expandidos.

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



ANEXO N° 02- D:
Aporte Nutricional de Combinaciones de Grupos de Alimentos – Modalidad Productos
Almuerzos

N°	COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA										SECUNDARIA									
		GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GLUCO TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GLUCO TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GLUCO TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GLUCO TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	PROT TOTAL (g)
1	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA	479	20	13	0	6	37%	50%	25%	0%	95%	621	27	17	0	8	38%	55%	24%	0%	75%	821	37	21	0	10	56%	52%	26%	0%	48%
2	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - I	424	16	10	0	4	55%	43%	20%	0%	68%	588	22	13	0	5	36%	45%	19%	0%	48%	557	24	17	0	5	29%	34%	18%	0%	25%
3	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - II	451	17	12	0	5	35%	43%	25%	0%	91%	621	22	17	0	7	38%	45%	24%	0%	72%	792	27	21	0	9	35%	38%	24%	0%	45%
4	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - III	424	13	10	0	4	33%	45%	20%	0%	82%	588	26	13	0	7	36%	53%	19%	0%	65%	808	34	17	0	10	38%	45%	18%	0%	45%
5	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - IV	434	19	11	0	5	34%	45%	22%	0%	87%	593	27	13	0	7	36%	55%	21%	0%	65%	821	35	18	0	10	36%	50%	20%	0%	47%
6	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - V	476	18	11	0	5	33%	47%	20%	0%	89%	615	26	14	0	5	37%	52%	21%	0%	49%	820	37	17	0	10	36%	52%	15%	0%	48%
7	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - VI	475	18	12	0	4	37%	45%	25%	0%	88%	609	23	16	0	5	37%	47%	23%	0%	48%	800	24	19	0	5	29%	34%	26%	0%	25%
8	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - VII	477	19	11	0	4	37%	45%	25%	0%	87%	607	25	15	0	5	37%	47%	23%	0%	48%	800	24	19	0	5	29%	34%	26%	0%	25%
9	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - VIII	467	18	10	0	4	36%	47%	20%	0%	86%	607	25	15	0	5	37%	47%	23%	0%	48%	800	24	19	0	5	29%	34%	26%	0%	25%
10	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - IX	470	18	12	0	4	36%	45%	23%	0%	86%	615	23	16	0	5	37%	47%	23%	0%	48%	800	24	19	0	5	29%	34%	26%	0%	25%
11	CEREALES - GRUPO A - MARGO - FOLIA - X	468	19	11	0	4	36%	45%	21%	0%	81%	613	25	14	0	6	37%	51%	21%	0%	59%	800	24	19	0	5	29%	34%	26%	0%	25%
	PROMEDIO	458	18	11	0	5	35%	47%	22%	0%	80%	609	25	15	0	6	37%	50%	22%	0%	60%	764	30	19	0	8	34%	43%	22%	0%	41%

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



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

GRUPO DE ALIMENTOS	ALTERNATIVAS	GRUPO 1				GRUPO 2				GRUPO 3		GRUPO 4	
		INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml
BEBIBLE ⁽¹⁾	Leche con cereales	200	200	180	290	180	180						
	Leche enriquecida												
PANES DULCES ⁽²⁾	Bizcocho												
	Pan chancay de huevo												
	Pan de yema												
	Pan de kiwicha												
PANES REGIONALES ⁽²⁾	Pan de cañihua												
	Pan de platano	40	60	50	50	50	70						
	Pan de quinua												
	Pan integral												
	Pan de aceituna												
PAN CON ACOMPANAMIENTO HORNEADO	Pan de mantequilla												
	Pan de queso y leche												
	Pan común o de labranza	30	50	40	40	40	50	30	50	40	60	30	50
	Huevo de gallina	10	12	12	12	12	15	10	12	10	12	10	12
FRUTA EN SALMUERA	Queso maduro	13	15	15	15	15	18	13	15	13	15	13	15
	Acetuna deshuesada												
	Galleta con cereales c/s semillas												
	Galleta con salvado de trigo												
GALLETERIA ⁽³⁾	Galleta de kiwicha												
	Galleta de maiz c/s semillas												
	Galleta de quinua												
	Galletas integrales c/s semillas												
BARRA DE CEREALES	Barra de cereales												
MANI C/S PASAS	Mani c/s pasas												

(1) Con proceso térmico que asegure larga vida útil y deberá entregarse los días establecidos en la programación.
(2) Se deberá escoger entre las alternativas de cada grupo de acuerdo a las combinaciones programadas.
(3) Peso mínimo referencial. Se deberá escoger entre las alternativas del grupo Galletaría.
NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.
NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.
Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones – PNAEQW.



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

TIPO DE COMBINACIÓN	DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALTERNATIVOS CON VALOR LÍQUIDO				DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALTERNATIVOS CON VALOR LÍQUIDO			
	PRIMARIA g ó ml	SECUNDARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	SECUNDARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	SECUNDARIA g ó ml
LECHE ENTERA EVAPORADA								
Leche entera UHT	80	100	130	80	100	130	80	100
CEREAL 1								
Ayos pilado	160	200	260	160	200	260	160	200
CEREAL 3								
Trigo entero pelado	20	25	30	20	25	30	20	25
GRANO ANDINO								
Quinua entera	20	25	30	20	25	30	20	25
Harina de cañihua extruida								
Harina de kiviña extruida								
Harina de quinua extruida								
Almidón de raíz (maíz)								
Harina de arroz extruida								
Harina de cebada extruida								
Harina de maíz extruida								
Harina de maíz mojado								
Harina de siete semillas								
Harina de trigo extruido								
Sémola								
HARINA DE FRUTA (1)								
Harina de plátano	13	15	17	13	15	17	13	15
Harina de lúcuma								
HARINA DE MENESTRA (2)								
Harina de haba extruida								
Harina de arveja extruida								
Harina de tarwi								
HARINA DE TUBERCULO (3)								
Harina de papa extruida								
Harina de camote								
HARINA REGIONAL (4)								
Harina de yuca								
Hojuelas de kiwicha								
Hojuelas de quinua								
Hojuelas de avena								
Hojuelas de cañihua								
Hojuelas de avena con kiwicha								
Hojuelas de avena con maka								
Hojuelas de avena con quinua								
AZÚCAR								
Azúcar rubia	9	11	13	9	11	13	9	11
CHOCOLATE								
Chocolate para taza	4	5	6	4	5	6	4	5

(1) Se deberá entregar las alternativas de cada grupo, de acuerdo a las combinaciones programadas.

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

Versión N° 01

Resolución de Dirección Ejecutiva N° 147 -2016-MIDIS-PNAEQW

Página 28 de 34



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

GRUPO	ALTERNATIVAS	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	SECUNDARIA g ó ml
CEREAL 1	Arroz pilado			
CEREAL 2	Fideos			
CEREAL 3	Trigo entero pelado	40	60	80
CEREAL 4	Maíz mote pelado			
GRANO ANDINO	Quinoa entera			
GALLETERIA ⁽¹⁾	Galleta con cereales c/s semillas			
	Galleta con salvado de trigo			
	Galleta de kiwicha			
	Galleta de maca c/s semillas	Mínimo 30	Mínimo 30	Mínimo 48
	Galleta de quinoa			
	Galletas integrales c/s semillas			
CEREAL EXPANDIDO	Cereal expandido	Mínimo 30	Mínimo 30	Mínimo 48
POA HIDROBIOLÓGICO (POA H) ⁽²⁾	Conserva de albondigas de pescado en salsas			
	Conserva de Pescado (excepto grated) en aceite			
	Conserva de Pescado (excepto grated) en agua			
	Conserva de Pescado (excepto grated) en salsa de tomate	25	30	60
	Conserva de trucha en aceite			
POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH) ⁽²⁾	Conserva de bofe de res			
	Conserva de carne de pollo			
	Conserva de carne de res			
	Conserva de sangrecita			
POA DESHIDRATADO ⁽²⁾	Chalona de ovino sin hueso	10	10	15
	Charqui sin hueso			
	Tortilla de huevo deshidratada	4	5	10
ACEITE	Aceite vegetal			

(1) Peso mínimo referencial. Se deberá escoger entre las alternativas del grupo Galleteria.

(2) Se deberá entregar las alternativas de cada grupo, de acuerdo a las combinaciones programadas.

NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.

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



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

PREPARACIÓN	GRUPO GENERAL	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO ¹ (g.)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO ¹ (g.)
BEBIBLE	HARINAS Y HOJUELAS	CEREAL, MIENESTRA, TUBERCULO O FRUTA (C/S LECHE)	HOJUELAS DE AVENA, HARINA DE HABAS, HARINA DE MACA, HARINA DE PLATANO, ENTRE OTROS (C/S LECHE)	3/4 cucharón	250ml (270g)	1 cucharón casi lleno (dejar 1 cm sin llenar)	300ml (325g)
MAZAMORRA	GRANOS Y HARINAS	CEREAL + LECHE	ARROZ / TRIGO / SÉMOLA, ENTRE OTROS + LECHE	1/2 cucharón	200ml (240g)	3/4 cucharón	250ml (300g)
COMPONENTE SÓLIDO	GALLETERÍA	GALLETERÍA	GALLETA INTEGRAL CON O SIN SEMILLAS	1 paquete	30g	1 paquete	30g
			GALLETA CON CEREALES CON O SIN SEMILLAS				
			GALLETA DE QUINUA, KIWICHA, ENTRE OTRAS				
	CEREALES	CEREAL 1 / CEREAL 3 / GRANO ANDINO	ARROZ / TRIGO / QUINUA PARA SEGUNDO	1 cucharera bocona colmada	100g	1 cucharera bocona colmada y 1/2	130g
		CEREAL 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	1 1/3 de cucharera de servidora de tallarines	100g	1 3/4 cucharera servidora de tallarines	130g
			SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2/3 de cucharera de servidora de tallarines	100g	3/4 cucharera servidora de tallarines	130g
	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA HIDROBIOLÓGICO (POA H) Y POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)	CONSERVA DE: PESCADO, RES, POLLO, ENTRE OTRAS PARA SEGUNDO	1/2 cucharera bocona	25g	1/2 cucharera bocona	30g
		POA DESHIDRATADO	TORTILLA DE HUEVO PARA SEGUNDOS	1 unidad ²	40g	1 unidad ²	40g

POA: Producto de Origen Animal

- (1) Peso mínimo estilizado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2016
(2) 1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cucharera bocona de la mezcla reconstituida.
(3) Programada para zonas con temperaturas ambientales que aseguren la conservación y características del producto.
El cucharón referido en la tabla es el N°12.

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



ANEXO N° 04-B:
Tablas de Servido de Alimentos – Modalidad Productos
Almuerzos

N°	TIPO COMIDA	GRUPO GENERAL	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE PREPARACIÓN	MEDIDA CASERA REFERENCIAL			PRIMARIA	
					MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PERO MÍNIMO (g)	PERO MÁXIMO (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PERO MÍNIMO (g)
1	CEREAL + MENESTRA + POA	CEREAL	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	1 1/2 cucharas boccona	130g		13/4 cucharas boccona	180g
			CEREAL 2 (FIDEOS) ³	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	13/4 cucharas servidora de tallarines	130g		2 1/2 cucharas servidora de tallarines	180g
		MENESTRA	MENESTRAS (FRÍJOLAS, LENTEJA, ARVEJA SECA PARTIDA, ENTRE OTROS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	3/4 cucharas servidora de tallarines	130g		1 1/4 cucharas servidora de tallarines	180g
			POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	ADEREZADA	1 cucharas boccona	100g		1 1/2 cucharas boccone	150g
2	CEREAL + POA	PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (ALBÓNDIGAS)	GUISO	1/2 cucharas boccona	35g		3/4 cucharas boccona	45g
			POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUISO	1 unidad ¹	35g		1 y 1/4 unidades ²	45g
			POA DESHIDRATADO (CHARQUI, CHALONA, TORTILLA DE HUEVO)	GUISO	1/4 cucharas boccona	12g		1/3 cucharas boccona	18g
			CEREAL 1 (ARROZ)	TORTILLA	1 unidad ⁴	40g		1 1/2 unidades ⁴	60g
		CEREAL	CEREAL 2 (FIDEOS)	ARROZ CHAUFA/ARROZ A LA ARDNERA	2 1/4 cucharas bocconas	225g		3 cucharas bocconas	300g
			POA (ALBÓNDIGAS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	3 cucharas servidora de fideos	225g		4 cucharas servidora de fideos	300g
			CEREAL 3 (TRIGO)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 1/2 cucharas servidora de fideos	225g		2 cucharas servidora de fideos	300g
			POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUISO	2 1/4 cucharas bocconas	225g		3 cucharas bocconas	300g
3	CEREAL + TUBERCULO + POA	PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (ALBÓNDIGAS)	GUISO	1 cucharas boccona	55g		1 y 1/2 cucharas boccona	75g
			POA DESHIDRATADO (TORTILLA DE HUEVO)	GUISO	1 y 1/2 unidades ³	55g		2 unidades ³	75g
			CEREAL 1 (ARROZ)	TORTILLA	2 unidades ⁴	80g		3 unidades ⁴	120g
			CEREAL 2 (FIDEOS)	GRANEADO	1 1/3 cucharas boccona	130g		13/4 cucharas boccona	180g
		TUBERCULO	CEREAL 3 (TRIGO)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	13/4 cucharas servidora de tallarines	130g		2 1/2 cucharas servidora de tallarines	180g
			POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	3/4 cucharas servidora de tallarines	130g		1 1/4 cucharas servidora de tallarines	180g
			TUBERCULO (PAPA SECA)	ADEREZADA	1 1/2 cucharas boccona	120g		13/4 cucharas boccona	160g
			POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUISO	1 cucharas boccona	55g		1 y 1/2 cucharas boccona	75g
4	CEREAL + TUBERCULO + POA	PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (ALBÓNDIGAS)	GUISO	1 y 1/2 unidades ³	55g		2 unidades ³	75g
			CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	1 1/3 cucharas boccona	130g		13/4 cucharas boccona	180g
			CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	13/4 cucharas servidora de tallarines	130g		2 1/2 cucharas servidora de tallarines	180g
			POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	3/4 cucharas servidora de tallarines	130g		1 1/4 cucharas servidora de tallarines	180g

POA: Producto de Origen Animal

(1) Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2015

(2) Programado en zonas donde es habitual de consumo.

(3) La cantidad de unidades de albóndigas referida en la tabla correspondiente a la porción de 100g (peso neto: 425g) con 24 albóndigas, servirá el doble de unidades de albóndigas.

(4) 1 tortilla de huevo de 40g se cubren de 1 cucharas boccona o la medida equivalente.

Elaborado por: Contratante Alimentario de la Unidad de Prestaciones - PNAEQW.



ANEXO N° 04- C:
Tablas de Servido de Alimentos – Modalidad Productos
Desayunos
Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana

PREPARACIÓN	GRUPO GENERAL	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	SEGUNDARIA	
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO ¹ (g)
BEBIBLE	HARINAS Y HOJUELAS	CEREAL, MENESTRA, TUBERCULO O FRUTA (C/S LECHE)	BEBIBLE/MAZAMORRA (ML)	1 cucharón al ras	350ml (380g)
COMPONENTE SÓLIDO: GALLINAS Y OTROS CON ACOMPAÑAMIENTO	GALLETERÍA	GALLETERÍA	GALLETA INTEGRAL CON O SIN SEMILLAS	1 paquete	48g
			GALLETA CON CEREALES CON O SIN SEMILLAS		
			GALLETA DE QUINUA, KIWI, CHIA, ENTRE OTRAS		
			ARROZ PARA SEGUNDO		
	CEREALES	CEREAL 1	ARROZ PARA SEGUNDO	2 cucharas boconas	200g
		CEREAL 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	2 2/3 cucharas servidora de tallarines	200g
	POA HIDROBIOLÓGICO (POA H) Y POA NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)	CEREAL 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 1/3 cucharas servidora de tallarines	200g
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA	GRANO ANDINO	CONSERVA DE PESCADO, CARNE DE POLLO, ENTRE OTROS PARA SEGUNDO	1 de cuchara bocona	60g
			TORTILLA DE HUEVO	1 1/2 unidades ²	60g

POA: Producto de Origen Animal

(1) Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2016

(2) 1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cuchara bocona de la mezcla reconstituida. El cucharón referido en la tabla es el N°12.

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Prescripciones – PNAEQW.



ANEXO N° 04- D:
Tablas de Servicio de Alimentos – Modalidad Productos
Almuerzos
Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	GRUPO GENERAL	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE PREPARACIÓN / ALIMENTO	SECUNDARIA	
					MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO¹ (g.)
1	CEREAL + MENESTRA + POA	CEREAL	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	2 y 1/2 cucharas boconas	250g
			CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	3 y 1/2 cuchara servidora de tallarines	250g
				SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 y 2/3 cuchara servidora de tallarines	250g
		MENESTRA	MENESTRAS (FRÍJOL, LENTEJA, ARVEJA SECA PARTIDA, ENTRE OTROS)	ADEREZADA	1 y 2/3 cuchara bocona	170g
		PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (PESCADO ENLATADO, POLLO ENLATADO, CARNE DE RES) POA DESHIDRATADO (TORTILLA DE HUEVO)	GUISO TORTILLA	1 cuchara bocona 1 y 1/2 unidades²	50g 60g
2	CEREAL + POA	POA	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	3 cucharas boconas	300g
		HIDROBIOLÓGICO (POA H) Y POA NO	CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	4 cuchara servidora de tallarines	300g
				SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2 cuchara servidora de tallarines	300g
		PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (PESCADO ENLATADO, POLLO ENLATADO, CARNE DE RES, ENTRE OTROS)	GUISO	1 y 1/2 cuchara bocona	80g

POA: Producto de Origen Animal

(1) Peso mínimo estimado y medida casera aproximada determinada por el Equipo Técnico de Nutrición - Proceso de Compra 2016

(2) 1 tortilla de huevo de 40g se obtiene de 1 cuchara bocona de la mezcla reconstituida.



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