



Firmado digitalmente por HINOJOSA ANGULO Fredy Hernan FAU 20550154065 hard
Cargo: Director Ejecutivo
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24.05.2022 14:22:47 -05:00

Santiago De Surco, 24 de Mayo del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000412-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001319-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000337-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, el literal b) del artículo 29 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, señala como una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones: *“Planificar, organizar, definir y proponer los criterios técnicos para la planificación del menú escolar”*, asimismo, el literal n) del mismo artículo señala como otra función la citada Unidad: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la *“Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”*, la cual establece disposiciones para la formulación, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000159-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el *“Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”*, con código de documento PRT-040-PNAEQW-UOP, Versión N° 03;

Que, de otro lado, el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000179-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, vigente a la



Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 14:17:48 -05:00



Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 13:10:48 -05:00



Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernán FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 13:00:35 -05:00

fecha, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, la selección, adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, entre otros;

Que, el literal b) del sub-numeral 6.1 del numeral 6 del citado Manual del Proceso de Compras, establece que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos, así como los requisitos, anexos, formatos y demás insumos que conforman las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo con el cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”;*

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D000412-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP, presenta el documento normativo denominado *“Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”*, con código de documento PRT-040-PNAEQW-UOP, Versión N° 04, a fin de mejorar y estandarizar la definición y evaluación del criterio de pertinencia cultural del menú escolar, actualizar la lista de alimentos, combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural por Unidad Territorial, Región Alimentaria y Comunidades Indígenas, así como establecer las características y disposiciones para la nueva modalidad de atención denominada *“mixta”*, la cual se ha propuesto con el fin de incrementar el porcentaje de gusto y consumo en las/los usuarias/os respecto a los desayunos brindados por el PNAEQW, entre otras actualizaciones y así contar con un documento normativo adecuado para la planificación del menú escolar como parte de los actos preparatorios para el Proceso de Compras 2023 y subsiguientes;

Que, mediante Memorando N° D001319-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, la solicitud de actualización del *“Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”* Versión N° 04 permitirá mejorar la prestación del servicio alimentario por las disposiciones que se han actualizado referente a los criterios de la planificación del menú escolar y la inclusión de la modalidad mixta que permite que las/los usuarias/os reciban alimentos de acuerdo a la estación y una mayor variedad de ellos, por lo que opina en forma favorable para continuar con el trámite de su aprobación;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000337-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que el proyecto de *“Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”* con código de documento PRT-040-PNAEQW-UOP, Versión N° 04, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, guarda coherencia con lo previsto en la *“Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”*, así como con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras con relación a la actualización de documentos normativos en el marco de los actos preparatorios del Proceso de Compras, por lo que considera legalmente viable su aprobación;

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

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR el *“Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”*, con código de documento PRT-040-PNAEQW-UOP, Versión N° 04, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. DEJAR SIN EFECTO a partir de la fecha, la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000159-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-040-PNAEQW-UOP, Versión N° 03.

Artículo 3. ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano la notificación 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. DISPONER la publicación de la presente Resolución y el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento PRT-040-PNAEQW-UOP, Versión N° 04, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (<https://www.gob.pe/qaliwarma>) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de
				aprobación
PRT-040-PNAEQW-UOP	04	83	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	24 / 05 / 2022

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

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Organización de las Prestaciones
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24.05.2022 10:43:23 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24.05.2022 12:37:46 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24.05.2022 12:45:45 -05:00

INDICE

I.	OBJETIVO.....	3
II.	ALCANCE	3
III.	BASE NORMATIVA.....	3
IV.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
V.	ABREVIATURAS O SIGLAS.....	5
VI.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	6
VII.	RESPONSABILIDADES	10
VIII.	DISPOSICIONES GENERALES	10
8.1	IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR.....	10
8.2	TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA.....	11
8.3	CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS	11
8.4	CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS.....	14
8.5	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES.....	15
8.6	PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	15
8.7	APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW	15
8.8	ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS	17
IX.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	18
9.1	CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	18
9.2	DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS	23
9.3	HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR.....	25
9.4	PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO REGULAR	25
9.5	PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE LA TABLA DE ALIMENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA.....	28
X.	DISPOSICIONES FINALES.....	29
XI.	ANEXOS.....	30

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:43:33 -05:00

I. Objetivo

Establecer disposiciones para planificar un menú escolar nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

II. Alcance

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por las unidades orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y los Comités de Alimentación Escolar involucrados en las actividades relacionadas a la planificación del menú escolar.

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud
- 3.2 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.3 Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.4 Ley N° 31071, Ley de compras Estatales de Alimentos de origen en la Agricultura Familiar.
- 3.5 Ley N° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- 3.6 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 3.8 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y normas modificatorias.
- 3.9 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.
- 3.10 Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021.
- 3.11 Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI, que aprueba el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.
- 3.12 Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.13 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y normas modificatorias.
- 3.14 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.15 Decreto Supremo N° 012-2021-MIDAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 31071, Ley de compras estatales de alimentos de origen en la agricultura familiar.
- 3.16 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su rectificatoria Resolución Ministerial N° 315-2012-MINSA y su modificatoria Resolución Ministerial N° 225-2016-MINSA.
- 3.17 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.18 Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA, que aprueba las fichas de homologación de “Arroz fortificado grado extra”, “Arroz fortificado grado superior” y “Arroz fortificado grado corriente”.
- 3.19 Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:43:45 -05:00

- 3.20 Resolución Ministerial N°181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva que regula los Procedimientos Generales de Compras, de Rendición de Cuentas y otras disposiciones para la operatividad del Modelo de Cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.21 Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica".
- 3.22 Resolución Ministerial N° 0086-2022-MIDAGRI, que aprueba el reglamento de usos de la marca de certificación "Agricultura familiar del Perú".
- 3.23 Resolución Ministerial N° 0186-2022-MINEDU, que aprueba "Disposiciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicados en los ámbitos urbano y rural".
- 3.24 Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica".
- 3.25 Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada "Norma para lo cogestión del servicio alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica".

IV. Documentos de Referencia

- 4.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del proceso de compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice.
- 4.2 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la supervisión de la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.3 PRT-046-PNAEQW-UOP, Protocolo para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.4 PRO-028-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.5 PRO-030-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la actualización del listado y agrupamiento de instituciones educativas públicas en ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.6 Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" - Versión N° 01 o la que actualice.
- 4.7 Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.
- 4.8 Informe técnico: Revisión, 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.
- 4.9 Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS. Informe de opinión técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.
- 4.10 Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.11 Oficio N° 502-2017-DG-CENAN/INS, que brinda opinión técnica de validación a los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.12 Manual para la Asistencia Alimentaria en Emergencias en el Perú. Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI). Lima, 2017.
- 4.13 Informe final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.
- 4.14 Informe final del Estudio de validación de combinaciones de grupos de alimentos de los desayunos y almuerzos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:43:53 -05:00

sistematización de la experiencia, en el marco de la adenda al Proyecto ID 00096804 con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Lima, 2018.

- 4.15 Pautas y estándares de nutrición para las comidas escolares: Un informe de 33 países de ingresos medios y bajos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación - FAO. Roma 2019.
- 4.16 Oficio N° 095-2021-CENAN/INS, que brinda opinión técnica respecto del documento normativo Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2021.
- 4.17 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 4.18 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.
- 4.19 Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2016.
- 4.20 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2017.
- 4.21 Oficio N° 922-2022-CENAN/INS, que brinda opinión técnica y recomendaciones respecto al "Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"- Versión N°3. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2022.

V. Abreviaturas o siglas

APEGA	: Asociación Peruana de Gastronomía.
CAE	: Comité de Alimentación Escolar.
CCA	: Coordinación del Componente Alimentario.
CENAN	: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
CRFA	: Centros Rurales de Formación con Alternancia.
CTT	: Coordinador/a técnico/a territorial.
EA	: Especialista alimentaria/o de la Unidad Territorial.
EE	: Especialista educativa/o de la Unidad Territorial.
FAD	: Formas de Atención Diversificada.
FAO	: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
g	: Gramos.
IE	: Institución Educativa Pública.
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas.
INS	: Instituto Nacional de Salud.
JEC	: Jornada Escolar Completa.
JUT	: Jefa/e de la Unidad Territorial.
kcal	: Kilocalorías.
mg	: Miligramos.
ml	: Mililitros.
Mín	: Mínimo.
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
MGL	: Monitor/a de gestión local.
NTS	: Norma Técnica de Salud.
PMA	: Programa Mundial de Alimentos.
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
POA	: Producto de origen animal.
POA H	: Producto de origen animal hidrobiológico.
POA NH	: Producto de origen animal no hidrobiológico.
RD	: Recomendación diaria.
RDE	: Resolución de Dirección Ejecutiva.
RET	: Requerimiento energético total.
SC	: Supervisor/a de Compra
SRE	: Secundaria con residencia estudiantil.
ST	: Secundaria Tutorial.
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:44:03 -05:00

USME : Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT : Unidad Territorial.
VCTR : Valor calórico total por ración.

VI. Definición de términos

6.1 Ácidos grasos trans

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.¹

6.2 Agradable

Se refiere a la respuesta positiva respecto el gusto, se puede utilizar para calificar los alimentos, la ración, la preparación y/o el menú escolar.

6.3 Agricultura familiar

Se entiende como el modo de vida y de producción que practican hombres y mujeres de un mismo núcleo familiar en un territorio rural, en el que están a cargo de sistemas productivos diversificados desarrollados dentro de la unidad productiva familiar, como son la producción agrícola, pecuaria, de manejo forestal, industrial rural, pesquera artesanal, acuícola y apícola, entre otros.²

6.4 Alimento fortificado

Se refiere al alimento procesado al cual se le ha añadido micronutrientes, con el propósito de prevenir o reducir una deficiencia nutricional en la población.³

6.5 Alimentos y bebidas no-alcohólicas en su estado natural, mínimamente procesados o con procesamiento primario

Todo alimento o conjunto de alimentos obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria donde se encuentran en estado natural no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado, o descongelado¹, del alimento.

6.6 Aporte nutricional

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

6.7 Azúcares totales

Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.⁴

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:44:11 -05:00

¹ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y normas modificatorias.

² Resolución Ministerial N° 0086-2022-MIDAGRI Reglamento de Uso de la marca de certificación "Agricultura familiar del Perú".

³ Organización Mundial de la Salud. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. Guías para la fortificación de alimentos con micronutrientes.

⁴ Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

6.8 Canasta de alimentos

Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, para la preparación y consumo en casa. Esta canasta contiene una cantidad determinada de alimentos para cada usuaria/o considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

6.9 Combinaciones de alimentos

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

6.10 Consumo

Se refiere al consumo respecto al alimento y/o desayuno y/o almuerzo y/o cena entregado a la/al escolar.

Se puede reportar a través de la evaluación de consumo de las/los usuarios realizado por la/el MGL, con la metodología de recojo de información, procedimiento e instrumento desarrollados por la USME u otros informes y/o sustentos.

6.11 Costo del menú escolar

Es el costo estimado de los alimentos a ser entregados a las/los usuarias/os del PNAEQW en una UT obtenido a partir de la programación del menú escolar, el listado de instituciones educativas y los costos estimados de los alimentos.⁵

6.12 Disponibilidad de alimentos

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

6.13 Diversificación del menú escolar

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

6.14 Energía

En nutrición se refiere a la energía química proveniente de los alimentos y que puede ser convertida en energía mecánica, térmica, eléctrica, entre otras necesarias para la vida del ser humano. La energía de los alimentos utiliza como unidad de medida la kilocaloría (kcal).⁶

6.15 Grasas saturadas

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esta composición hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente, pero se derrita conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, no obstante, también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao.¹

6.16 Gusto

Es la respuesta positiva o negativa del agrado que percibe la/el escolar respecto al alimento, componente (bebible y/o componente sólido) y/o tipo de ración (desayuno, almuerzo y/o cena).

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:44:22 -05:00

⁵ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW, adaptado del "Procedimiento para el cálculo del valor referencial para la prestación del servicio alimentario del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRO-018-PNAEQW-UOP, o la que la actualice.

⁶ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

6.17 Hierro

Es un mineral que se utiliza para producir las proteínas hemoglobina y mioglobina que transportan el oxígeno. La hemoglobina se encuentra en los glóbulos rojos y la mioglobina en los músculos. El hierro se encuentra también en enzimas y en neurotransmisores, de allí que su deficiencia tenga consecuencias negativas en el desarrollo conductual, mental y motor, velocidad de conducción más lenta de los sistemas sensoriales auditivo y visual, y reducción del tono vagal.⁷

6.18 Ingredientes culinarios

Son sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen como ingredientes de preparaciones culinarias como: aceites vegetales, azúcares, miel, sal, harinas. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados.⁴

6.19 Inocuidad de alimentos

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.⁸

6.20 Lista de alimentos

Lista que contiene los alimentos propuestos por cada UT para conformar las combinaciones de alimentos para la programación del menú escolar.

6.21 Medida casera

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento.⁹

6.22 Modalidad de atención

Es la forma de prestación del servicio alimentario que el PNAEQW brinda a las instituciones educativas públicas que forman parte de su cobertura, las que pueden ser productos, raciones, mixta u otra que el PNAEQW proponga.

6.23 Otros edulcorantes

Aditivos que dan un sabor dulce a los alimentos, incluidos los edulcorantes artificiales no calóricos (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y potasio de acesulfamo), los edulcorantes naturales no calóricos (por ejemplo, estevia) y los edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt). Esta categoría no incluye los jugos de fruta, la miel u otros ingredientes alimentarios que pueden usarse como edulcorantes.¹⁰

6.24 Periodo de atención por entrega

Periodo que comprende los días de atención efectiva para los cuales se brinda una cantidad determinada de alimentos o raciones, de acuerdo al número de usuarias/os.

Los periodos de atención por entrega se definen en las Bases del Proceso de Compras y además se establecen en cada uno de los contratos suscritos. Pueden ser: Regular o Ampliado.

6.25 Pertinencia cultural del menú escolar

Se refiere a que el menú escolar representa la expresión de una cultura alimentaria, basada en la elección de alimentos propios de su cultura y de preferencia puedan provenir de la agricultura familiar, teniendo como marco de referencia la diversidad alimentaria y la culinaria tradicional; el cuál revaloriza las preparaciones, las formas

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 10:44:32 -05:00

⁷ NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas y normas modificatorias.

⁸ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

⁹ Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.

¹⁰ Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.

de presentación y los hábitos de consumo tradicionales, aportando de esta manera al arraigo en la culinaria tradicional, en el sentido de identidad y en la pertenencia de las raíces históricas peruanas.¹¹

6.26 Producto de origen animal

Son los alimentos que provienen específicamente de 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 forman parte de diversos grupos de alimentos del PNAEQW.

6.27 Producto de origen animal deshidratado

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

6.28 Producto de origen animal hidrobiológico

Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal 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.

6.29 Producto de origen animal no hidrobiológico

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.

6.30 Programación del menú escolar

Es el conjunto de combinaciones de desayunos y/o almuerzos y/o cenas que brinda el PNAEQW, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario durante el año escolar. En situaciones de emergencia la programación del menú escolar se puede realizar en forma de canasta de alimentos.

6.31 Proteína de alto valor biológico

Proteínas de origen animal, son consideradas de alto valor biológico debido a que contienen todos los aminoácidos esenciales en las proporciones necesarias para el hombre, siendo completamente utilizable, en cambio las proteínas de origen vegetal tienen aminoácidos limitantes.¹²

6.32 Quintil de pobreza distrital

Es la división de la población en cinco grupos más o menos iguales, esto es, cada uno representando alrededor del 20% del total, donde el primer quintil agrupa a los distritos más pobres y el quinto a los distritos menos pobres.¹³

6.33 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 poblacional.¹⁴

6.34 Requerimiento de energía

Es la cantidad de energía necesaria para cubrir el gasto energético de un individuo. La cantidad de energía que necesita una persona depende de su edad, sexo, estado fisiológico y actividad física que realiza.⁶

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:44:43 -05:00

¹¹ Definición elaborada en base a: Cánepa G. Hernández M, Biffi V, Zuleta M. Cocina e identidad – La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. Ministerio de Cultura - Lima, 2011.

¹² Suárez M, Kizlansky A, López L. Evaluación de la calidad de las proteínas en los alimentos calculándose el escore de aminoácidos corregido por digestibilidad. Nutrición Hospitalaria. Buenos Aires: s.n., 2006, Vol. 21, págs. 47-51.

¹³ Definición del Instituto Nacional de Estadística e Informática, Oficio N° 791-2016-INEI/DTDIS.

¹⁴ Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

6.35 Situación de emergencia

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o inducido por la acción humana, previamente declarado por el Gobierno Nacional o el ente rector correspondiente, que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de la zona afectada, y se configura entre otros, por los siguientes supuestos: i) Acontecimientos catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población; ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado; iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente; y, iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

6.36 Sodio

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

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

6.37 Tipo de ración

Es la ración que se consume durante el día, la misma que puede ser: desayuno o refrigerio o almuerzo o cena.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones generales

8.1 Importancia de la alimentación escolar

De acuerdo con la evidencia científica, la alimentación escolar puede influir en el mantenimiento de la función cerebral, lo cual se relaciona directamente con la capacidad de atención en clases^{15,16}, tal como se detalla a continuación:

- a) La ingesta de alimentos – influye en la disponibilidad de precursores requeridos para la síntesis de neurotransmisores.
- b) La absorción de alimentos sirve como proveedor de vitaminas y minerales que son co-factores esenciales de las enzimas que sintetizan los neurotransmisores.
- c) Las grasas saludables contenidas en los alimentos alteran la composición de las membranas de las células nerviosas y de las vainas de mielina, a fin de mejorar la sinapsis o conectividad neuronal.
- d) La glucosa es el principal combustible del cerebro, por lo que la ingesta de alimentos implica una inyección de glucosa al cuerpo en un plazo muy corto de tiempo, lo cual hace que el cerebro tenga un adecuado funcionamiento, influenciando también en las funciones cognitivas de los individuos.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 10:44:58 -05:00

¹⁵ Greenwood C, Craig R. Dietary influences on brain function: implications during periods of neuronal maturation. *Curr Topics Nutr Dis.* 1987;16:159-216.

¹⁶ Isaacs E, Oates J. Nutrition and cognition: assessing cognitive abilities in children and young people. *Eur J Nutr.* 2008;47(Suppl 3):4-24.

8.2 Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza

El PNAEQW atiende con tres (03) tipos de raciones: desayuno, almuerzo y cena; estas se asignan a las IIEE según el quintil de pobreza del ámbito en el cual se encuentran ubicadas, según el siguiente detalle:

Se brinda una (01) ración al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5 y dos (02) raciones al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2 y. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).¹⁷

Asimismo, se brindan dos (02) raciones, a las/los escolares de las IIEE del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por el PNAEQW, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2° del Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS.

En el caso de las/los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de JEC y FAD y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la institución educativa, pudiendo ser dos (02) o tres (03) raciones.

Cabe precisar, debido a sus características, cada modalidad de atención permite la entrega de los tipos de raciones de manera diferenciada: las modalidades de atención raciones y mixta sólo permite la entrega de desayunos y la modalidad de atención productos permite la entrega de los tres tipos de raciones (desayuno, almuerzo y cena).

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

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

TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN	NIVEL EDUCATIVO	QUINTILES	TIPO DE RACIÓN AL DÍA
PRODUCTOS	Inicial y Primaria	1 y 2	Desayuno y Almuerzo
		3, 4 y 5	Desayuno
	Inicial, Primaria y Secundaria ubicados en los Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana Secundaria JEC	1, 2, 3, 4 y 5	Desayuno y Almuerzo
			Desayuno y Almuerzo ^a Desayuno, Almuerzo y Cena ^b
RACIONES O MIXTA	Inicial y Primaria	3, 4 y 5	Desayuno

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

(a) Para escolares no residentes y escolares de ST corresponden dos (02) raciones.

(b) Para escolares de SRE y escolares de CRFA corresponden tres (03) raciones.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:45:10 -05:00

8.3 Características de los desayunos, almuerzos y cenas

¹⁷ Anexo 02 del Programa Presupuestal 0115 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 2020

8.3.1 Modalidad de atención raciones

a) Desayunos

Son alimentos que no requieren preparación en la institución educativa pública. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada escolar.

Está constituido por:

- Un bebible industrializado, puede ser a base de leche y/o productos naturales (tales como: frutas y/o granos andinos y/o cereales, entre otros).
- Un componente sólido, constituido por un producto de panificación o galletería, o semillas oleaginosas, o frutos secos o deshidratados, o cereales y derivados, el cual puede estar acompañado con un complemento, como el huevo sancochado.

8.3.2 Modalidad de atención productos

a) Desayunos

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El CAE gestiona la preparación de desayunos con los alimentos entregados.

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

El bebible o mazamorra puede ser preparado 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, con o sin fortificación, y hojuelas precocidas, harinas de frutas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, entre otros alimentos que cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas.

El componente sólido está constituido por galletas, cereales expandidos, barra de cereales o preparaciones tipo segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas de un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de pavita, conserva de pavo, conserva de mollejititas, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de carne de cerdo, o deshidratado (POA deshidratado) tales como charqui, chalonga, carne seca salada, mezcla a base de huevo en polvo.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según UT, considerando Región Alimentaria y/o comunidades indígenas, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Dov V B
Fecha: 24.05.2022 10:45:18 -05:00

b) Almuerzos

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de almuerzos con los alimentos entregados.

Las preparaciones pueden contener cereales con o sin fortificación, granos andinos, menestras y/o tubérculos. Además todos los días se incluye un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros, o deshidratado (POA deshidratado) tales como chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

Adicionalmente el CAE puede utilizar vegetales y aderezos como ajos, cebolla y otros potenciadores naturales del sabor que sean sanos y agradables, los cuales contribuyen a mejorar su agrado por parte de las/los escolares; dichos insumos son adquiridos por las/los integrantes del CAE.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según UT, considerando Región Alimentaria y/o comunidades indígenas, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

c) Cenas

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de cenas con los alimentos entregados.

Las preparaciones pueden contener cereales con o sin fortificación, granos andinos, menestras y/o tubérculos. Además todos los días se incluye un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros, o deshidratado (POA deshidratado) tales como chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

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

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según UT, considerando Región Alimentaria y/o comunidades indígenas, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:45:26 -05:00

8.3.3 Modalidad de atención mixta

a) Desayunos

Está conformado por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados para su preparación en la IE y alimentos que no requieren de preparación para su consumo inmediato, los cuales cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes.

Está constituido por:

- Un bebible o mazamorra puede ser preparado 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, con o sin fortificación, y hojuelas precocidas, harinas de frutas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, entre otros alimentos que cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas, similar a los bebibles de la modalidad de atención productos.
- Un componente sólido, constituido por un producto de panificación o galletería, o semillas oleaginosas, o frutos secos o deshidratados, o cereales y derivados, el cual puede estar acompañado con un complemento, como el huevo sancochado, similar a los componentes sólidos de la modalidad de atención raciones.

8.4 Clasificación por regiones alimentarias

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

Para complementar la clasificación propuesta por la APEGA, se relacionó las provincias del Perú a las ocho regiones alimentarias, de acuerdo a sus características geográficas (altitud mínima o máxima de sus distritos y región natural a la que pertenecían).

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

En ese sentido, la clasificación de las Regiones Alimentarias es la siguiente:

Tabla N° 02. Distribución de Unidades Territoriales según Regiones Alimentarias

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

(* El ámbito de algunas Unidades Territoriales pertenece a más de una Región Alimentaria.

Elaborado por: APEGA, en coordinación con el MIDIS.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:45:34 -05:00

8.5 Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes

El INS a través del CENAN, considerando las características primordialmente asociadas al sexo, peso, talla, edad y actividad física, ha desarrollado el documento técnico “Requerimiento de energía para la población peruana”¹⁴, en el cual se precisa el requerimiento de energía de los grupos etarios que comprenden la población escolar del PNAEQW. En relación con las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a la opinión técnica del CENAN^{18,19} (Ver Anexo N° 01).

8.6 Promoción de alimentación saludable

El PNAEQW contempla la entrega de productos procesados, los cuales deben cumplir los parámetros técnicos sobre los nutrientes críticos (azúcares, grasa saturada, sodio y contenido de grasas trans), conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

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

Nutrientes críticos	Límite máximo
Sodio en Alimentos Sólidos	Menor a 400 mg /100g
Sodio en Bebidas	Menor a 100 mg /100ml
Azúcar Total en Alimentos Sólidos	Menor a 10g /100g
Azúcar Total en Bebidas	Menor a 5g/100ml
Grasas Saturadas en Alimentos Sólidos	Menor a 4g /100g
Grasas Saturadas en Bebidas	Menor a 3g /100ml
Grasas Trans	Según la Normatividad Vigente

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW, en base a: Artículo 4 del Decreto Supremo N° 017-2017-SA Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

8.7 Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW

En función a los requerimientos y recomendaciones señalados en el numeral 8.5, el PNAEQW, con la opinión técnica del CENAN ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario (Ver Anexo N° 01).

La distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración (desayuno, almuerzo y cena), se han establecido en referencia a las recomendaciones del CENAN.^{18,20}

Cabe precisar que en situaciones excepcionales o de emergencia el aporte nutricional establecido en las Tablas N° 04 y 05 puede modificarse, a fin de adecuarse a las exigencias del entorno social y económico del país y/o necesidades fisiológicas específicas de las/los escolares, previa evaluación técnica y económica de la UOP.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:45:41 -05:00

¹⁸ Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS. Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

¹⁹ Oficio N° 095-2021-CENAN/INS, que brinda opinión técnica respecto del documento normativo Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2021.

²⁰ Cereceda Bujaico, María del Pilar. Dietética de la Teoría a la práctica. U.N.M.S.M. / Facultad de Medicina – Departamento de Ciencias Dinámicas. Septiembre 2008.

Tabla N° 04. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según modalidad de atención, nivel educativo y área geográfica

TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN	ÁREA GEOGRÁFICA	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^c	HIERRO ^d	
				Kcal	%RET**	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
PRODUCTOS	URBANO	DESAYUNO	Inicial	270-290	22% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 1.26 mg	Mínimo 20% ⁴
			Primaria	325-355	22% ¹			Mín. 2.92 mg	
			Secundaria	485-550	23% ¹			Mín. 3.76 mg	
		ALMUERZO	Inicial	490-520	40% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 2.52 mg	Mínimo 40% ⁴
			Primaria	590-630	40% ¹			Mín. 5.84 mg	
			Secundaria	840-980	41% ¹			Mín. 7.52 mg	
		CENA*	Secundaria	615 - 645	28% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 5.64 mg	Mínimo 30% ⁴
		DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	760-810	62% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín. 3.78 mg	Mínimo 60% ⁴
			Primaria	915-985	62% ¹			Mín. 8.76 mg	
	Secundaria	1325-1625	64% ¹	Mín. 11.28 mg					
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	1940-2175	92% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín.16.92 mg	Mínimo 90% ⁴	
	RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	285-305	23% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 1.26 mg	Mínimo 20% ⁴
			Primaria	405-435	24% ¹			Mín. 2.92 mg	
			Secundaria	490-560	24% ¹			Mín. 3.76 mg	
		ALMUERZO	Inicial	505-535	41% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 2.52 mg	Mínimo 40% ⁴
			Primaria	715-760	41% ¹			Mín. 5.84 mg	
			Secundaria	870-985	42% ¹			Mín. 7.52 mg	
		CENA*	Secundaria	615-645	29% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 5.64 mg	Mínimo 30% ⁴
DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	790-840	64% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín. 3.78 mg	Mínimo 60% ⁴	
		Primaria	1120-1195	65% ¹			Mín. 8.76 mg		
Secundaria	1360-1630	66% ¹	Mín. 11.28 mg						
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	1975-2190	94% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín.16.92 mg	Mínimo 90% ⁴		
RACIONES O MIXTA	URBANO ²¹	DESAYUNO	Inicial	270-290	22% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 1.26 mg	Mínimo 20% ⁴
			Primaria	325-355	22% ¹			Mín. 2.92 mg	

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

(**) La distribución calórica establecida corresponde al promedio de la distribución calórica mínima y máxima establecida según las edades comprendidas en el nivel educativo correspondiente.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW, en base a:

(a) INS-CENAN (2015). -Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

(b) INS-CENAN (2012). Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.

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

(c) FAO/OMS 2003. "Dieta, Nutrición y Prevención de las Enfermedades Crónicas". Serie de Informes Técnicos N° 916. Ginebra 2003.

(d) FAO/OMS 2004. Requerimientos de vitaminas y minerales en la nutrición humana. 2da ed. Roma, Italia 2004.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

²¹ Se considera el área geográfica como urbano, toda vez que la proporción de usuarias/os en el área geográfica rural corresponde sólo al 0.51% en la modalidad de atención Raciones, tomando como referencia el último listado de IIEE usuarias del PNAEQW que incluyó dicha modalidad de atención (RDE N°329-2019- MIDIS/PNAEQW-DE).

- 1: Porcentaje del requerimiento energético total (%RET).
2: Porcentaje del valor calórico total por ración (%VCTR).
3: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.
4: Porcentaje de la recomendación diaria (%RD).

Tabla N° 05. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según modalidad de atención, quintil de pobreza, área geográfica y nivel educativo

TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN	TIPO RACIÓN	QUINTIL	ÁREA GEOGRÁFICA	NIVEL	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^c	HIERRO ^d	
				EDUCATIVO	Kcal	%RET ^{***}	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
PRODUCTOS	DESAYUNO + ALMUERZO	1 y 2	Urbano	Inicial	760-810	62% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mínimo 60% ⁵	Min. 3.78 mg
				Primaria	915-985	62% ¹				Min. 8.76 mg
				Secundaria	1325-1625	64% ¹				Min. 11.28 mg
			Rural, Comunidades Indígenas y FAD*	Inicial	790-840	64% ¹				Min. 3.78 mg
				Primaria	1120-1195	65% ¹				Min. 8.76 mg
				Secundaria	1360-1630	66% ¹				Min. 11.28 mg
	DESAYUNO	3, 4 y 5	Urbano	Inicial	270 - 290	22% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	Mínimo 20% ⁵	Min. 1.26 mg
				Primaria	325-355	22% ¹				Min. 2.92 mg
				Secundaria	485-550	23% ¹				Min. 3.76 mg
			Rural	Inicial	285-305	23% ¹				Min. 1.26 mg
				Primaria	405-435	24% ¹				Min. 2.92 mg
				Secundaria	490-560	24% ¹				Min. 3.76 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA	1, 2, 3, 4 y 5	FAD Urbano*	Secundaria	1940-2175	92% ¹	Mínimo 12% ⁴	15% - 30% ⁴	Mínimo 90% ⁵	Min. 16.92 mg	
		FAD Rural**	Secundaria	1975-2190	94% ¹					
RACIONES O MIXTA	DESAYUNO	3, 4 y 5	Urbano ²¹	Inicial	270 - 290	22% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	Mínimo 20% ⁵	Min. 1.26 mg
				Primaria	325-355	22% ¹				Min. 2.92 mg

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

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

(***) La distribución calórica establecida corresponde al promedio de la distribución calórica mínima y máxima establecida según las edades comprendidas en el nivel educativo correspondiente

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW, en base a:

(a) **INS-CENAN (2015). Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana.** Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

(b) **INS-CENAN (2012). Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.**

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

(c) **FAO/OMS 2003. "Dieta, Nutrición y Prevención de las Enfermedades Crónicas". Serie de Informes Técnicos N° 916.** Ginebra 2003.

(d) **FAO/OMS 2004. Requerimientos de vitaminas y minerales en la nutrición humana.** 2da ed. Roma, Italia 2004.

- 1: Porcentaje del requerimiento energético total (RET).
2: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.
3: Porcentaje del valor calórico total por ración (%VCTR).
4: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo + cena.
5: Porcentaje de la recomendación diaria (%RD).

8.8 Alimentos permitidos y no permitidos

Además de los alimentos mencionados en el numeral 8.3, el CAE, de acuerdo con los patrones culturales y alimentarios, puede adicionar en las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región que contribuyen a un mayor agrado de las raciones por parte de las/los escolares.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 10:46:04 -05:00

Tabla N° 06. Lista de potenciadores permitidos para la planificación del menú escolar del PNAEQW

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

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW,

Se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su 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 N° 07. Lista de alimentos no permitidos para la planificación del menú escolar del PNAEQW

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

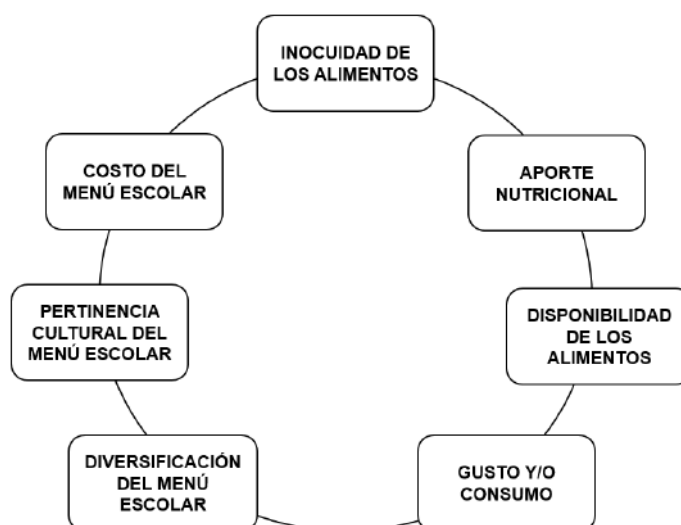
Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW

IX. Disposiciones específicas

9.1 Criterios para la planificación del menú escolar

Los criterios establecidos para la planificación del menú escolar son los siguientes:

Figura N° 01: Criterios para la planificación del menú escolar



Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 10:46:19 -05:00

9.1.1 Inocuidad de los alimentos

Se considera que el **menú escolar es inocuo** cuando los alimentos que lo conforman cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes del programa.

9.1.2 Aporte Nutricional

Según corresponda, se considera que el menú escolar **cumple con el aporte nutricional** cuando:

- El promedio por ciclo²² de combinaciones de alimentos se encuentra entre el 90% al 110% del aporte de energía²³ y del aporte de nutrientes (proteína, grasa y hierro)^{24,25, 26}, establecidos en las Tablas N° 04 y 05. Asimismo, se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico.
- El aporte nutricional de la canasta de alimentos se encuentra entre el 90% al 110% del aporte de energía²³ y del aporte de nutrientes (proteína, grasa y hierro)^{24,25,26}, establecidos en las Tablas N° 04 y 05, considerando el número total de días de la entrega correspondiente. Asimismo, se incluye en cada canasta proteínas de alto valor biológico.

9.1.3 Disponibilidad de los alimentos

9.1.3.1 La evaluación de la disponibilidad de un alimento es realizada por las Unidades Territoriales y/o la CCA, utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reportes de liberación del alimento (en kilogramos, litros o unidades) correspondiente a los dos últimos años en que fue liberado, realizado por la USME y/o Resultados de estudio(s) de mercado realizados por el PNAEQW y/o.
- Reportes respecto a la producción de alimentos, emitidos por:
 - Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y/o
 - Ministerio de Producción y/o
 - Servicio Nacional de Sanidad Agraria y/o
 - Sociedad Nacional de Industrias y/o
 - Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social y/o
 - Gobiernos Regionales y/o
 - Gobiernos Locales y/o
 - Fabricantes y/o procesadores de alimentos y bebidas no alcohólicas y/o
 - Otras fuentes oficiales.

9.1.3.2 Para la evaluación de la disponibilidad es necesario clasificar a los “alimentos con baja oferta” y “alimentos con gran oferta”. Para identificar a los “alimentos con baja oferta”, se han determinado los siguientes criterios:

- **Criterio 1: Demanda (TM) histórica del alimento**, de al menos los dos (02) últimos años en que fue liberado. Cumple este

²² En la modalidad de atención mixta se considera un ciclo de veinte (20) combinaciones de alimentos para la evaluación del criterio del aporte nutricional del menú escolar.

²³ Informe final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.

²⁴ Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos (ENCA) Resultados Preliminares Abril – Septiembre 2015. Caracas: Instituto Nacional de Estadística, 2016.

²⁵ Adecuación y aceptación de almuerzos escolares en dos escuelas públicas de Asunción. Pediatr (Asunción). 2017;44(2):126-135 (mayo-agosto) 2017.

²⁶ Consejería nutricional incrementa el consumo de alimentos ricos en calcio, pero la ingesta se mantiene por debajo del requerimiento diario. Revista Chilena Nutrición Vol. 41, N°2, Junio 2014.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:46:28 -05:00

criterio cuando la tendencia de demanda es negativa en dos o más años y liberados en más del 50% de UT.

- **Criterio 2: Número de intercambios realizados por alimento**, de al menos un año (01) anterior. Cumple este criterio cuando el porcentaje de intercambios del alimento es mayor al 2.5% del número total de ítems con intercambio.
- **Criterio 3: Número de fabricante/procesador/fraccionador por alimento**, de al menos el último año en que fue liberado. Cumple este criterio cuando el alimento tiene igual o menos de cinco (05) fabricante/procesador/fraccionador.

Como fuente de información para los criterios 1 y 3 se hace uso de los reportes de liberación del alimento según la modalidad de atención que corresponda, realizado por la USME. Como fuente de información para el criterio 2 se hace uso del reporte del consolidado de intercambios de alimentos elaborado por la CCA.

Son "alimentos con baja oferta", cuando cumplen al menos dos (02) de los tres (03) criterios señalados.

9.1.3.3 La evaluación de la disponibilidad se realiza de acuerdo al tipo de alimento:

a) Alimentos con baja oferta de fabricantes y/o procesadores:

La CCA, a partir de las fuentes de información, elabora una base de datos con el volumen que oferta el mercado nacional y regional por cada alimento.

La base de datos generada sirve como instrumento de contraste entre lo ofertado por el mercado y lo demandado por el PNAEQW, este último se va generando de acuerdo con la programación del menú escolar por cada UT. En caso se advierta durante la programación un volumen de demanda mayor a lo ofertado, la(s) UT(s) debe(n) modificar su programación en coordinación con la CCA.

Se considera que **un alimento es disponible** en el mercado, si de acuerdo con el análisis realizado, la oferta proyectada es mayor a la demanda proyectada por el PNAEQW.

b) Alimentos con gran oferta de fabricantes y/o procesadores y/o fraccionadores:

La UT identifica los alimentos disponibles en su ámbito de intervención para la elaboración de la lista de alimentos. Para ello, utiliza las fuentes de información mencionadas en el párrafo precedente, debiendo identificar al menos dos (02) empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores por alimento.

Para el caso de los alimentos panes y queques, se identifica al menos dos (02) empresas fabricantes y/o procesadores y/o fraccionadores del insumo(s) con mayor porcentaje.

Se considera que **un alimento es disponible** en el mercado, si de acuerdo con el análisis realizado, tiene al menos dos (02) empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:46:37 -05:00

Asimismo, se debe tener en cuenta para la programación del tipo de menú A, preferentemente “alimentos con gran oferta” y sin intercambios realizados en las dos primeras entregas del año anterior.

En caso de incluir alimentos nuevos en la propuesta de programación del menú escolar de la UT, debe programarse a partir del tipo de menú B (ver Tabla N° 08 y Tabla N° 09).

9.1.4 Gusto y/o consumo²⁷

La evaluación del gusto y/o consumo es realizada utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reporte de los resultados de la encuesta de gusto y/o consumo de los dos últimos años disponibles que contenga información del alimento, componente (bebible y/o componente sólido) y/o tipo de ración evaluado, realizado por la USME durante la prestación del servicio alimentario regular y/o
- Informes y sustentos²⁸ presentados por las/los MGL de acuerdo con las supervisiones y/o seguimientos realizados durante la prestación del servicio alimentario.

Se considera que el **menú escolar es agradable**, si dentro de la programación se ha considerado los resultados de gusto y/o consumo según las fuentes de información mencionadas.

9.1.5 Diversificación del menú escolar

- Para la modalidad de atención raciones, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación de un ciclo de veinte (20) combinaciones de alimentos.
- Para la modalidad de atención productos, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación de un ciclo de cinco (05) combinaciones de alimentos²⁹ en los tres (03) tipos de menú (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s) y/o comunidades indígenas de la UT.

En la Tabla N° 08 se detalla la secuencia de tipos de menú para periodo de atención por entrega regular y en la Tabla N° 09 la secuencia de tipos de menú para periodo de atención por entrega ampliado. La CCA aplica la secuencia que corresponda (Tabla N° 08 y Tabla N° 09) generando reportes de requerimiento de volúmenes de alimentos.

En situaciones de emergencia se considera que el **menú escolar es diversificado**, si la programación de canasta de alimentos contempla tres (03) tipos de menú (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s) y/o comunidades indígenas de la UT.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:47:36 -05:00

²⁷ U otro mecanismo que permita la evaluación del criterio de aceptabilidad, entendiendo esta, como el indicador por el que la/el usuaria/o del Programa acepta o rechaza un alimento y/o ración, siendo de carácter multidimensional (las características del alimento, las características del consumidor y las características del entorno).

²⁸ Actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento

²⁹ En caso de que la UT requiera realizar una programación con un ciclo de mayor número de combinaciones de alimentos, debe solicitarlo a la UOP, debidamente justificado y sustentado.

- Para la modalidad de atención mixta, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si el bebible cumple con la diversificación de la modalidad de atención productos, y si el componente sólido cumple con la diversificación de la modalidad de atención raciones.

Tabla N° 08: Secuencia de tipos de menú para los ítems con periodo de atención por entrega regular (modalidad de atención productos)

N° Entrega	Tipo de menú
1	A
2	A
3	B
4	B
5	C
6	C
hasta N	Repetir secuencia a partir de B

N = Número de entregas programadas

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW.

Tabla N° 09: Secuencia de tipos de menú para los ítems con periodo de atención por entrega ampliada (modalidad de atención productos)

N° Entrega	Tipo de menú
1	A
2	B
3	C
hasta N	Repetir secuencia a partir de B

N= Número de entregas programadas

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW.

9.1.6 Pertinencia cultural del menú escolar

- Se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente**, si contempla en su propuesta de programación del menú escolar, una o más **combinaciones** de alimentos que resulten en recetas regionales³⁰ y/o que contengan uno o más alimentos de pertinencia cultural³¹ y de preferencia puedan provenir de la agricultura familiar, teniendo como referencia el Anexo N° 02.
- En situaciones de emergencia se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente** si contempla en la propuesta de canasta de alimentos uno o más alimentos de pertinencia cultural, teniendo como referencia el Anexo N° 02.

9.1.7 Costo del menú escolar

Para este criterio, la CCA considera un tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos por UT, el cual se determina en base al histórico del presupuesto para el servicio alimentario y los costos de los alimentos, además de los estimados para el próximo periodo.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.05.2022 10:47:44 -05:00

³⁰ Se consideran como "recetas regionales" a las recetas adaptadas de los Recetarios "La Mejor Receta" elaborados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud y/o aquellas que se identifiquen en recetarios, investigaciones, libros y/o información de Ministerios, gobiernos regionales y/o locales, entre otras entidades, donde se consideren a los alimentos y/o combinación de alimentos como propias de la zona.

³¹ Para el caso de las modalidades de atención raciones o mixta se considera "alimento de pertinencia cultural", además del alimento como tal, a aquel alimento que contenga uno o más insumos de pertinencia cultural.

Se considera que un **menú escolar tiene un costo de alimentos adecuado** si el costo proyectado del requerimiento de alimentos de la UT no supera el tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos.

9.2 Diseño y validación de combinaciones de alimentos

- 9.2.1** El presente procedimiento permite evaluar y confirmar si las combinaciones de los desayunos (bebible y/o componente sólido), almuerzos y/o cenas cumplen la evaluación del aporte nutricional y evaluación sensorial, con la finalidad de incluirlas en las combinaciones propuestas que conforman el menú escolar. Para el caso de los componentes sólidos panes y queques se realiza la formulación y validación de los mismos en el marco de la elaboración y/o actualización de las especificaciones técnicas de alimentos, por parte de los especialistas de alimentos y estándares de calidad.
- 9.2.2** El Equipo responsable del diseño y validación de combinaciones se encuentra conformado por la/el EA y la/el/las/los MGL.
- 9.2.3** Para el diseño y validación de las combinaciones de alimentos, se realizan las siguientes actividades:

9.2.3.1 Propuestas y selección de combinaciones de alimentos:

A partir de las propuestas de nuevas combinaciones realizadas por las/los MGL u otros documentos sustentatorios, la/el EA evalúa si cumple con los criterios de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural, a fin de realizar el diseño y validación respectiva.

Asimismo, se pueden validar y ajustar combinaciones de alimentos seleccionadas por la/el EA y las/los nutricionistas de la CCA.

9.2.3.2 Evaluación del aporte nutricional

Para la determinación del aporte nutricional³² de las nuevas combinaciones se considera el siguiente procedimiento:

9.2.3.2.1 Evaluación de dosificación, preparación y servicio

El equipo técnico responsable de la validación, con el apoyo de las/los integrantes del CAE y/o personal responsable de la preparación de alimentos, realiza los siguientes procedimientos, los cuales son registrados en el Anexo N° 03.

a) Dosificación:

- La/el EA propone las dosificaciones de los alimentos que entrega el PNAEQW, que conforman las nuevas combinaciones de alimentos, estas dosificaciones deben cumplir con el aporte de energía y nutrientes según nivel educativo y área geográfica establecido en las Tablas N° 04 y 05.
- Para determinar la dosificación de las nuevas combinaciones se realiza la preparación para cinco (05) raciones de cada combinación a validar.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Dov V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:47:53 -05:00

³² Para el cálculo del aporte nutricional se utiliza una herramienta informática, la cual contiene la información de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del INS – CENAN, 2017.

Asimismo, con el apoyo de las/los MGL se dosifica para cinco (05) raciones, los vegetales y/o potenciadores del sabor naturales, propios y característicos de la región que se añadan a las combinaciones a validar.

Se recomienda tomar como referencia las dosificaciones establecidas en la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva y en las Tablas Auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios del INS – CENAN.^{33,34}

b) Preparación: Para el desarrollo de este procedimiento las/los MGL realizan las coordinaciones respectivas para contar con la participación de las/los integrantes del CAE o personal responsable de la preparación de alimentos; asimismo, se debe contar con una balanza de alimentos calibrada para realizar las siguientes actividades:

- Registrar los pesos de todos los recipientes en los que se preparan los alimentos.
- Registrar los pesos de todos los alimentos que conforman la preparación.
- Proceder a la preparación de las nuevas combinaciones de alimentos seleccionadas para la validación, considerando las prácticas culinarias y hábitos alimentarios del personal de apoyo, representantes del ámbito de la Unidad Territorial.
- Medir y registrar el peso final de la preparación.

c) Servido:

- Antes de iniciar con el servido de alimentos, se debe dividir el peso final de la preparación entre la cantidad de las raciones dosificadas (05 raciones).
- Registrar la cantidad por ración (peso) y el equivalente a la medida casera, utilizando los utensilios, como el cucharón y la cuchara bocona según nivel educativo y área geográfica.

9.2.3.3 Evaluación sensorial

Una vez concluidos los procedimientos anteriormente descritos, se procede a la degustación de las preparaciones por parte del equipo evaluador y panelistas locales (conformado por personal técnico de la UT, integrantes del CAE y usuarios/os del PNAEQW), y en el Anexo N° 04 se debe registrar las opiniones acerca de las características organolépticas, tamaño de porción con la finalidad de aceptarlos o ajustarlos. Se debe considerar mínimo 05 panelistas por combinación.

9.2.3.4. Evaluación de resultados

La/el EA realiza el análisis de las combinaciones validadas. Sólo las que cumplan con el aporte nutricional y la evaluación sensorial pueden ser programadas en la prestación del servicio alimentario. Para concluir con el procedimiento de validación de combinaciones se realiza la suscripción de una Acta de acuerdo (Anexo N° 06).



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:48:01 -05:00

³³ Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima, 2015.

³⁴ Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2016.

9.3 Herramientas del menú escolar

9.3.1 Tablas de alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)

En estas tablas se enlistan los alimentos por cada modalidad de atención que conforman la programación del menú escolar de la UT clasificándolos por grupos de alimentos. Su finalidad es establecer precisiones de cumplimiento obligatorio para los proveedores del servicio alimentario, orientadas a optimizar el gusto y/o consumo y la diversificación del menú escolar, considerando la disponibilidad de los alimentos. Estas tablas forman parte del requerimiento de contratación que se remite a la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia.

9.3.2 Tablas de dosificaciones de alimentos

Para asegurar que los desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW a las/los escolares, cubran el aporte nutricional establecido, es indispensable que se realicen las preparaciones utilizando dosificaciones adecuadas, las cuales se establecen en las Tablas de Dosificaciones de Alimentos. Dichas tablas presentan las dosificaciones de los alimentos entregados por el PNAEQW en cantidades y medidas caseras, según grupos de alimentos y combinaciones, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.

9.3.3 Tablas de servido de preparaciones

En las Tablas de Servido de Preparaciones, se describen las medidas caseras y cantidades referenciales en gramos o mililitros de las preparaciones que deben ser servidas a las/los escolares, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.

9.4 Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de herramientas del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular

9.4.1 La/el jefa/e de la UOP solicita a las 27 UT realizar las propuestas de programación del menú escolar y de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).

9.4.2 La/el JUT conforma el equipo técnico³⁵ para la elaboración y validación de las propuestas de programación del menú escolar y de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio). Ver Anexo N°07.

9.4.3 La/el EA coordina con el equipo técnico el desarrollo de las actividades previas para la elaboración de la lista de alimentos y combinaciones de alimentos.

9.4.4 Las/los MGL, de corresponder, realizan un informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT respecto a la apreciación del gusto y/o consumo. La apreciación del gusto y/o consumo debe representar como mínimo el 10% de las IIEE asignadas a su ruta, y deben adjuntar documentos sustentatorios (actas, fichas de supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento). Ver Anexo N° 08 y Anexo N° 09.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:48:09 -05:00

³⁵ El equipo técnico se encuentra constituido por la/el JUT, la/el CTT, la/el EA, la/el EE, las/los SPA (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial), las/los MGL (mínimo 01 representante por el ámbito geográfico de cada Comité de Compra de la Unidad Territorial) y las/los SC (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial). Asimismo, pueden participar otras/os especialistas según lo considere la/el jefa/e de la Unidad Territorial.

De ser el caso, en el referido informe se proponen nuevas combinaciones de alimentos que cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, considerando principalmente los criterios de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural.

- 9.4.5** La/el CTT, de corresponder, revisa y consolida los informes de las/los MGL respecto a la apreciación del gusto y/o consumo y las propuestas de nuevas combinaciones, y elabora un informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al EA. Ver Anexo N° 10 y Anexo N° 11.
- 9.4.6** La/el EA, de corresponder, recepciona copia del informe de la/del CTT u otro documento sustentatorio y realiza las siguientes actividades:
- 9.4.6.1** Verifica si las propuestas de nuevas combinaciones de alimentos reportadas por las/los MGL cumplen con el criterio de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural.
- 9.4.6.2** Gestiona y lidera el procedimiento para el diseño y validación de las nuevas combinaciones de alimentos propuestas por la UT, de acuerdo con lo establecido en el numeral 9.2.
- 9.4.7** La/el EA realiza las siguientes actividades
- 9.4.7.1** Elabora la propuesta de la lista de alimentos de la UT, considerando los criterios de inocuidad, disponibilidad, gusto y/o consumo y pertinencia cultural, de acuerdo con los numerales 9.1.1, 9.1.3, 9.1.4 y 9.1.6, respectivamente. Esta actividad se puede realizar paralelamente a la actividad descrita en el numeral 9.4.6.
- 9.4.7.2** Elabora la propuesta de combinaciones de alimentos y dosificaciones que forman parte del menú escolar, a partir de la propuesta de la lista de alimentos y, de ser el caso, incluye las nuevas combinaciones de alimentos validadas, según la modalidad de atención, considerando los criterios de aporte nutricional, gusto y/o consumo y pertinencia cultural.
- 9.4.7.3** Elabora la propuesta de programación del menú escolar, a partir de las combinaciones de alimentos determinadas previamente y considerando el cumplimiento de los siete (7) criterios establecidos en el numeral 9.1 del presente documento, así como considerando las pautas alimentarias establecidas en el Anexo N° 12
- 9.4.7.4** Convoca al equipo técnico a reuniones, mediante documento o correo electrónico, con el fin de que sus integrantes validen la propuesta de programación del menú escolar, suscribiendo el acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°13.
- 9.4.7.5** Elabora un informe dirigido a la/al JUT con la propuesta de programación del menú escolar validada por el equipo técnico de la UT, sustentando el cumplimiento de las actividades descritas en los numerales 9.4.7.1 al 9.4.7.4 y de corresponder el numeral 9.4.6. Luego procede a realizar las actividades descritas en el numeral 9.4.13.
- 9.4.8** La/el JUT emite la propuesta de programación del menú escolar validada por el equipo técnico de la UT a la/al jefa/e de la UOP, a fin de que sea revisado por el/la coordinador/a de la CCA.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Dov V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:48:17 -05:00

- 9.4.9** El/la coordinador/a de la CCA asigna a la/al Nutricionista del Componente Alimentario la propuesta de programación del menú escolar de la UT, para su revisión.
- 9.4.10** El/la Nutricionista del Componente Alimentario revisa y elabora la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de programación del menú escolar de la UT y lo remite a el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.4.11** El/la coordinador/a de la CCA emite a la/al jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de programación del menú escolar de la UT.
- 9.4.11.1** Si la propuesta de programación del menú escolar presentada por la UT ha sido observada, la/el jefa/e de la UOP devuelve a la/al JUT el documento solicitando levantar las observaciones.
- 9.4.11.2** La/el JUT deriva el documento a la/al EA para realizar el levantamiento de las observaciones.
- Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.4.7.4, 9.4.7.5 y 9.4.8.
- Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.4.7.5 y 9.4.8.
- 9.4.12** La/el jefa/e de la UOP comunica la aprobación de la programación del menú escolar a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva, posterior a la aprobación del requerimiento de contratación con Resolución de Dirección Ejecutiva.
- 9.4.13** El/la EA, luego de remitir la propuesta de programación del menú escolar validada por el equipo técnico de la UT, realiza las siguientes actividades:
- 9.4.13.1** Elabora la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)
- 9.4.13.2** Convoca al equipo técnico a reuniones, mediante documento o correo electrónico, con el fin de que sus integrantes validen la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), suscribiendo el Acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°14.
- 9.4.13.3** Elabora un informe dirigido a la/al JUT presentando la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por el equipo técnico de la UT.
- 9.4.14** La/el JUT emite a la/al jefa/e de la UOP la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por el equipo técnico de la UT, a fin de que sea revisado por el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.4.15** El/la coordinador/a de la CCA asigna a la/al Nutricionista del Componente Alimentario la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), para su revisión.
- 9.4.16** El/la Nutricionista del Componente Alimentario revisa y elabora la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) y lo remite a el/la coordinador/a de la CCA.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:48:25 -05:00

9.4.17 El/la coordinador/a de la CCA emite a la/al jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) de la UT

9.4.17.1 Si la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) presentada por la UT ha sido observada, la/el jefa/e de la UOP devuelve el documento solicitando levantar las observaciones.

9.4.17.2 La/el JUT deriva el documento a la/al EA para realizar el levantamiento de las observaciones.

Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) se efectúa nuevamente las actividades descritas en los numerales 9.4.13.2, 9.4.13.3 y 9.4.14.

Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) se efectúa nuevamente las actividades descritas en los numerales 9.4.13.3 y 9.4.14.

9.4.18 La/el jefa/e de la UOP comunica la aprobación de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva, posterior a la aprobación del requerimiento de contratación con Resolución de Dirección Ejecutiva.

9.4.19 El/la EA elabora la Tabla de dosificación y la Tabla de Servido de Preparaciones con la asistencia técnica de la/el Nutricionista del Componente Alimentario y las remite mediante informe dirigido a la/al JUT.

9.5 Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia

9.5.1 En situaciones de emergencia, se realiza la programación del menú escolar en forma de canastas de alimentos a fin de garantizar la prestación y/o continuidad del servicio alimentario mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para el total de número de escolares. En el Anexo N° 15 se detallan los grupos de alimentos que podrían conformar las canastas.

9.5.2 Luego de realizarse las actividades descritas en los numerales 9.4.1 al 9.4.6, la/el EA realiza las siguientes tareas:

9.5.2.1 Elaborar la propuesta de la lista de alimentos de la UT, considerando los criterios de inocuidad, disponibilidad, gusto y/o consumo y pertinencia cultural, de acuerdo con los numerales 9.1.1, 9.1.3, 9.1.4 y 9.1.6, respectivamente.

9.5.2.2 Elaborar la propuesta de canasta de alimentos en cumplimiento de los siete (7) criterios establecidos en el numeral 9.1 del presente documento.

9.5.2.3 Convocar al equipo técnico a reuniones, mediante documento o correo electrónico, con el fin de que sus integrantes validen la



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 10:48:32 -05:00

propuesta de canastas de alimentos, suscribiendo el acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°13.

- 9.5.2.4** Elaborar un informe dirigido a la/al JUT con la propuesta de canastas de alimentos validada por el equipo técnico de la UT sustentando el cumplimiento de las actividades descritas en los numerales 9.5.2.1 al 9.5.2.3. Luego procede a realizar las actividades descritas en el numeral 9.4.13.
- 9.5.3** La/el JUT emite la propuesta de canastas de alimentos validada por el equipo técnico de la UT a la/al jefa/e de la UOP, a fin de que sea revisado por el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.5.4** El/la coordinador/a de la CCA asigna a la/al Nutricionista del Componente Alimentario la propuesta de canastas de alimentos de la UT para su revisión.
- 9.5.5** El/la Nutricionista del Componente Alimentario revisa y elabora la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de canastas de alimentos de la UT y lo remite a el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.5.6** El/la coordinador/a de la CCA emite a la/al jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de canastas de alimentos de la UT.
- 9.5.7** La/el jefa/e de la UOP devuelve a la/al JUT el documento solicitando levantar las observaciones, si la propuesta de canastas de alimentos presentada por la UT ha sido observada.
- 9.5.8** La/el JUT deriva el documento a la/al EA para realizar el levantamiento de las observaciones.
- Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de canastas de alimentos se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.5.2.3, 9.5.2.4, 9.5.3 y 9.5.4.
- Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.5.3 y 9.5.4.
- 9.5.9** La/el jefa/e de la UOP comunica la aprobación de la programación del menú escolar en forma de canastas de alimentos a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva, posterior a la aprobación del requerimiento de contratación con Resolución de Dirección Ejecutiva.
- 9.5.10** Luego del informe elaborado por la/el EA dirigido a la/al JUT presentando la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por el equipo técnico de la UT señalado en el numeral 9.4.13.3, se realizan las actividades descritas en los numerales 9.4.14 al 9.4.18.

X. Disposiciones finales

- 10.1** Excepcionalmente, la UOP puede evaluar y autorizar la modificación de la programación del menú escolar y/o la tabla de alimentos, a solicitud de la UT ante situaciones tales como: disposiciones del sector Educación sobre las modalidades del servicio educativo que requieran adecuar el proceso de prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW, cambio de modalidad de atención, modificación del periodo de atención y en casos de fuerza mayor debidamente acreditados.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:48:40 -05:00

10.2 El PNAEQW puede proponer la implementación de pilotos y/o nuevas modalidades de atención, cuya programación del menú escolar se deberá alinear a las disposiciones establecidas en el presente protocolo.

XI. Anexos

Anexo N° 01: Método para el Cálculo del Aporte de Energía y Nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW).

Anexo N° 02: Alimentos, combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural.

Anexo N° 03: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001. Ficha para la validación de combinaciones de alimentos.

Anexo N° 04: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002. Ficha de evaluación sensorial.

Anexo N° 05: Instructivo para el llenado de la Ficha de Evaluación Sensorial.

Anexo N° 06 PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003. Acta de acuerdos del diseño y validación de combinaciones.

Anexo N° 07: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004. Modelo de acta de conformación de equipo técnico

Anexo N° 08: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005. Modelo de informe de apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones - Modalidad de atención Raciones

Anexo N° 09: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006. Modelo de informe de apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones – Modalidad de atención Productos

Anexo N° 10: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007. Modelo de informe respecto al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones – Modalidad de atención Raciones

Anexo N° 11: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008. Modelo de informe respecto al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones –Modalidad de atención Productos

Anexo N° 12: Pautas alimentarias para la programación del menú escolar.

Anexo N° 13: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009. Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de programación del menú escolar”.

Anexo N° 14: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010. Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)”.

Anexo N° 15: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia.

Anexo N° 16: Cuadro de control de cambios.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:48:48 -05:00

Anexo N° 01: Método para el cálculo del aporte de energía y nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW

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

1. Energía

El aporte calórico diario del PNAEQW se calculó tomando en cuenta lo siguiente:

- Se tomó como referencia el Documento Técnico “Requerimientos de energía para la población peruana”, elaborado por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.
- Cabe señalar que dicho documento establece que para el cálculo de energía para los grupos poblacionales de 1 a 4 años, de 5 a 11 años y de 12 a 17 años se considera dos criterios: El Gasto Energético Total (GET) y la Energía Necesaria para el Crecimiento y Depósito de tejidos (E°), además de un ajuste por una reducción del 15% del GET para las/los niñas/os a partir de los 6 años residentes en el área urbana con un estilo de vida ligero.
- Para el cálculo de energía del **NIVEL INICIAL** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 3 a 5 años y la distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración: desayuno y almuerzo, se ha establecido en referencia a las recomendaciones recibidas por el CENAN³⁶.
- Considerando que los requerimientos de energía en el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** presentan rangos muy amplios, los cuales dificultan el uso de un requerimiento de energía promedio que permita adecuar el aporte por tipo de ración para la planificación del menú escolar, se procedió a promediar los requerimientos de energía según la distribución de las/los usuarias/os por cada nivel educativo, edad y sexo según la base de datos nominal (BD) de escolares del MINEDU 2019³⁷.
- En función a la BD del MINEDU 2019 se analizó la cantidad de escolares que se encuentren dentro de la edad correspondiente para su nivel educativo, inicial (3 a 5 años), primaria (6 a 11 años) y secundaria (12 a 17 años), además se analizó su distribución según sexo, con lo cual se obtuvo la siguiente tabla:

Tabla N° 10. Distribución de la población escolar según nivel educativo, edad y sexo, MINEDU 2019

Nivel educativo	Edad	Número de alumnos	Masculino	Femenino	% Masculino	% Femenino
Inicial	3	268,621	135,355	133,266	50	50
Inicial	4	334,047	168,946	165,101	51	49
Inicial	5	353,153	178,556	174,597	51	49
Primaria	6	389,033	196,718	192,315	51	49
Primaria	7	396,843	200,684	196,159	51	49
Primaria	8	403,164	203,627	199,537	51	49
Primaria	9	415,760	209,909	205,851	50	50
Primaria	10	423,986	213,819	210,167	50	50
Primaria	11	370,850	188,335	182,515	51	49
Secundaria	12	25,656	12,692	12,964	49	51
Secundaria	13	31,250	15,965	15,285	51	49
Secundaria	14	34,164	17,610	16,554	52	48
Secundaria	15	30,915	16,319	14,596	53	47
Secundaria	16	22,223	12,093	10,130	54	46
Secundaria	17	9,836	5,854	3,982	60	40
Total		3,509,501	1,776,482	1,773,019	51	49

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW a partir de la BD SIAGIE-MINEDU 2019 según las IIEE del PNAEQW aprobado con RDE N° 122-2019-MIDIS/PNEQW-DE

³⁶ Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS.

³⁷ Base de datos Nominal del SIAGIE-MINEDU 2019 según las IIEE PNAEQW aprobado con RDE N° 122-2019-MIDIS/PNEQW-DE

- f. Según el procedimiento mencionado anteriormente, se ponderó el requerimiento de energía del **NIVEL PRIMARIA y SECUNDARIA**, por edad y según la distribución por sexo, obteniéndose requerimientos de energía ajustados, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla N° 11. Requerimiento de energía para la población escolar del PNAEQW según nivel educativo, área geográfica, edad y distribución por sexo

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo (ponderado)	REQUERIMIENTO ENERGÍA	
					(Kcal)	
Primaria	Urbano	6	Mujeres	0.49	1,244	1,293
		6	Varones	0.51	1,341	
		7	Mujeres	0.49	1,340	1,395
		7	Varones	0.51	1,448	
		8	Mujeres	0.49	1,450	1,507
		8	Varones	0.51	1,562	
		9	Mujeres	0.50	1,562	1,621
		9	Varones	0.50	1,680	
		10	Mujeres	0.50	1,689	1,752
		10	Varones	0.50	1,815	
	11	Mujeres	0.49	1,818	1,891	
	11	Varones	0.51	1,961		
	Rural	6	Mujeres	0.49	1,461	1,520
			Varones	0.51	1,576	
		7	Mujeres	0.49	1,574	1,639
			Varones	0.51	1,701	
		8	Mujeres	0.49	1,702	1,770
			Varones	0.51	1,835	
		9	Mujeres	0.50	1,834	1,904
			Varones	0.50	1,973	
10		Mujeres	0.50	1,983	2,057	
		Varones	0.50	2,131		
11	Mujeres	0.49	2,134	2,220		
	Varones	0.51	2,302			
Secundaria	Urbano	12	Mujeres	0.51	1,903	2,031
		12	Varones	0.49	2,165	
		13	Mujeres	0.49	1,961	2,169
		13	Varones	0.51	2,369	
		14	Mujeres	0.48	2,006	2,274
			Varones	0.52	2,522	
		15	Mujeres	0.47	2,046	2,374
			Varones	0.53	2,665	
		16	Mujeres	0.46	2,067	2,424
			Varones	0.54	2,729	
	17	Mujeres	0.40	2,072	2,516	
		Varones	0.60	2,812		
	Rural	12	Mujeres	0.51	1,873	1,970
			Varones	0.49	2,071	
		13	Mujeres	0.49	1,979	2,121
			Varones	0.51	2,258	
		14	Mujeres	0.48	2,038	2,276
			Varones	0.52	2,496	
		15	Mujeres	0.47	2,072	2,378
			Varones	0.53	2,649	
16		Mujeres	0.46	2,096	2,457	
		Varones	0.54	2,764		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:49:37 -05:00

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo (ponderado)	REQUERIMIENTO ENERGÍA	
					(Kcal)	
		17	Mujeres	0.40	2,113	2,544
		17	Varones	0.60	2,831	

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- g. En función a los requerimientos de energía ajustados para el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** se establecieron límites mínimos y máximos con los cuales puedan trabajarse para la planificación de un menú escolar estándar acorde a la población escolar según nivel educativo, posteriormente a ello se analizó la desviación estándar entre los requerimientos de energía ordenados de menor a mayor entre las edades por nivel educativo y área geográfica, donde todavía se identificó gran variabilidad entre los requerimiento de energía de las/los niñas/os de menor y mayor edad.

Tabla N° 12. Desviación estándar de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	VARIACIÓN	URBANO (KCAL)	VARIACIÓN	RURAL (KCAL)
6	-	1,293 (MIN)	-	1,520 (MIN)
7	72	1,395	84	1,4639
8	107	1,507	125	1,770
9	142	1,621	166	1,904
10	181	1,752	212	2,057
11	224	1,891 (MAX)	262	2,220 (MAX)
	DIF MAX-MIN	598	DIF MAX-MIN	700

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Tabla N° 13. Desviación estándar de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	VARIACIÓN	URBANO	VARIACIÓN	RURAL
12	-	2,031 (MIN)	-	1,970 (MIN)
13	91	2,169	113	2,121
14	122	2,274	153	2,276
15	147	2,374	179	2,378
16	159	2,424	196	2,457
17	178	2,516 (MAX)	215	2,544 (MAX)
	DIF MAX-MIN	485	DIF MAX-MIN	574

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- h. Dado que la diferencia entre límites de energía mínimo y máximo aún son amplios para el **NIVEL PRIMARIA** (598 y 700 Kcal para el urbano y rural respectivamente) y **SECUNDARIA** (485 y 574 Kcal para el urbano y rural respectivamente), se analizó la desviación estándar entre los requerimientos de energía ordenados de menor a mayor, con lo cual se identificó que existe una diferencia menor (dispersión respecto a su media) cuando en el **NIVEL PRIMARIA** se establecen dos grupos³⁸ (6 a 8 años y 9 a 11 años) y en el **NIVEL SECUNDARIA** cuando se establecen también dos grupos³ (12 a 14 años u 15 a 17 años), en función a estos nuevos grupos se promedia el requerimiento de energía para establecer nuevos límites mínimos y máximo para los niveles educativos correspondientes.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Dov V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:49:48 -05:00

³⁸ Grupos de edad recomendados por CENAN para requerimientos de energía para preescolares y escolares, disponible en: (<http://insteractua.ins.gob.pe/2016/09/requerimientos-de-energia-y-proteinas.html?m=1>)

Tabla N° 14. Límites de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	URBANO (KCAL)	LIMITE	RURAL (KCAL)	LIMITE
6	1,293	1398 (MIN)	1,520	1643 (MIN)
7	1,395		1,639	
8	1,507		1,770	
9	1,621	1755 (MAX)	1,904	2060 (MAX)
10	1,752		2,057	
11	1,891		2,220	
DIF MAX-MIN		357	417	

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Tabla N° 15. Límites de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	URBANO (KCAL)	LIMITE	RURAL (KCAL)	LIMITE
12	2,031	2158 (MIN)	1,970	2122 (MIN)
13	2,169		2,121	
14	2,274		2,276	
15	2,375	2438 (MAX)	2,378	2459 (MAX)
16	2,424		2,457	
17	2,516		2,544	
DIF MAX-MIN		280	337	

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- i. En función a los nuevos límites mínimos y máximos de energía establecidos por **NIVEL EDUCATIVO** y **AREA GEOGRÁFICA**, se analizó el porcentaje de adecuación de estos límites respecto al requerimiento mínimo y máximo de cada grupo del nivel educativo **PRIMARIA** (6 a 8 años y 9 a 11 años) y **SECUNDARIA** (12 a 14 años y 15 a 17 años), y se corroboró que dicha adecuación varía entre 93% a 108%, manteniéndose en niveles adecuados.

Tabla N° 16. Adecuación de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA según los límites establecidos respecto de los requerimientos mínimos y máximos por cada grupo de edad

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (KCAL)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
PRIMARIA (URBANO)	6 a 8 años	1,293	1,507	108	1,398	93
	9 a 11 años	1,621	1,891	108	1,755	93
PRIMARIA (RURAL)	6 a 8 años	1,520	1,770	108	1,643	93
	9 a 11 años	1,904	2,220	108	2,060	93

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:49:57 -05:00

Tabla N° 17. Adecuación de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA según los límites establecidos respecto de los requerimientos mínimos y máximos por cada grupo de edad

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (KCAL)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
SECUNDARIA (URBANO)	12 a 14 años	2,031	2,274	106	2,158	95
	15 a 17 años	2,374	2,516	103	2,438	97
SECUNDARIA (RURAL)	12 a 14 años	1,970	2,276	108	2,122	93
	15 a 17 años	2,378	2,544	103	2,459	97

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- j. Para el cálculo de energía por tipo de ración se tomó como referencia las recomendaciones de distribución porcentual recomendada por CENAN^{18,20} adecuada al PNAEQW.

Tabla N° 18. Requerimiento y aporte de energía de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según área geográfica y tipo ración – Nivel educativo Inicial, primaria y secundaria

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	REQUERIMIENTO ENERGÍA (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)												
					DESAYUNO			ALMUERZO			CENA						
					Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD				
Inicial	Urbano	3	Mujeres	1,152	270-290	23%	25%	490-520	43%	45%							
		3	Varones	1,233										22%	24%	40%	42%
		4	Mujeres	1,265										21%	23%	39%	41%
		4	Varones	1,344										20%	22%	36%	39%
		5	Mujeres	1,357										20%	21%	36%	38%
	5	Varones	1,456	19%	20%	34%	36%										
	Rural y Comunidades Indígenas	3	Mujeres	1,152	285-305	25%	26%	505-535	44%	46%							
		3	Varones	1,233										23%	25%	41%	43%
		4	Mujeres	1,265										23%	24%	40%	42%
		4	Varones	1,344										21%	23%	38%	40%
5		Mujeres	1,357	21%							22%	37%	39%				
5	Varones	1,456	20%	21%	35%	37%											
Primaria	Urbano	6	Mujeres	1,244	325-355	25%	27%	590-630	46%	49%							
		6	Varones	1,341							25%	27%	46%	49%			
		7	Mujeres	1,340							23%	25%	42%	45%			
		7	Varones	1,448							23%	25%	42%	45%			
		8	Mujeres	1,450							22%	24%	39%	42%			
		8	Varones	1,562							22%	24%	39%	42%			
		9	Mujeres	1,562							20%	22%	36%	39%			
		9	Varones	1,680							20%	22%	36%	39%			
		10	Mujeres	1,689							19%	20%	34%	36%			
		10	Varones	1,815							19%	20%	34%	36%			
	Rural	6	Mujeres	1,461	405-435	27%	29%	715-760	47%	50%							
		6	Varones	1,576							27%	29%	47%	50%			
		7	Mujeres	1,574							25%	27%	44%	46%			
		7	Varones	1,701							25%	27%	44%	46%			
		8	Mujeres	1,702							23%	25%	40%	43%			
		8	Varones	1,835							23%	25%	40%	43%			
		9	Mujeres	1,834							21%	23%	38%	40%			
		9	Varones	1,973							21%	23%	38%	40%			
		10	Mujeres	1,983							20%	21%	35%	37%			
		10	Varones	2,131							20%	21%	35%	37%			
Secundaria	Urbano	11	Mujeres	2,134	485-550	18%	20%	840-980	41%	48%	615-645	30%	32%				
		11	Varones	2,302										18%	20%	32%	34%

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ersión N° 04

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 35 de 82

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	REQUERIMIENTO ENERGÍA		APOORTE ENERGÍA ^{a, b}								
				(Kcal)		(Kcal)								
						DESAYUNO			ALMUERZO			CENA		
						Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD
		12	Varones	2,165			24%	27%		41%	48%		30%	32%
		13	Mujeres	1,961	2,169		22%	25%		39%	45%		28%	30%
		13	Varones	2,369			22%	25%		39%	45%		28%	30%
		14	Mujeres	2,006	2,274		21%	24%		37%	43%		27%	28%
		14	Varones	2,522			21%	24%		37%	43%		27%	28%
		15	Mujeres	2,046	2,374		20%	23%		35%	41%		26%	27%
		15	Varones	2,665			20%	23%		35%	41%		26%	27%
		16	Mujeres	2,067	2,424		20%	23%		35%	40%		25%	27%
		16	Varones	2,729			20%	23%		35%	40%		25%	27%
		17	Mujeres	2,072	2,516		19%	22%		33%	39%		24%	26%
		17	Varones	2,812			19%	22%		33%	39%		24%	26%
	Rural	12	Mujeres	1,873	1,970	490-560	25%	28%	870-985	44%	50%	615-645	31%	33%
		12	Varones	2,071			25%	28%		44%	50%		31%	33%
		13	Mujeres	1,979	2,121		23%	26%		41%	46%		29%	30%
		13	Varones	2,258			23%	26%		41%	46%		29%	30%
		14	Mujeres	2,038	2,276		22%	25%		38%	43%		27%	28%
		14	Varones	2,496			22%	25%		38%	43%		27%	28%
		15	Mujeres	2,072	2,378		21%	24%		37%	41%		26%	27%
		15	Varones	2,649			21%	24%		37%	41%		26%	27%
		16	Mujeres	2,096	2,457		20%	23%		35%	40%		25%	26%
		16	Varones	2,764			20%	23%		35%	40%		25%	26%
		17	Mujeres	2,113	2,544		19%	22%		34%	39%		24%	25%
		17	Varones	2,831			19%	22%		34%	39%		24%	25%

RD= Requerimiento diario

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

a INS-CENAN (2015). Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

b INS-CENAN (2012). Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.

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

k. Obteniéndose la siguiente distribución porcentual por tipo de ración:

Tabla N° 19. Distribución porcentual para cada tipo de ración

Tipo de ración	Distribución porcentual*
DESAYUNO	19-26%
ALMUERZO	34-46%
CENA	25-30%

*La distribución calórica establecida se realizó en función a los requerimientos de energía mínimos y máximos por cada nivel educativo, acorde a los promedios ponderados descritos en el procedimiento anterior, la cual varía si se le compara con el requerimiento de energía por edad.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

2. Proteínas

Para el cálculo de las proteínas se tomó como referencia la propuesta de "Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes" elaborada por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.

En el citado documento se establece una recomendación de proteína del 5 al 12% del valor calórico total en pre escolares y un 6 al 12% en escolares, en ese sentido, se ha establecido como aporte de proteínas mínimo el 12% del requerimiento energético total para todos los niveles educativos y en todas las áreas geográficas.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU/20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.05.2022 10:50:51 -05:00

3. Grasas

Para el cálculo de las grasas se toma como referencia las recomendaciones de la FAO/OMS 2003, estableciéndose como aporte del 15 al 30% del requerimiento energético total.

4. Hierro

Para el cálculo de hierro se tomó como referencia las recomendaciones de la FAO 2004, considerando el 10% de la biodisponibilidad para una dieta mixta, característica de la dieta peruana.

Tabla N° 20. Requerimiento de hierro (mg/día) según nivel educativo considerando una disponibilidad de hierro de tipo moderada

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO HIERRO
Inicial	3 a 5 años	6.3 mg
Primaria	6 a 11 años	14.6 mg
Secundaria	12 a 17 años	18.8 mg

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Cabe mencionar que el requerimiento de hierro para cada nivel educativo establecido por el PNAEQW se ha obtenido a partir del análisis realizado del requerimiento de hierro según sexo y grupos de edad que comprenden dicho nivel; teniendo en cuenta que en el nivel primaria y nivel secundaria, por comprender adolescentes menstruantes con mayores requerimientos, el requerimiento de hierro establecido se irá evaluando e incrementando progresivamente

Asimismo, precisar que la anemia por deficiencia de hierro es un problema de salud pública multicausal que debe ser abordado de manera intersectorial e intergubernamental para asegurar la implementación de intervenciones efectivas que aborden los distintos factores asociados.

Tabla N° 21. Recomendación y aporte de hierro de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según área geográfica, tipo ración y nivel educativo.

ÁREA GEOGRÁFICA	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	%RD	APORTE HIERRO
URBANO	DESAYUNO	Inicial	Mín. 20%	Mín. 1.26 mg
		Primaria		Mín. 2.92 mg
		Secundaria		Mín. 3.76 mg
	ALMUERZO	Inicial	Mín. 40%	Mín. 2.52 mg
		Primaria		Mín. 5.84 mg
		Secundaria		Mín. 7.52 mg
	CENA*	Secundaria	Mín. 30%	Mín. 5.64 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	Mín. 60%	Mín. 3.78 mg
		Primaria		Mín. 8.76 mg
		Secundaria		Mín. 11.28 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	Mín. 90%	Mín. 16.92 mg
	RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	Mín. 20%
Primaria			Mín. 2.92 mg	
Secundaria			Mín. 3.76 mg	
ALMUERZO		Inicial	Mín. 40%	Mín. 2.52 mg
		Primaria		Mín. 5.84 mg
		Secundaria		Mín. 7.52 mg
CENA*		Secundaria	Mín. 30%	Mín. 5.64 mg
DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	Mín. 60%	Mín. 3.78 mg
		Primaria		Mín. 8.76 mg
		Secundaria		Mín. 11.28 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*		Secundaria	Mín. 90%	Mín. 16.92 mg

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

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Dov V² B²
Fecha: 24.05.2022 10:51:01 -05:00

**ANEXO N° 02: ALIMENTOS, COMBINACIONES DE ALIMENTOS Y RECETAS
REGIONALES³⁹ DE PERTINENCIA CULTURAL**

Tabla N° 22. Alimentos de pertinencia cultural por UT y Región Alimentaria

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	Región 2 - Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON MAIZ
		PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE CERDO
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		FRIJOL
	MAÍZ MOTE	
	Región 3 - Amazonía Alta	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	
	ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central
PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)		
PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)		
PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE		
PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE		
QUEQUE CON KIWICHA		
QUEQUE CON TARWI Y PASAS		
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		
QUINUA		
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		LENTEJA
	Región 6 - Costa Central	PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	FIDEOS
		LENTEJA
		HARINA EXTRUIDA DE HABA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:51:12 -05:00

³⁹ Las recetas señaladas en el presente anexo son referenciales, cabe precisar que la programación del menú escolar resulta en combinaciones de alimentos y/o canastas de alimentos.

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		MAÍZ TOSTADO
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		CHALONA
		CHARQUI
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	ARROZ
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE CARNE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
		LENTEJA
	QUINUA	
	Región 8 - Costa Sur	ARROZ
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE CARNE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
LENTEJA		
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	HARINA DE LÚCUMA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA
		HOJUELAS DE KIWICHA
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		CHARQUI
		HABA PARTIDA
		PAPA NATIVA
		QUINUA
TRIGO		
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	LECHE EVAPORADA ENTERA
		ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO
		PAPA NATIVA
		QUINUA
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAN CON CHOCOLATE PASAS Y LECHE
		PAN CON GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS
		QUEQUE CON QUINUA
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		ARVEJA PARTIDA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FRIJOL
HABA PARTIDA		
PAPA NATIVA		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:51:20 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	QUINUA
		CHOCOLATE PARA TAZA
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	Región 7 - Sierra Sur	FRIJOL
		CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE CEBADA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HARINA EXTRUIDA DE QUINUA
		HARINA EXTRUIDA DE TARWI
		HOJUELAS DE KIWICHA
		HOJUELAS DE QUINUA
		ARVEJA PARTIDA
		CHALONA
		CHARQUI
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE RES
		CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO
HABA PARTIDA		
QUINUA		
HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central	CHARQUI
		HABA ENTERA
		HABA PARTIDA
		MAÍZ MOTE
		PAPA NATIVA
		QUINUA
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	TRIGO
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	Región 5 - Sierra Central	FRIJOL
		HARINA DE MACA
		PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE
		PAN CON PLÁTANO
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		QUEQUE CON PLATANO
		ARVEJA PARTIDA
		HABA PARTIDA
		ICA
PALLAR		
PAPA SECA		
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA DE PLÁTANO
		FRIJOL
	Región 5 - Sierra Central	HOJUELAS DE QUINUA
		CHARQUI
		HABA PARTIDA
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
		LA LIBERTAD
PAN CON YEMA Y AJONJOLI		
ARROZ		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:51:32 -0500

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 2 - Sierra Norte	MAÍZ MOTE
		TRIGO
		QUINUA
		TRIGO
		TRIGO MOTE
LAMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	AZÚCAR RUBIA
		PAN DE CAMOTE, PASAS Y LECHE
		ARROZ
		FRIJOL
		LENTEJA
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAN CON ANIS
		PAN CON PAPA Y QUESO
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		PAN CON YEMA
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
LIMA PROVINCIAS	Región 5 - Sierra Central	CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		PAPA SECA
		QUINUA
	Región 6 - Costa Central	CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		PAPA SECA
		QUINUA
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	FARIÑA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		FRIJOL
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
	Región 4 - Amazonía Baja	FARIÑA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		PAN CON PLATANO
		FRIJOL
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	PESCADO SALADO Y PRENSADO
		CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		ARROZ
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
MOQUEGUA	Región 7 - Sierra Sur	FRIJOL
		CAÑIHUA
		KIWICHA
		CHALONA
		QUINUA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:24:29 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 8 - Costa Sur	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA
		PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE
		QUEQUE CON KIWICHA Y PASAS
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
PASCO	Región 3 - Amazonía Alta	ARVEJA PARTIDA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FRIJOL
		LENTEJA
	Región 5 - Sierra Central	CHALONA
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE SANGRECITA
		PAPA NATIVA
		TRIGO
PIURA	Región 1 - Costa Norte	HARINA DE PLÁTANO
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FRIJOL
	Región 2 - Sierra Norte	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ
		ARROZ
		PALLAR
PUNO	Región 7 - Sierra Sur	CAÑIHUA
		HARINA DE MAÍZ MORADO
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE HABA
		HARINA EXTRUIDA DE QUINUA
		HOJUELAS DE CAÑIHUA
		HOJUELAS DE QUINUA
		PAN CON CAÑIHUA Y PASAS
		PAN CON CAÑIHUA, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y OREGANO (TIPO EMPANADA)
		QUEQUE ANDINO
		QUEQUE CON CAÑIHUA Y PASAS
		QUEQUE CON QUINUA Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		CHALONA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		HABA ENTERA
HABA PARTIDA		
QUINUA		
SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		PAN CON MAÍZ
		PAN CON PLATANO Y LECHE

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:24:45 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		SACHA INCHI TOSTADO
		QUEQUE CON PLATANO
		FRIJOL
TACNA	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA
		CHARQUI
	Región 8 - Costa Sur	CHALONA
		CONSERVA DE CARNE DE CERDO
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON BANANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	ALMIDÓN DE YUCA
		CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		FRIJOL
		PESCADO SALADO Y PRENSADO

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 27 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Tabla N° 23. Combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural por UT y Región Alimentaria

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
		CERDO + MAIZ MOTE + FRIJOL + ACEITE	CHICHARRON CON PURTUMOTE
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	JUANE
	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE		JUANE	
ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PICANTE DE CON POLLO A LA HUARACINA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE OLLUQUITO CON POLLO
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON POLLO
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	LENTEJITAS CON LOMITO DE PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PICANTE DE POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE OLLUQUITO CON POLLO
	Región 6 - Costa Central	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	LENTEJITAS CON LOMITO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154064 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:25:11 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CEVICHE DE POLLO
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	HARINA EXTRUIDA HABA + AZUCAR	ULPADA DE SEMILLAS DE HABA
		LECHE (E) + MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	ULPADA DE SEMILLAS ANDINAS CON LECHE
		LECHE (E) + QUINUA + AZUCAR	MAZAMORRA DE QUINUA CON LECHE
		BOFE + ARROZ + ACEITE	REVUELTO DE BOFE CON ARROZ
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI Y ARROZ
		HIGADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES VERDES DE CASA CON HÍGADO FRITO
		POLLO O GALLINA + TRIGO + ACEITE	TRIGO CON POLLO
		RES + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	MATASQUITA DE FREJOL CON CARNE
		SANGRECITA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	CHUÑO PASI CON SANGRECITA A LA VERDURA
		TORTILLA DE HUEVO + PAPA NATIVA + ACEITE	TORTILLA DE VERDURAS MAS PAPAS SANCOCHADAS
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DE BOFE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA JARDINERA CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUISO DE LENTEJAS CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE POLLO A LA AREQUIPEÑA
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARÍN SALTADO DE POLLO
		POLLO O GALLINA + QUINUA + ARROZ + ACEITE	CHAUFA DE QUINUA CON POLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	CAIGUA RELLENA CON CARNE MOLIDA
		RES + ARROZ + ACEITE	MATASQUITA
		RES + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE REPOLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	SATADO DE ACELGA
	RES + FIDEOS + ACEITE	GUISO DE FIDEOS	
	RES + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES EN SALSA DE CARNE	
Región 8 - Costa Sur	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DE BOFE	
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA JARDINERA CON PESCADO	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BIONILLA Luis
Herman FAU 2055015-065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:25:26 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUIZO DE LENTEJAS CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE POLLO A LA AREQUIPEÑA
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARÍN SALTADO DE POLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	CAIGUA RELLENA CON CARNE MOLIDA
		RES + ARROZ + ACEITE	MATASQUITA
		RES + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE REPOLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	SATADO DE ACELGA
		RES + FIDEOS + ACEITE	GUIZO DE FIDEOS
		RES + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES EN SALSA DE CARNE
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	AVENA CON CAÑIHUA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE DE AVENA CON CAÑIHUA CON CHOCOLATE
		LECHE (E) + HARINA LUCUMA + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	BEBIBLE/MAZAMORRA DE LUCUMA
		QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA TIPO CARRETILLERO
		LECHE (E) + MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	MAZAMORRA DE MEZCLA DE HARINA CON LECHE
		CARNE SECA + TRIGO + HABA (P) + ACEITE	AJIACO O PICANTE DE TRIGO CON HABA PARTIDA Y CHARQUI
		CHARQUI + TRIGO + ACEITE	PICANTE DE TRIGO CON CHARQUI/PATACHI
		PESCADO EN ACEITE + TRIGO + ACEITE	PICANTE DE TRIGO CON PESCADO FRITO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	PICANTE DE HABAS SECAS CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PICANTE DE QUINUA CON POLLO
		RES + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVEJA SECA GUISADA CON CARNE
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	RES + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PURE DE PAPA CON TORREJA DE RES/MATASQUITA
		QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MAZAMORRA DE TRIGO
		PESCADO EN ACEITE + PAPA NATIVA + ACEITE	FRITO CAJAMARQUINO

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 Hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:25:41 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + CHOCOLATE + AZUCAR	CHOCOLATE CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	MAJOTE DE PLATANO CON GUISO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO CON ARROZ Y CAMOTE
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO AL HUACATAY CON FRIJOL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	CREMA DE HABAS CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	POLLO A LA CAJAMARQUINA
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO SALTADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO SALTADO CON FRIJOLES
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON POLLO FRITO
	Región 7 - Sierra Sur	HARINA EXTRUIDA CEBADA + AZUCAR	MAZAMORRA DE CEBADA
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	MAZAMORRA DE CAÑIHUA CON LECHE
		BOFE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	MATAZQUITA DE BOFE A LA CUSQUEÑA
		CHALONA + ARROZ + ACEITE	AJIACO DE OLLUCO CON CHALONA
		CHALONA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	GUISO DE HABAS CON CHALONA
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE LISAS CON CHARQUI
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	GUISO DE HIGADO DE POLLO CON PURE DE TARWI
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO SALTADO
		PESCADO EN ACEITE + QUINUA + ACEITE	QUINUA ATAMALADA CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	FIDEOS UCHU
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARIN CON POLLO AL HORNO
QUINUA + HABA (P) + ACEITE	KAPCHI DE HABAS CON QUINUA		
RES + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE LISAS CON CARNE DE RES		
HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central	CERDO + TRIGO + HABA (E) + ACEITE	PATACHI
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:25:53 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		CHARQUI + QUINUA + ACEITE	PICANTE DE QUINUA
		PESCADO EN ACEITE + MAIZ MOTE + HABA (E) + PAPA NATIVA	PESCADO (TRUCHA) FRITA
		POLLO O GALLINA + HABA (P) + ACEITE	GUISO DE HABAS SECAS
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		RES + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES A LO POBRE
	Región 5 - Sierra Central	PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES EN SALSA ROJA CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE+ARROZ +HABA (P) + ACEITE	PURÉ DE HABAS CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	FIDEOS CODITO CON GUISO DE POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ SALTEADO CON POLLO
		POLLO O GALLINA + FRIJOL + ARROZ + ACEITE	SUDADO DE FREJOL CON POLLO
		RES + ARVEJA + ARROZ + ACEITE	PURÉ DE ARVEJAS CON ESTOFADO DE RES
		ICA	Región 6 - Costa Central
POLLO O GALLINA + FIDEOS + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA CHINCHANA		
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO SALTADO CON FRIJOLES
	Región 5 - Sierra Central	HOJUELAS QUINUA + AZUCAR	PONCHE DE QUINUA
		CHARQUI + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	GUISO DE HABAS CON PICADILLO DE CHARQUI
		CHARQUI + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI A LA JARDINERA
		CHARQUI + TRIGO + PAPA NATIVA + ACEITE	PATACHI
		PESCADO EN ACEITE + QUINUA + ACEITE	QUINUA GUISADA CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + TRIGO + ACEITE	GUISO DE TRIGO CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + TRIGO + ACEITE	SEGUNDO DE TRIGO CON PESCADO Y OCA

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por:
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:26:09 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PACHAMANCA A LA OLLA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	TECTE DE QUINUA CON GUIISO DE POLLO
		POLLO O GALLINA + QUINUA + ACEITE	QUINUA AL MANI
		POLLO O GALLINA + QUINUA + PAPA NATIVA + ACEITE	AJÍ DE QUINUA Y POLLO CON PAPA NATIVA CON AROMAS DE PAICO
LA LIBERTAD	Región 1 - Costa Norte	CARNE SECA + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA CHACRA
		CERDO + MAIZ MOTE + ACEITE	FRITO TRUJILLANO
		CERDO + TRIGO + FRIJOL + GARBANZO + ACEITE	SHAMBAR
	Región 2 - Sierra Norte	PAVO O PAVITA + ARROZ + ACEITE	PEPIAN DE PAVO
		TRIGO MOTE + AZUCAR	MOTE CON DULCE
		CERDO + TRIGO + FRIJOL + HABA (P) + ACEITE	SHAMBAR
LAMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	POLLO O GALLINA + QUINUA + ACEITE	GUISADO DE QUINUA
		LECHE (E) + AZUCAR	DULCE DE ZAPALLO LOCHE
		PAVO O PAVITA + ARROZ + ACEITE	PEPIAN DE PAVO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ+ LENTEJA +ACEITE	SUDADO DE PESCADO CON LENTEJITAS
		PESCADO EN ACEITE + HARINA + ACEITE	TORTITA DE CHOCLO CON ATUN
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON POLLO A LA CHICLAYANA
LIMA METROPOLITAN A Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	POLLO A LA NORTEÑA CON FRIJOLES
		LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO
LIMA PROVINCIAS	Región 5 - Sierra Central	BOFE + ARROZ + ACEITE	AJÍ DE GALLINA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DELICIA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA SECA + ACEITE	CAU CAU DE POLLO CON ARROZ
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA+ ACEITE	CARAPULCRA
			AJÍ DE QUINUA

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 Hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.05.2022 11:26:18 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 6 - Costa Central	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DELICIA
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN DE ANCHOVETA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	AJÍ DE POLLO O GALLINA CON ARROZ
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CAU CAU DE POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA+ ACEITE	AJÍ DE QUINUA
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
		FARIÑA + AZUCAR	MAZAMORRA DE FARIÑA
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PATARASHCA DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO AL KIÓN CON FRIJOL CASTILLA
	Región 4 - Amazonía Baja	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
		FARIÑA + AZUCAR	MAZAMORRA DE FARIÑA
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PATARASHCA DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO AL KIÓN CON FRIJOL CASTILLA
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	ARROZ + AZUCAR +ACEITE	PAN DE ARROZ
		HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO CON FRIJOLES
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	JUANE
MOQUEGUA		KIWICHA + AZUCAR	BEBIBLE DE KIWICHA

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernán FAU 20550154065 Hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:28:21 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 7 - Sierra Sur	LECHE (E) + CAÑIHUA + AZUCAR	CAÑIHUACO CON LECHE
		QUINUA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		CHALONA + QUINUA + ACEITE	GUISO DE QUINUA CON CHALONA
	Región 8 - Costa Sur	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	TORREJAS DE ATÚN
PASCO	Región 3 - Amazonía Alta	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO GUISADO CON LENTEJA
		RES + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	CARNE SALTADA CON ARVEJA PARTIDA
	Región 5 - Sierra Central	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA
		CHALONA + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN
		RES + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVEJAS CERREÑAS GUISADAS
		RES + TRIGO + ACEITE	CARNE GUISADA CON PICANTE DE TRIGO
		SANGRECITA + PAPA NATIVA + ACEITE	PICANTE DE SANGRECITA
PIURA	Región 1 - Costa Norte	LECHE (E) + HARINA DE PLATANO + AZUCAR	BEBIBLE DE HARINA DE PLÁTANO CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO ENCEBOLLADO CON FRIJOL GUISADO
		PESCADO EN AGUA + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON SALSA CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	FRICASE DE POLLO CON MENESTRA
	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA DE MAIZ + AZUCAR	BEBIBLE DE HARINA DE MAÍZ CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + PALLAR + ACEITE	SUDADO DE PESCADO CON MENESTRA
PUNO	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVEJA PARTIDA CON QUESO REBOZADO
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA JARDINERA CON HÍGADO DE POLLO
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	ARROZ CHAUFA CON HÍGADO DE POLLO
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	HÍGADO ENCEBOLLADO Y ARROZ CON ZANAHORIA
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE HÍGADO DE POLLO
		HIGADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON HÍGADO DE RES EN SALSA ROJA

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:57:34 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		LECHE (E) + ARROZ + ACEITE	CAUCHE DE QUESO
		LECHE (E) + QUINUA + ACEITE	PESQUE DE QUINUA
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO Y ARROZ CON ESPINACA
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	CROQUETAS DE ISPI CON PURÉ DE ARVEJAS
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON PURÉ DE HABAS
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUISO PUNEÑO DE LENTEJAS CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	MATASQUITA CON HABAS
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	TRUCHA A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LENTEJAS
		PESCADO EN TOMATE + QUINUA + ACEITE	QUINUA CON GRATED DE SARDINA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUISO DE ARVEJA PARTIDA CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	AJÍ DE FRIJOLES CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	QUINUA GRANEADA CON POLLO AL MANÍ
		RES + FIDEOS + ACEITE	GUISO PUNEÑO DE FIDEOS
		SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta
LECHE (E) + ARROZ FORTIFICADO + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ		
LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO		
POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	POLLO CON MANÍ		
POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO GUISADO CON FRIJOLES		
TACNA	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + PAPA NATIVA + ACEITE	PICANTE A LA TACNEÑA
		CHARQUI + PAPA NATIVA + ACEITE	CHARQUICAN TACNEÑO
	Región 8 - Costa Sur	CERDO + ARROZ + ACEITE	ADOBO TACNEÑO
		CHALONA + PAPA NATIVA + ACEITE	PICANTE A LA TACNEÑA

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 had
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:58:05 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	SOROCO (BEBIBLE)
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	CROQUETAS DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	MAJADO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	SUDADO DE PESCADO
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO CON FRIJOL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ESTOFADO DE POLLO A LA UCAYALINA

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 27 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Tabla N° 24. Alimentos de pertinencia cultural por UT en Comunidades indígenas

UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
AYACUCHO	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
CAJAMARCA 2	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
CUSCO	ARROZ
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	FRIJOL
HUANUCO	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
JUNIN	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
LORETO	ALMIDÓN DE YUCA
	FARIÑA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
MADRE DE DIOS	PESCADO SALADO Y PRENSADO
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
PASCO	HARINA DE PLÁTANO
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:58:15 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
	FRIJOL
	LENTEJA
SAN MARTIN	CHOCOLATE PARA TAZA
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
UCAYALI	CHOCOLATE PARA TAZA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	PESCADO SALADO Y PRENSADO

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 11 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Tabla N° 25. Combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural por UT en Comunidades Indígenas

UNIDAD TERRITORIAL	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	HARINA PLATANO + AZUCAR	CHAPO
	HARINA YUCA + AZUCAR	MAZAMORRA DE YUCA
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO CON FRIJOLES
AYACUCHO	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA KIWICHA + HARINA YUCA + AZUCAR	BEBIBLE O MAZAMORRA DE HARINA DE KIWICHA CON HARINA DE YUCA
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA MAIZ + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE LECHE CON HARINA DE MAÍZ Y PLÁTANO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUISO DE ARVEJA CON SUDADO DE PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	GUISO DE FRIJOL CON SALTADO DE PESCADO
CAJAMARCA 2	HARINA PLATANO + AZUCAR	CHAPO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO CON CHONTA
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO PANGO
CUSCO	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO SALTADO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO Y ARROZ
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON GALLINA FRITA
HUANUCO	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES A LO POBRE
JUNIN	HARINA PLATANO + AZUCAR	CHAPO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	GUISO DE PESCADO SECO
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PESCADO AHUMADO CON ARROZ
LORETO	FARIÑA + AZUCAR	MAZAMORRA DE FARIÑA
	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PATARASHCA DE PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:58:26 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO AL KIÓN CON FRIJOL CASTILLA
MADRE DE DIOS	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	PESCADO EN ACEITE + ACEITE	PATARASHCA
PASCO	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO
	POLLO O GALLINA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO GUIADO CON LENTEJA
SAN MARTIN	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
UCAYALI	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO CON FRIJOL

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 11 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 10:58:35 -05:00

Anexo N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 04		FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS			Página 1 de 4

SECCIÓN I. PRELIMINARES

Combinación de Alimentos propuestos a validar	1.-
	2.-
	3.-
	4.-
	5.-
	6.-
	7.-
	8.-
	9.-
	10.-
Lugar donde se evalúa	

FECHA (dd/mm/aaaa)		

SECCIÓN II. EQUIPO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN	DNI	CARGO A DESEMPEÑAR
1				
2				
3				
4				
5				

SECCIÓN III. REGISTRO DE ELECCIÓN DE PREPARACIONES DE LA COMBINACIÓN PROPUESTA A VALIDAR

N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN A VALIDAR	PREPARACIONES QUE SE HACEN CON ESTA COMBINACIÓN <i>Puede ser mediante Brainstorm</i>	Marque con una "X" las seleccionadas
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.05.2022 10:58:45 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 04	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 2 de 4

SECCIÓN IV. LISTADO DE INGREDIENTES (incluye propios de QW y potenciadores de sabor):

COMBINACIÓN: _____

N°	PREPARACIÓN	INGREDIENTES PARA EL COMPONENTE 1 DE LA PROPUESTA DE PREPARACIÓN	ALIMENTO DEL PNAEQW (SI/NO)	DOSIFICACIÓN PARA 5 RACIONES (g)		
				PESO BRUTO	DESPERDICIOS	PESO NETO
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

COMBINACIÓN: _____

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Hernan FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 24.05.2022 10:59:35 -05:00

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 04	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 4 de 4

SECCIÓN VI. EVALUACIÓN DE LOS CRITERIOS PARA LA TOMA DE DECISIONES				
IDENTIFICACIÓN DEL CRITERIO	DEFINICIÓN	RESULTADOS Y FUENTES	CUMPLE	
			SI	NO
CRITERIO 1.- APORTE DE ENERGIA Y NUTRIENTES	Se considerará validado en aporte de energía y nutrientes si el aporte nutricional calculado en las plantillas informáticas de la propuesta de combinación se encuentra dentro de los intervalos del aporte nutricional de los desayunos y/o almuerzos, según lo establecido en el Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.			
CRITERIO 2.- 4. EVALUACIÓN DE DOSIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVIDO	Se considerará validado la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.			
CRITERIO 3.- EVALUACIÓN SENSORIAL	Se considerará validado la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.			

OBSERVACIONES

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.05.2022 10:59:55 -05:00

Anexo N° 04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002
Versión N° 04	FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL				Página 1 de 1
APELLIDOS Y NOMBRES			DNI		CARGO

A continuación, deberá evaluar las características organolépticas de raciones de alimentos propuesta a validar, las que deberá calificar con una nota del 1 al 5

ESCRIBA EL NOMBRE DE LAS COMBINACIONES QUE SE ESTAN EVALUANDO
BEBIBLE:
COMPONENTE SÓLIDO:
SEGUNDO:

¿Qué NOTA le pones?.....	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
BEBIBLE					
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración			
Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste el bebible?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el BEBIBLE?	NO		SI

¿Qué NOTA le pones?.....	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
COMPONENTE SÓLIDO					
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración			
Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste tu CS?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el CS?	No me Gusto		Si me Gusto

¿Qué NOTA le pones?.....	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
SEGUNDO					
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración			
Marca con una "X" dónde corresponda			
¿Cómo recibiste tu segundo?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gustó la temperatura que recibiste el segundo?	No me Gusto		Si me Gusto

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.05.2022 11:00:05 -05:00

Anexo N° 05: Instructivo para el llenado de la ficha de evaluación sensorial

Marca con una "X" en la alternativa que más los identifique respecto a la evaluación sensorial en las distintas categorías de cada componente, debiendo obtener una nota promedio de mínimo 3.

Por ejemplo, a las consultas ¿Qué nota le pones al sabor del bebible? o ¿Qué nota le pones a la cantidad del segundo? o ¿Qué nota le pones al Sabor de la galleta?, la evaluadora o evaluador debe elegir entre 1 al 5 su respuesta, sabiendo que 1 es No me gusta nada, 2 es No me gusta, 3 es Regular, 4 Me gusta y 5 Me gusta mucho.

En este cuadro la nota (promedio) del Bebible es de: 2.25 por tanto **no cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Hojuela de avena + chocolate +azúcar BEBIBLE	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	x	2	3	4	5
Al Sabor del	1	x	3	4	5
A la cantidad del	1	2	x	4	5
El Aspecto	1	2	x	4	5

En este cuadro la nota (promedio) del Componente sólido es de: 3.25 por tanto **cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Sangrecita + quinua + aceite COMPONENTE SÓLIDO	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	1	2	3	x	5
Al Sabor del	1	2	x	4	5
A la cantidad del	1	2	x	4	5
El Aspecto	1	2	x	4	5

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 11:00:14 -05:00

Anexo N° 06

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003
Versión N° 04	ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES				Página 1 de 1

Siendo el día _____ del mes _____ de _____, reunidos en _____ sito en _____ Ciudad de _____ Región _____ los abajo firmantes para realizar la evaluación de la combinación de alimentos de la modalidad de atención _____ perteneciente a la Unidad Territorial _____ con la finalidad de desarrollar su Diseño y Validación.

Se han seleccionado _____ combinaciones para su validación, toda vez que tienen relación con los hábitos alimentarios de la zona.

Posteriormente al desarrollo del proceso de Diseño y Validación de Combinaciones de Alimentos, declaramos que las siguientes combinaciones:

_____ cumplen con lo siguiente:

- El Aporte nutricional establecido en el Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- Las Dosificaciones para las combinaciones _____
- _____ deben ser los señalados en la Sección IV del presente registro.

Las cantidades de servido y su expresión en medidas caseras según nivel educativo son las que figuran la Sección V

Resultado: VALIDADO / NO VALIDADO

De acuerdo con lo señalado en la presente acta, se firma en señal de conformidad

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 11:00:24 -05:00

Anexo N° 07

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N° 04		MODELO DE ACTA DE CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO			Página 1 de 2

ACTA DE REUNIÓN “CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO”

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Coordinador/a técnico/a territorial
- Ccc Especialista alimentario
- Ddd Especialista Educativo
- Eee Supervisor/a de Plantas y Almacenes
- ...
- Fff Monitor/a de gestión local
-
- Ggg Supervisor/a de Compras
-

Agenda:

1. Conformación del equipo técnico²⁵ de la Unidad Territorial (UT) _____.
2. Socialización de las funciones y las responsabilidades enmarcadas en el protocolo para la planificación del menú escolar que se deben cumplir como equipo técnico.

Desarrollo de la reunión:

1. La/el Especialista Alimentaria/o inicia la reunión sensibilizando respecto a la importancia de contar con un equipo técnico en la UT _____
2. Se socializa las principales funciones y responsabilidades por parte del equipo técnico en la planificación del menú escolar.
3. Se procede a la conformación de equipo técnico, de la siguiente forma:

Cargo	Apellidos y Nombres	DNI N°
Jefa/e de la Unidad Territorial (JUT)		
Coordinador/a técnico/a territorial (CTT)		
Especialista alimentario (EA)		
Especialista Educativo (EE)		
Supervisor/a de Plantas y Almacenes (SPA)		
Monitor/a de gestión local (MGL) – CC1		
Monitor/a de gestión local – CC2		
Monitor/a de gestión local – CC “n”		
Supervisor/a de Compras (SC)		
Otros		

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doc V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:00:33 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N° 04		MODELO DE ACTA DE CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO			Página 2 de 2

Acuerdos:

- El Equipo Técnico de la Unidad Territorial _____ se compromete a cumplir con las funciones y las responsabilidades enmarcadas en el protocolo para la planificación del menú escolar.
- Elevar la presente acta de la conformación del equipo técnico de la Unidad Territorial _____ a la Sede Central.

Siendo las _____ horas, del día _____, se da por concluida la reunión, firmando los integrantes del equipo técnico.

AAA
Jefa/e de Unidad Territorial

BBB
Coordinador/a técnico/a territorial

CCC
Especialista alimentario

DDD
Especialista educativo

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes

FFF-CC1
Monitor/a de gestión local

FFF-CC2
Monitor/a de gestión local

FFF-CC3
Monitor/a de gestión local

FFF-CC"n"
Monitor/a de gestión local

GGG
Supervisor/a de Compras



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:00:40 -05:00

Anexo N° 08

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005
Versión N° 04		MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT__ - __

- A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**
- CC : Coordinador/a técnico/a territorial
- Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS DE NUEVAS COMBINACIONES, EN EL/LOS ITEM(S) _____ DEL COMITÉ DE COMPRA _____ - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES
- Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
xx) Actas, fichas supervisión, fichas de consumo u otro documento que considere como sustento.
- Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Nota: La información detallada en el presente informe, así como los documentos sustentatorios adjuntos deben corresponder al 10% o más de la carga de instituciones educativas designadas a las/los MGL.

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en los documentos de la referencia, a fin de informarle sobre las apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de los desayunos entregados en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES, correspondiente al período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del comité de compra _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área geográfica _____.

En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente, lo cual corresponde a información reportada de (Precisar N°) instituciones educativas:

1. Bebibles con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
2. Bebibles con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
3. Componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
4. Componentes sólidos con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:00:49 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005
Versión N° 04	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Página 2 de 2

Además, considerando que los alimentos cuentan con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se propone considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

5. Propuestas de nuevas combinaciones:

- _____

Por tal razón, se recomienda que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se considere la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

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

Se adjunta actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Atentamente,

Monitor/a de gestión local zona _____


Adjuntar actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento que considere como sustento.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:00:57 -05:00

PNAEQW/UT_____

Anexo N° 09

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006
Versión N° 04	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT_____-

- A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**
- CC : Coordinador/a técnico/a territorial
- Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES, EN EL/LOS ITEM(S) _____ DEL COMITÉ DE COMPRA _____ - MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS
- Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
xx) Actas, fichas supervisión, fichas de consumo u otro documento que considere como sustento.
- Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Nota: La información detallada en el presente informe, así como los documentos sustentatorios adjuntos deben corresponder al 10% o más de la carga de instituciones educativas designadas a las/los MGL.

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle sobre las apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS, correspondientes al período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del comité de compra _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área geográfica _____.

En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente, lo cual corresponde a (Precisar N°) Instituciones educativas supervisadas:

1. Alimentos con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
2. Alimentos con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
 - _____

Para el caso de los Desayunos:

3. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
4. Combinaciones de bebidas con menor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.05.2022 11:01:05 -05:00

  PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006
Versión N° 04	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS			Página 2 de 2

5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____
6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

Para el caso de los Almuerzos:

7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
8. Combinaciones de segundos con menor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
 - _____

Además, considerando que los alimentos cuentan con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se propone considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

9. Propuestas de nuevas combinaciones (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - _____

Por tal razón, se recomienda que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se considere la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

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

Se adjunta actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Atentamente,

Monitor/a de gestión local zona

Adjuntar actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento que considere como sustento.

PNAEQW/UT_____

Anexo N° 10

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007
Versión N° 04	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT__

A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**

CC : Especialista alimentaria/o

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las/los MGL (precisar)

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

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

Se recibieron (Precisar N°) informes de las/los monitoras/es de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las raciones entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del/los comité(s) de compra(s) _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área(s) geográfica(s) _____.

De la revisión realizada a los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

- Bebibles con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los bebibles: _____
- Bebibles con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los bebibles: _____
- Componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
- Componentes sólidos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

- Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - _____



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:01:21 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-007
Versión N° 04	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Página 2 de 2

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la/al especialista alimentario de la Unidad Territorial, a fin de que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

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

Se adjunta los documentos de referencia

Atentamente,

Coordinador/a técnico/a territorial

Adjuntar Informes de las/los MGL.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.05.2022 11:01:28 -05:00

PNAEQW/UT_____

Anexo N° 11

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 04	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD PRODUCTOS				Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT__

- A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**
- CC : Especialista alimentaria/o
- Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES –MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS.
- Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las/los MGL (precisar)
- Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

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

Se recibieron (N°) informes de las/los monitoras/res de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del/los comité(s) de compra(s) _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área(s) geográfica(s) _____.

De la revisión realizada a los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

- Alimentos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
- Alimentos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
- Combinaciones de bebidas con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
- Combinaciones de bebidas con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
- Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:01:43 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 04	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS			Página 2 de 2

6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y items):

- Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y items):

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y items):

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

9. Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra y items):

- _____

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la/al especialista alimentaria/o de la Unidad Territorial, a fin que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

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

Se adjunta los documentos de la referencia.

Atentamente,

Coordinador/a técnico/a territorial

Adjuntar Informes de las/los MGL.

PNAEQW/UT_____



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:02:14 -05:00

Anexo N° 12: Pautas alimentarias para la programación del menú escolar

Se refiere a pautas en alimentación a tener en cuenta para la elaboración de las propuestas de programación del menú escolar. De acuerdo a la modalidad de atención, son las siguientes:

Modalidad de atención Raciones:

- ✓ Programar diariamente alimentos de origen animal como: lácteos, huevos, entre otros.
- ✓ Limitar a máximo una (01) vez por semana la programación de uno (01) de los alimentos siguientes: galletas o barra de cereales y/o leguminosa o cereal expandido o tipo pop o cereal extruido o snacks de productos naturales.
- ✓ A evaluación de cada UT, limitar máximo a una (01) vez por ciclo de combinaciones el alimento queque.
- ✓ En el marco del modelo de cogestión y al trabajo articulado con los gobiernos locales⁴⁰, a evaluación de cada UT:
 - Promover el consumo diario de frutas y verduras de colores variados, de la estación, frescas y de preferencia locales.

Modalidad de atención Productos:

- ✓ Programar por cada tipo de ración y diariamente alimentos de origen animal como: carnes (pollo, gallina, pavo, pavita, cerdo, res, entre otras), vísceras (hígado, molleja, bofe), sangrecita, pescados o lácteos.
- ✓ Acompañar la programación de menestras con un cereal como arroz, quinua u otros y alimentos de origen animal en menor dosificación.
- ✓ De acuerdo a las características del ámbito geográfico de cada UT, programar segunditos de dos (2) a tres (3) veces por semana en el desayuno.
- ✓ Programar menestras de dos (02) a tres (03) veces por semana y de preferencia de distintas variedades, en la ración de almuerzo.
- ✓ A evaluación de cada UT, de acuerdo a las características de su región y de las/los usuarias/os, evaluar las dosificaciones de las harinas y/u hojuelas de los bebibles que resulten en una consistencia que favorezcan el gusto y/o consumo.
- ✓ A evaluación de cada UT, en la programación de bebibles considerar 5g. de azúcar por cada 200 ml.
- ✓ A evaluación de cada UT, evitar la programación de la leche con los segunditos en el desayuno.
- ✓ A evaluación de cada UT, programar pescado al menos dos (02) veces por semana.
- ✓ A evaluación de cada UT, programar vísceras al menos una (1) vez por semana, según las características de las/los usuarias/os.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:02:22 -05:00

⁴⁰ GUIA-001-PNAEQW-UOP, Guía de implementación para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice. LIN-010-PNAEQW-UOP, Lineamientos para la intervención articulada con gobiernos locales para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice.

- ✓ A evaluación de cada UT, considerar la programación de menestras en el componente sólido del desayuno.
- ✓ A evaluación de cada UT, limitar las menestras en la programación de las cenas.
- ✓ A evaluación de las UT con comunidades indígenas, programar sal de consumo humano, cuya dosificación no debe sobrepasar los 5 gramos al día.
- ✓ En el marco del modelo de cogestión y al trabajo articulado con los gobiernos locales⁴⁰, a evaluación de cada UT:
 - Acompañar el consumo de los segundos que contengan menestras con frutas o bebidas naturales ricas en vitamina C.
 - Acompañar los almuerzos y cenas con bebidas considerando 5g. de azúcar por cada 200 ml. o de preferencia sin azúcar.
 - Promover el consumo diario de frutas y verduras de colores variados, de la estación, frescas y de preferencia locales.
 - De acuerdo a los patrones culturales y alimentarios, puede adicionar en las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región.

Modalidad de atención Mixta:

Para el bebible considerar las pautas alimentarias de la modalidad de atención productos y para el componente sólido considerar las de la modalidad de atención raciones.

Elaborado en base a: Guías alimentarias para la población peruana– Lima: Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud, 2019 e Informe N° D000102-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:02:30 -05:00

Anexo N° 13

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 04	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”			Página 1 de 2

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentaria/o
- Ccc Coordinador/a técnico/a territorial
- Ddd Monitor/a de gestión local
-
- Eee Supervisor/a de plantas y almacenes
-

Agenda:

1. Presentación de propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta).
2. Validación de propuestas de programación del menú escolar (según modalidad de atención)

Desarrollo de la reunión:

1. **La/el especialista alimentaria/o presentó las propuestas de programación del menú escolar para la modalidad de atención raciones y/o modalidad de atención productos y/o modalidad de atención mixta.**

En atención al informe y recomendaciones recepcionadas por parte de la Coordinación Técnica se proponen las siguientes combinaciones:

- Para la modalidad de atención raciones se propone lo siguiente:

Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
...		



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:02:38 -05:00

- Para la modalidad de atención productos corresponde al detalle consignado en el reporte adjunto (relación por ítem y entrega).
- Para la modalidad de atención mixta se propone lo siguiente:

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 04		FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”			Página 2 de 2

Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
...		

2. Validación de propuestas de programación del menú escolar (según modalidad de atención)

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

(En caso de validación) las propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta), quedan de acuerdo con lo expuesto por la/el especialista alimentaria/o.

(En caso de modificación) Las propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta) quedan de la siguiente manera:

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

Acuerdos:

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

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

AAA
Jefa/e de la Unidad Territorial

BBB
Especialista alimentaria/o

CCC
Coordinador/a técnico/a territorial


DDD
Monitor/a de gestión local



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:02:46 -05:00

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes

Anexo N° 14

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010
Versión N° 04	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”			Página 1 de 2

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentaria/o
- Ccc Coordinador/a técnico/a territorial
- Ddd Monitor/a de gestión local
-
- Eee Supervisor/a de plantas y almacenes
-

Agenda:

1. Presentación de propuestas de Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos y/o mixta.
2. Validación de propuestas de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), según modalidad de atención.

Desarrollo de la reunión:

1. **La/el especialista alimentaria/o presentó las propuestas de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos y/o mixta.**
2. **Validación de propuestas de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos y/o mixta.**

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


(En caso de validación) las propuestas de Tabla de Alimentos para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta), quedan de acuerdo con lo expuesto por la/el EA.

(En caso de modificación) Las propuestas de Tablas de Alimentos para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta) quedan de la siguiente manera:

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Heiman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:02:53 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-0010
Versión N° 04	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”			Página 2 de 2

Acuerdos:

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

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

AAA
Jefa/e de la Unidad Territorial

BBB
Especialista alimentaria/o

CCC
Coordinador/a técnico/a territorial

DDD
Monitor/a de gestión local

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:03:02 -05:00

Anexo N° 15: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS⁴¹
CEREALES	Arroz, arroz fortificado, quinua, trigo, trigo mote y fideos. Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido/extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado.
TUBÉRCULOS	Papa nativa, papa seca.
HARINAS Y HOJUELAS	Almidón de maíz, fécula de papa, harina de camote, harina de lúcuma, harina de maca, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de yuca, harina extruida de arroz, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de maíz morado, harina extruida de quinua, harina extruida de trigo, hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales.
MENESTRAS	Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.
LÁCTEOS	Leche evaporada entera
PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL	Carne seca salada, chalonga, charqui, conserva de bofe de res, conserva de carne de cerdo, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de pollo o gallina, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejititas, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, conserva de sangrecita, mezcla en polvo a base de huevo, pescado salado y prensado.
ACEITES	Aceite vegetal
AZÚCARES	Azúcar, panela.
OTROS	Chocolate para taza.
	Sal de consumo humano.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:03:17 -05:00

⁴¹ Los alimentos que conforman las canastas en situaciones de emergencia son todos aquellos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW.

Anexo N° 16: Cuadro de control de cambios

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	3	<p>Se agregó la normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ley N° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional. - Decreto Supremo N° 012-2021-MIDAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 31071, Ley de compras estatales de alimentos de origen en la agricultura familiar. - Resolución Ministerial N° 0086-2022-MIDAGRI, que aprueba el reglamento de usos de la marca de certificación "Agricultura familiar del Perú". - Resolución Ministerial N° 0186-2022-MINEDU, que aprueba "Disposiciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicados en los ámbitos urbano y rural". <p>Se retiró la normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N°134-MINSA/2017/DGIESP, "Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y púerperas" y normas modificatorias. 	Corresponde a la actualización de la normativa para el marco legal del documento normativo.
03	4	<p>Se agregó el documento de referencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oficio N° 922-2022-CENAN/INS, que brinda opinión técnica y recomendaciones respecto al "Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"- Versión N°3. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2022. <p>Se retiraron los documentos de referencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014. 	Corresponde a la actualización de fuentes de información para la elaboración del documento normativo.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 2D550154065 hard
Motivo: Doy V B°
Fecha: 24.05.2022 11:03:26 -05:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		- Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.	
03	6	Se agregó la definición de los términos: <ul style="list-style-type: none"> - Agricultura familiar - Programación del menú escolar Se modificó la definición de los términos: <ul style="list-style-type: none"> - Gusto - Modalidad de atención - Pertinencia cultural del menú escolar - Quintil de pobreza distrital Se retiró la definición de los términos: <ul style="list-style-type: none"> - Programación del menú escolar de la modalidad productos - Programación del menú escolar de la modalidad raciones 	Incorporar el término “agricultura familiar” y alinear los términos según los documentos normativos del PNAEQW y/o documentos de referencia.
03	8.2	Se actualizó la redacción del párrafo y la Tabla 01.	Incorporar la modalidad de atención mixta y mejorar la redacción.
03	8.3	Se incorporó el numeral 8.3.3. <i>Modalidad de atención mixta.</i>	Describir las características de los desayunos en la modalidad de atención mixta.
03	8.7	Se actualizó la redacción del párrafo y las Tablas 04 y 05.	Considerar a las necesidades fisiológicas específicas de las/los escolares, como posibles causales de modificación del aporte nutricional; y precisar el aporte nutricional para las modalidades de atención raciones y mixta, donde se considera el área geográfica como urbana.
03	9.1	Se modificó la Figura 01.	Alinear a los términos actualizados.
03	9.1.2	Se actualizó la redacción del párrafo.	Establecer la evaluación del criterio de aporte nutricional por ciclo de combinaciones y precisar como cumplimiento cuando se encuentre en el intervalo entre el 90% al 110%.
03	9.1.3	Se actualizó la redacción del párrafo.	Precisar los criterios para la clasificación de los “alimentos con baja oferta” y “alimentos con gran oferta” y establecer consideraciones para el cumplimiento del criterio.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernán FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:03:38 -05:00

Versión N° 04

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 80 de 82

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	9.1.5	Se actualizó la redacción del párrafo. Se incorporó la evaluación para la modalidad de atención mixta.	Mejorar la redacción y precisar la evaluación del criterio de diversificación para la modalidad de atención mixta.
03	9.1.6	Se actualizó la redacción del párrafo.	Actualizar la evaluación del criterio de pertinencia cultural, considerando alimentos que de preferencia puedan provenir de la agricultura familiar y ampliando las fuentes de información respecto a "Recetas Regionales"; esto se validó mediante reunión de trabajo con las/los Especialistas Alimentarias/os de fecha 07.03.2022.
03	9.1.7	Se actualizó la redacción del párrafo.	Mejorar la redacción, precisando que el histórico del presupuesto para el servicio alimentario se utiliza como base.
03	9.2.	Se actualizó la redacción del numeral 9.2.1	Precisar la validación para el caso de los componentes sólidos panes y queques.
03	9.6	Se retiró y se adecuó como una de las disposiciones finales.	Establecer las situaciones por las cuales excepcionalmente la UOP puede evaluar y autorizar la modificación de la programación del menú escolar y/o tabla de alimentos solicitada por la UT.
03	10	Se actualizó la redacción.	Precisar que se puede proponer la implementación de pilotos y/o nuevas modalidades de atención, alineadas a las disposiciones establecidas en el presente protocolo.
03	Anexo N° 02	Se ha actualizado el contenido y se agregó nota al pie de página	Actualizar la lista de alimentos, combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural por Unidad Territorial, Región Alimentaria y Comunidades Indígenas, de acuerdo a lo reportado por las/los 27 Especialistas Alimentarias/os en línea a la actualización del criterio de pertinencia cultural del menú escolar. Asimismo, precisar que las recetas señaladas en el presente anexo son referenciales, toda vez que la programación del menú escolar resulta en combinaciones de alimentos y/o canastas de alimentos.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:03:47 -05:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	Anexos N° 03,04, 08, 09, 10, 11	Se han realizado ajustes.	Mejorar la aplicación de los instrumentos de acuerdo a lo informado por las/los Especialistas Alimentarias/os en el “Taller de retroalimentación para la actualización del Protocolo para la Planificación del Menú Escolar” realizado con fecha 21.03.2022 y presentado con Informe N° D000102-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA.
03	No existía en la versión vigente.	Se incorporó el <i>Anexo N° 12: Pautas alimentarias para la programación del menú escolar.</i>	Establecer pautas en alimentación a tener en cuenta para la elaboración de las propuestas de programación del menú escolar, teniendo como referencia las “Guías alimentarias para la población peruana– Lima: Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud, 2019” y el Informe N° D000102-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA.
03	Anexo N° 13	Se ha actualizado el contenido.	Incorporar la modalidad de atención mixta.
03	Anexo N° 14	Se ha actualizado el contenido y se agregó nota al pie de página.	Alinear nombres de los alimentos a las especificaciones técnicas vigentes y señalar como “no agrupados” a los alimentos: chocolate para taza y sal de consumo humano.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.05.2022 11:03:59 -05:00