



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 386 -2018-MIDIS/PNAEQW

Lima, 31 OCT. 2018

VISTOS:

El Memorando N° 1156-2018-MIDIS/PNAEQW-UOP, de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° 3319-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y, el Informe N° 889-2018-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

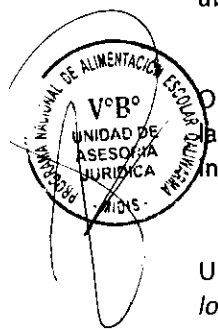
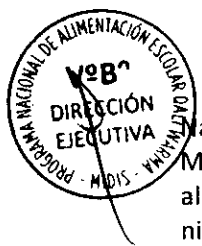
Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y sus modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante, PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante, el MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario a las niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas; así como a los escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del PNAEQW, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa social, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, el literal d) del artículo 29 del Manual de Operaciones del PNAEQW, establece que la Unidad de Organización de las Prestaciones tiene por función: *Planificar, organizar, definir y proponer los criterios técnicos para la planificación del menú escolar*; mientras que el literal n) refiere que es función de dicha unidad: *Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo*;

Que, asimismo el artículo 30° del citado Manual, establece las funciones de la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones, entre otras: *a) Elaborar y proponer los estándares de calidad e inocuidad del servicio alimentario provisto por el Programa, conforme a la normativa vigente así como, b) Establecer las características alimentarias y nutricionales de las raciones que provee el Programa, conforme a la normativa vigente y la opinión técnica de entidades rectoras en alimentación y nutrición*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 022-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba el "Procedimiento de Control de Documentos y Registros", que establece los parámetros generales para la documentación respecto de su emisión, revisión, aprobación, actualización, control de cambios, distribución, manejo, identificación de documentos obsoletos y disposición final, en el marco del Sistema de Gestión de la Calidad (...);



Que, los literales a) y c) del numeral 8.1.1 – Elaboración, Actualización y Aprobación de Documentos Normativos del procedimiento antes referido, señala que toda elaboración de documentos normativos seguirá las disposiciones descritas en la “Directiva para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos en el PNAEQW”; y asimismo, cuando se actualicen dichos instrumentos (a partir de la versión N° 02), la Unidad Orgánica proponente (...) registra todos los cambios efectuados en relación a la versión vigente en el “Cuadro de Control de Cambios”;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW”, mediante la cual se establecen disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo las Unidades orgánicas del PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° 1156-2018-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones, presenta la propuesta de “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 03, el cual tiene como objetivo establecer las consideraciones generales y específicas a tener en cuenta, para la elaboración y actualización de las especificaciones técnicas de los alimentos, a efectos de asegurar la calidad nutricional, calidad sanitaria (inocuidad) y calidad organoléptica (aceptabilidad) de los productos;

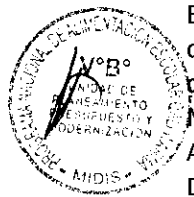
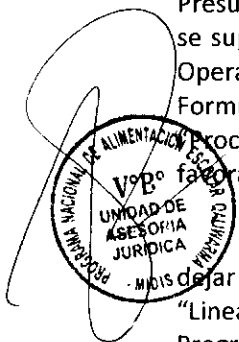
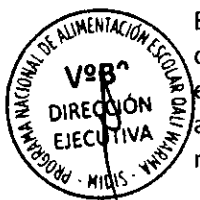
Que, mediante Memorando N° 3319-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que no se cuenta con otro documento normativo que colisione o se superponga con el documento materia de análisis; que el mismo es congruente con el Manual de Operaciones y el Plan Operativo Institucional del PNAEQW; y, que cumple con la “Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW” y con el “Procedimiento de Control de Documentos y Registros” (PRO-008-PNAEQW-UPP); por lo que opina favorablemente por la aprobación del mencionado proyecto de documento normativo;

Que, asimismo, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización indica que, se debe dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 276-2018-MIDIS/PNAEQW, que aprueba los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 02;

Que, mediante Informe N° 889-2018-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de documento normativo “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 03, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la “Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW”, y en el “Procedimiento de Control de Documentos y Registros”;

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

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS, Decreto Supremo N° 005-2018-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 232-2018-MIDIS;



SE RESUELVE:

Artículo 1. Aprobación de los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”

Aprobar los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo LIN-002-PNAEQW-UOP, versión N° 03, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. Dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 280-2018-MIDIS-PNAEQW

Dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 276-2018-MIDIS-PNAEQW, que aprueba los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código LIN-002-PNAEQW-UOP, versión N° 02.

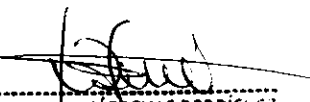
Artículo 3. Comunicación a las Unidades Territoriales, Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Encargar a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, hacer de conocimiento de la presente resolución, a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo, y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 4. Publicación en el Portal Institucional

Publicar la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el portal institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe).

Regístrese y comuníquese.


SANDRA NORMA CÁRDENAS RODRÍGUEZ
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social



LINEAMIENTOS

Código de documento Normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
LIN-002-PNAEQW-UOP	03	13	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 386 -2018-MIDIS-PNAEQW	31 OCT. 2018

LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

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

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

REVISADO POR:

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

JENNY FANO SÁENZ
Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
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

BORIS GONZALO POTOZEN BRACO
Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

INDICE

I. INTRODUCCIÓN.....	3
II. JUSTIFICACIÓN.....	4
III. OBJETIVO.....	4
IV. ALCANCE.....	4
V. BASE LEGAL.....	4
VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	5
VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	5
VIII. RESPONSABLES.....	6
IX. DISPOSICIONES GENERALES.....	7
AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA	7
X. DISPOSICIONES ESPECIFICAS.....	8
10.1 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS.....	8
10.1.1 CONTENIDO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS.....	9
1. CARACTERISTICAS GENERALES.....	9
2. CARACTERISTICAS TÉCNICAS.....	10
3. PRESENTACIÓN.....	11
4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS.....	12
ANEXO - CONTROL DE CAMBIO	

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

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), teniendo entre otras, la función de brindar un servicio alimentario de calidad para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas, 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.

Mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se dispone que el PNAEQW, de forma progresiva, atenderá a las/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" vigente, del Ministerio de Cultura.

Asimismo, la Octogésima Séptima Disposición Complementaria Final de la Ley N° 30693, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2018, dispone la atención progresiva de la prestación del servicio alimentario de los escolares de la modalidad Jornada Escolar Completa, a través del PNAEQW.

En tal sentido, el PNAEQW atiende a niñas, niños y adolescentes que deben ser considerados como una población vulnerable; por lo que, es preciso realizar todas las acciones necesarias conducentes a salvaguardar la salud y satisfacción de nuestros usuarios; siendo importante establecer requisitos obligatorios en las especificaciones técnicas de los alimentos que adquiere el PNAEQW para la brindar la prestación del servicio alimentario, con el fin de asegurar que dichos alimentos sean alimentos nutritivos, inocuos y aceptables.

Las Especificaciones Técnicas (en adelante, ESP) de los alimentos son elaboradas por el PNAEQW, en ellas se desarrollan las características generales y específicas de cumplimiento obligatorio para cada grupo de alimentos, que forman parte del servicio alimentario del PNAEQW, tales como los requisitos de calidad nutricional, calidad sanitaria (inocuidad) y calidad organoléptica (aceptabilidad). Para ello también solicita la opinión técnica de las autoridades sanitarias competentes en materia de inocuidad de los alimentos, a mencionar: DIGESA¹, SANIPES² y SENASA³; de la autoridad en materia de calidad nutricional CENAN⁴-INS y; del INACAL⁵, en materia de calidad; además se toman en cuenta las Normas Técnicas Peruanas - NTP, así como la normativa sanitaria nacional vigente y el *Codex Alimentarius*.

Es por ello, que el presente documento denominado "Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", constituye la herramienta fundamental para establecer las condiciones mínimas en la elaboración de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos: las disposiciones generales y específicas, así



¹ Dirección General de Salud Ambiental, del Ministerio de Salud

² Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, del Ministerio de la Producción

³ Servicio Nacional de Sanidad Agraria, del Ministerio de Agricultura y Riego

⁴ Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud, Ministerio de Salud

⁵ Instituto Nacional de Calidad, Ministerio de la Producción

como los requisitos técnicos obligatorios, que aseguren el cumplimiento de cada una de las características estipuladas para los productos.

II. JUSTIFICACIÓN

Contar con un documento que oriente e instruya sobre la elaboración y actualización de las ESP de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario a los escolares de las instituciones educativas públicas bajo el ámbito de cobertura del PNAEQW.

III. OBJETIVO

Establecer las consideraciones generales y específicas a tener en cuenta, para la elaboración y actualización de las ESP de los alimentos, a efectos de asegurar la calidad nutricional, calidad sanitaria (inocuidad) y calidad organoléptica (aceptabilidad) de los productos.

IV. ALCANCE

El presente lineamiento es de cumplimiento obligatorio para todas las unidades orgánicas del PNAEQW, que intervienen en la elaboración y/o actualización de las ESP de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario, bajo la modalidad que establezca el PNAEQW.

V. BASE LEGAL

- 5.1 Constitución Política del Perú, 1973
- 5.2 Ley N° 26842, Ley General de Salud
- 5.3 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 5.4 Decreto Legislativo N° 1059, que aprueba la Ley General de Sanidad Agraria.
- 5.5 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.6 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 5.7 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.8 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 5.9 Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 5.10 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 5.11 Decreto Supremo N° 007-2015-SA, que 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.
- 5.12 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas.
- 5.13 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 5.14 Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 5.15 Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias.
- 5.16 Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas
- 5.17 Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.



- 5.18 Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- 5.19 Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería y sus modificatorias.
- 5.20 Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".
- 5.21 Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- 5.22 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, que aprueba Manual "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación".
- 5.23 Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- 5.24 Resolución Directoral N° 0043-2017/DIGESA/SA, que aprueba los "Criterios técnicos aplicables para fijar la denominación de los alimentos como leche, productos lácteos y otros productos que contiene leche o productos lácteos sujetos a Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano".

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 Normas del Codex Alimentarius.
- 6.2 Normas de la U.S. Food and Drug Administration -FDA.
- 6.3 Normas sanitarias que rige la Unión Europea
- 6.4 Normas y/o lineamientos que emite Flavor and Extractive Manufacturing Association (FEMA).
- 6.5 Normas Técnicas Peruanas - NTP.
- 6.6 Fichas de Homologación aprobadas.

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- 7.1 **Alimento apto¹¹**.- Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- 7.2 **Alimentos para regímenes especiales¹²**.- Alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares. La composición de esos alimentos es fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza análoga. Están incluidos de uso infantil, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 7.3 **Alimentos de alto riesgo¹³**.- Alimentos de Alto Riesgo (AAR) o potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), se basa en la consideración de cuatro (4) criterios generales o básicos:
- a) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.
 - b) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.
 - c) Consumidores vulnerables
 - d) Frecuencia de alertas sanitarias y brote de ETA.
- Lista de referencia (no limitante):

¹¹ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos-Anexo.

¹² Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

¹³ Definición extraída de la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo", Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).



- Alimentos de origen animal sin tratamiento térmico que requieren cadena de frío (refrigeración/congelación)
- Alimentos de origen animal con algún tratamiento tecnológico (excepto producto grasoso como mantequilla y crema de leche) que requieren cadena de frío.
- Alimentos envasados de baja acidez y acidificados
- Alimentos para lactantes y niños pequeños
- Alimentos para regímenes especiales de reconstitución instantánea
- Alimentos destinados a beneficiarios de programas sociales de alimentación

7.4 Calidad sanitaria¹⁴.- Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

7.5 Codex Alimentarius¹⁵ o Código Alimentario.- Es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias; fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

7.6 Embalaje¹⁶.- Cualquier cubierta o estructura destinada a contener una o más unidades de productos envasados.

7.7 Envase¹⁷.- Cualquier recipiente o envoltura que contiene y está en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano o sus materias primas.

7.8 Inocuidad¹⁸.- Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se fabriquen, preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

7.9 Materia prima¹⁹.- Todo insumo empleado en la fabricación de alimentos y bebidas, excluyendo aditivos alimentarios

7.10 Peligro²⁰.- Agente biológico, químico, físico, presente en un alimento, o condición de dicho alimento, que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.

7.11 Riesgo²¹.- Función de probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro o peligros en los alimentos.



¹⁴ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

¹⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>

¹⁶ Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

¹⁷ Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

¹⁸ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

¹⁹ Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

²⁰ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

²¹ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

VIII. RESPONSABLES

- 8.1 La Unidad de Organización de las Prestaciones (UOP):** Elabora y actualiza las ESP de los alimentos en función de la normativa vigente y a las condiciones establecidas por el PNAEQW y, las propone a la Dirección Ejecutiva para su aprobación mediante Resolución de Dirección Ejecutiva.
Asimismo, registra en el Sistema Integrado de Gestión Operativa – SIGO, las características técnicas de las ESP de los alimentos.
- 8.2 La Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación (USME):** Emite opinión técnica de las ESP de los alimentos, a la Unidad de Organización de las Prestaciones, en el marco de su competencia. Asimismo, informa sobre los hallazgos y observaciones que se detectan durante el proceso de Supervisión y Liberación de los productos, referidos a su calidad e inocuidad.
- 8.3 La Unidad Territorial (UT):** Remite propuestas para la elaboración y actualización de las ESP de los alimentos, de acuerdo a la pertinencia cultural, disponibilidad alimentaria (teniendo en cuenta el cumplimiento de los estándares de calidad requeridos por el PNAEQW) y necesidades en su ámbito de atención territorial. Asimismo, informa sobre los reportes y observaciones de los productos, respecto a la calidad e inocuidad que en el marco de su competencia haya identificado.
- 8.4 La Dirección Ejecutiva (DE):** Aprueba la propuesta de la elaboración y actualización de las ESP de los alimentos mediante Resolución de Dirección Ejecutiva.

IX. DISPOSICIONES GENERALES

Para la elaboración y actualización de las ESP de los alimentos, se tiene en cuenta el marco regulatorio nacional, así como las normas de referencia nacionales e internacionales.



La actualización de las ESP de los Alimentos, se realiza en los siguientes casos: i) cuando exista modificación de la normativa sanitaria vigente, ii) ante el ajuste de un parámetro técnico de un producto y/o iii) como resultados de una investigación (basados en evidencia científica) o proyectos de investigación de carácter intersectorial o de cooperación internacional, cuyo fin se encuentre enmarcado en los objetivos del PNAEQW, validadas por el PNAEQW o por terceros²²; siempre que fortalezca las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. La actualización se realiza de acuerdo a lo establecido en el numeral 10.1 - Elaboración de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos - del presente documento.

Las ESP de los alimentos, deben ser pre publicadas en el portal web institucional del PNAEQW durante un periodo no menor a siete (7) días hábiles; este plazo puede ser ampliado a fin de recoger los aportes del público en general los cuales deben estar debidamente sustentados. La UOP consolida los aportes, evaluando la pertinencia y justificación, pudiendo estimar o desestimar los aportes recibidos, conforme al sustento correspondiente.

Las ESP de los alimentos son aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva, y publicadas en el portal web institucional del PNAEQW.

AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

- 1. Alimentos elaborados industrialmente²³.** -El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA (o la que haga sus veces), es la autoridad de nivel nacional que tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de

²² Como es el caso de la academia, organismos internacionales de cooperación, organismos gubernamentales y no gubernamentales, relacionados a los alimentos.

²³ Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas.

Por lo que, corresponde a la DIGESA emitir opinión y realizar la supervigilancia de los alimentos elaborados industrialmente.

- 2. Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario.-** El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA²⁴ (o la que haga sus veces), es la autoridad nacional en sanidad agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario, destinados al consumo humano, de producción nacional o extranjera.

Por lo que corresponde al SENASA emitir opinión y realizar la vigilancia sanitaria de los Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario.

- 3. Alimentos pesqueros y acuícolas.-** El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES²⁵ (o la que haga sus veces), es la autoridad de sanidad pesquera de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano.

Por lo que corresponde al SANIPES emitir opinión técnica y realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano.

- 4. Calidad nutricional de los alimentos.-** El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional - CENAN²⁶ del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieren en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud.

Realiza el control de calidad nutricional de alimentos y recomienda la combinación óptima de productos de origen regional o local para la preparación de raciones. En materia de su competencia, realiza la supervisión de las plantas que elaboran alimentos y verifica el cumplimiento de los valores nutricionales mínimos que deben cumplir los alimentos destinados a los diferentes programas de alimentación social.

- 5. Acreditación.-** El Instituto Nacional de Calidad – INACAL otorga acreditación al Organismo de Evaluación de la Conformidad (Organismo de inspección, laboratorio de ensayo, entre otros); que es el reconocimiento formal de la competencia técnica que recibe, luego de someterse a una auditoría para demostrar que cumple con las normas y directrices internacionalmente reconocidas. Contar con dicha acreditación, asegura la calidad sanitaria e inocuidad del producto. Por ello, el PNAEQW establece requisitos de certificación obligatoria relativa a los informes o certificados emitidos por los Organismos de Inspección y Laboratorios de Ensayo, relacionados a las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas.



²⁴ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 16°

²⁵ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 18°

²⁶ Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-20006/MINSA

X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

10.1 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

La elaboración de las ESP de los alimentos se realiza conforme lo establece el numeral 8.1.2 de la DIR-008-PNAEQW-UPP, Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Las Especificaciones Técnicas de los Alimentos tendrán la siguiente estructura:

1. **Carátula.-** Condiciones preliminares bajo las cuales se determinan las ESP de los alimentos, las mismas que deben ser de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor. EL PNAEQW puede realizar la verificación posterior de dichas condiciones.
2. **Características Generales.-** Referidas a i) nombre del producto o grupo de productos de acuerdo a su naturaleza, ii) tipo de alimento (perecible o no perecible), iii) grupo de alimentos de acuerdo a sus características de composición y, iv) la descripción general del producto (donde se detalla la composición del producto y el método de conservación); considerando los parámetros técnicos establecidos en las normas sanitarias vigentes, *Codex Alimentarius*, normas técnicas peruanas, o investigaciones realizadas (basados en evidencia científica) y validadas por el PNAEQW o por terceros, como es el caso de la academia.
3. **Características Técnicas.-** Relacionados a las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas (con sus respectivos requisitos de referencia), presentación, vida útil y rotulado; considerando los parámetros técnicos establecidos en las normas sanitarias vigentes, *Códex Alimentarius*, normas técnicas peruanas o investigaciones realizadas (basados en evidencia científica) y validadas por el PNAEQW o por terceros, como es el caso de la academia.
4. **Requisitos de Certificación obligatorios.-** Requisitos de documentación obligatoria, conforme a lo estipulado en la normativa sanitaria vigente, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

10.1.1 CONTENIDO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

A continuación se detalla el contenido de las ESP de alimentos, de acuerdo a la estructura establecida en la DIR-008-PNAEQW-UPP.

VERSIÓN

La versión indica el número de veces que se actualiza una ESP de alimentos. Su abreviatura es VON; siendo N el número de la actualización.

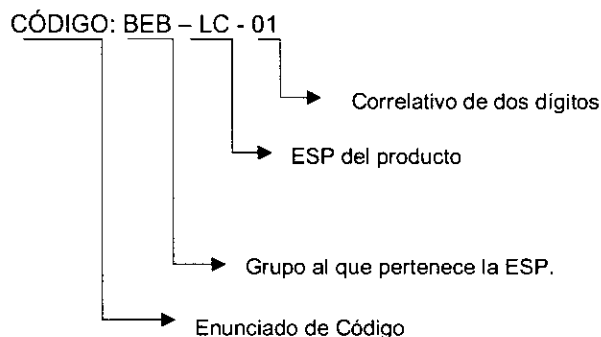
CÓDIGO

Es la identificación de la ESP de un producto o un grupo de productos, se basa en metodología propia del PNAEQW.

Esta codificación utilizada está fundamentada en un arreglo jerárquico clasificado por Grupo al que pertenece la ESP: tres letras del grupo y, Producto: dos letras que identifican la ESP del producto.

Ejemplo: Para establecer el código de la ESP del producto LECHE CON CEREALES, que pertenece al grupo de alimento BEBIBLE, el código es: BEB-LC





En caso la ESP cuente con Anexos para cada alimento específico, además de lo indicado, se considerará dos cifras de números correlativos (BEB-LC-01).

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cada Especificación Técnica define las características propias del producto o grupo de productos siguientes:

- **Denominación Técnica:** es el nombre que refleja la verdadera naturaleza del producto o grupo de productos.
- **Tipo de Alimento:** "perecible" o "no perecible".
- **Grupo de Alimentos:** alimentos que comparten similares características nutricionales y otras características propias de la planificación del servicio alimentario.
- **Descripción General:** composición y estructura físico-química como materias primas, ingredientes, aditivos, tipo de tratamiento de conservación u otros.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cada ESP de alimentos debe definir las características de identidad propia del producto o grupo de productos. Para el caso de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas debe cumplirse en estricto la definición de calidad sanitaria²⁷: *"Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano"*.

- **Requisitos organolépticos:** Referido a las propiedades sensoriales: color, olor, sabor, aspecto, textura, contenido, forma, contenido del líquido de gobierno, u otros, de acuerdo a la naturaleza del alimento; los que estarán basados en lo establecido por la normativa sanitaria nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA, Normas Técnicas Peruanas, y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.
- **Requisitos físico-químicos:** Análisis proximal del alimento u otras propiedades físico-químicas que sean medibles e importantes respecto a los parámetros de calidad sanitaria del alimento, de acuerdo a la normatividad vigente. Incluye la información nutricional dependiendo de la naturaleza del alimento y, en

²⁷ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.



cumplimiento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes; Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos- CODEX STAN 193-1995; Decreto Supremo N° 033-2016-SA, Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente; así como las Normas Técnicas Peruanas.

- **Requisitos Microbiológicos:** Se debe tener en cuenta que el Criterio Microbiológico exige que: *“Los alimentos y bebidas deben cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos correspondientes a su grupo o sub grupo para ser considerados aptos para el consumo humano”* ²⁸, establecidos en la Norma Sanitaria vigente dispuesta por la autoridad sanitaria competente; así como otros criterios microbiológicos que el PNAEQW establezca, en función del riesgo que necesite ser evaluado.

Para los alimentos elaborados industrialmente aplican las siguientes normas sanitarias:

- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la leche y productos lácteos.

Para los Alimentos de origen hidrobiológico y acuícolas, aplican las siguientes normas sanitarias:

- Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas.

Para los Alimentos de producción y procesamiento primario, aplica la siguiente norma sanitaria:

- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”.

²⁸ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Numeral 6.2 - Criterios microbiológicos.



3. PRESENTACIÓN

- **Capacidad:** Se declara el contenido neto en unidades del sistema métrico ("Système International"), en volumen para los alimentos líquidos; en peso para los alimentos sólidos; en peso o volumen para los alimentos semisólidos o viscosos. Se debe considerar los tipos de presentaciones en gramos, kilogramos, mililitros o litros.
- **Envase primario:** Se describe el material utilizado, que va a estar en contacto directo con el alimento.
- **Envase secundario:** Se considera el tipo de material utilizado como envase secundario, que protejan al producto y permita la correcta manipulación, estiba y transporte del mismo.
- **Embalaje:** Material de primer uso que facilita la agrupación, estiba y transporte de los productos.
- **Tiempo de vida útil:** Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente, la cual se sustenta por un estudio de vida útil del producto.
- **Rotulado:** El rotulado, de acuerdo al tipo de alimento, debe ajustarse a lo establecido en las siguientes normas:
 - Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias, (artículo 117° para productos industrializados).
 - Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas (productos pesqueros); y/o
 - CODEX STAN -1- 1985 "Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados" del *Codex Alimentarius*.

Asimismo, respecto de los requisitos nutricionales, el rotulado debe considerar el detalle de dichos requisitos, dentro de los parámetros establecidos en la Ley N° 30021, Ley de la Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.

Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y el código del registro sanitario, la misma que no debe reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara; no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipulación, la información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

No se permite en ningún caso, el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, salvo pronunciamiento expreso de la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Además, debe tenerse en cuenta la reglamentación establecida por cada sector competente.



4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Los requisitos de certificación son de cumplimiento obligatorio, por parte de los proveedores que brindan el servicio alimentario del PNAEQW. Se establecen de acuerdo a la exigencia de la normativa sanitaria vigente, en materia de inocuidad de los alimentos según corresponda, por cada sector; con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos durante la prestación del servicio alimentario del PNAEQW a los escolares, los cuales están enunciados en las Disposiciones Generales del presente documento.

Teniendo en cuenta que la acreditación emitida por el INACAL es el reconocimiento formal de la competencia técnica, que recibe un Organismo de Evaluación de la Conformidad (Organismo de inspección, laboratorio de ensayo, entre otros), cada ESP establece los requisitos de certificación obligatoria relacionados con los informes o certificados emitidos por los Organismos de Inspección y Laboratorios de Ensayo, para las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, en función a las características propias de los alimentos.

ANEXO

CONTROL DE CAMBIOS

Versión N°	Numeral del texto vigente	Cambio realizado	Justificación del cambio
3	II.JUSTIFICACIÓN	Se modificó el texto	Se alinea a la correcta redacción
3	III.OBJETIVO	Se modificó el texto	Se describe la necesidad de contar con el documento
3	IV.ALCANCE	Se incluye a todas las Unidades del PNAE que intervienen en la Elaboración/Actualización de las ESP.	Establecer el límite de aplicación del documento normativo, indicando su ámbito de intervención funcional o estructural.
3	V.BASE LEGAL	Se incorporan normas sanitarias vigentes	Actualizar la base legal
3	VI.DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Se incorporan las normas referenciales vigentes	Actualizar documentos referenciales
3	VII.DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	Se incluyen términos vinculados con el presente documento	Dar soporte al planteamiento de los requisitos obligatorios
3	VIII.RESPONSABLES	Se actualizan los responsables	Se retiran aquellos que ya se encuentran establecidos en el DIR – 008-PNAEQW-UOP
3	IX.DISPOSICIONES GENERALES	Se incluyen las autoridades competentes en el marco regulatorio de la inocuidad alimentaria, en función del tipo de alimento	Determinar la competencia de las autoridades sobre los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario el PNAEQW.
3	X.DISPOSICIONES ESPECIFICAS	Se actualizó y modificó el texto. Se modifica el código del grupo de producto	Se define la estructura detallada de las especificaciones técnicas. Contar con un código corto que identifique el producto que corresponde a la especificación técnica.



