



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.<sup>1</sup>

### 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.<sup>2</sup>

### 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.<sup>3</sup>

### 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 descongelado<sup>1</sup>, 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.<sup>4</sup>

**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

<sup>1</sup> 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.

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

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

<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup>

### 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).<sup>6</sup>

### 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.<sup>1</sup>

### 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

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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.<sup>7</sup>

#### 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.<sup>4</sup>

#### 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.<sup>8</sup>

#### 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.<sup>9</sup>

#### 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.<sup>10</sup>

#### 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

<sup>7</sup> 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.

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

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

<sup>10</sup> 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.<sup>11</sup>

#### **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.<sup>12</sup>

#### **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.<sup>13</sup>

#### **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.<sup>14</sup>

#### **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.<sup>6</sup>

**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

<sup>11</sup> 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.

<sup>12</sup> 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.

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

<sup>14</sup> 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).<sup>1</sup>

### 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<sup>15,16</sup>, 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

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

<sup>16</sup> 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).<sup>17</sup>

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<br>Secundaria JEC | 1, 2, 3, 4 y 5                         | Desayuno y Almuerzo              |
|                               |   |  | Desayuno y Almuerzo <sup>a</sup> |
| Secundaria FAD                |   | Desayuno, Almuerzo y Cena <sup>b</sup> |                                  |
| 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

<sup>17</sup> 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*   |
|----------------------------------|---|
| <b>Región 1 - Costa Norte</b>    | Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad   |
| <b>Región 2 - Sierra Norte</b>   | Piura, Cajamarca 1, Cajamarca 2, Amazonas y La Libertad                             |
| <b>Región 3 - Amazonia Alta</b>  | Amazonas, Cusco, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco y Junín                         |
| <b>Región 4 - Amazonia Baja</b>  | Ucayali, Loreto y Madre de Dios   |
| <b>Región 5 - Sierra Central</b> | Lima Provincias, Ancash 1, Ancash 2, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica y Ayacucho |
| <b>Región 6 - Costa Central</b>  | Ancash 2, Lima Metropolitana y Callao, Lima Provincias e Ica                        |
| <b>Región 7 - Sierra Sur</b>     | Arequipa, Cusco, Apurímac, Moquegua, Tacna y Puno                                   |
| <b>Región 8 - Costa sur</b>      | 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”<sup>14</sup>, 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<sup>18,19</sup> (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                 |
|--|-------------------------------|
| <b>Sodio en Alimentos Sólidos</b>            | Menor a 400 mg /100g          |
| <b>Sodio en Bebidas</b>                      | Menor a 100 mg /100ml         |
| <b>Azúcar Total en Alimentos Sólidos</b>     | Menor a 10g /100g             |
| <b>Azúcar Total en Bebidas</b>               | Menor a 5g/100ml              |
| <b>Grasas Saturadas en Alimentos Sólidos</b> | Menor a 4g /100g              |
| <b>Grasas Saturadas en Bebidas</b>           | Menor a 3g /100ml             |
| <b>Grasas Trans</b>                          | 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.<sup>18,20</sup>

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

<sup>18</sup> 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.

<sup>19</sup> 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.

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

<sup>21</sup> 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).

Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24.05.2022 10:45:56 -05:00

Versión N° 04

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

Página 16 de 82

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



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**

| <b>POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS</b>  |
|--|
| 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**

| <b>NO PERMITIDOS (Ejemplos)</b>   |
|---|
| 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.  |

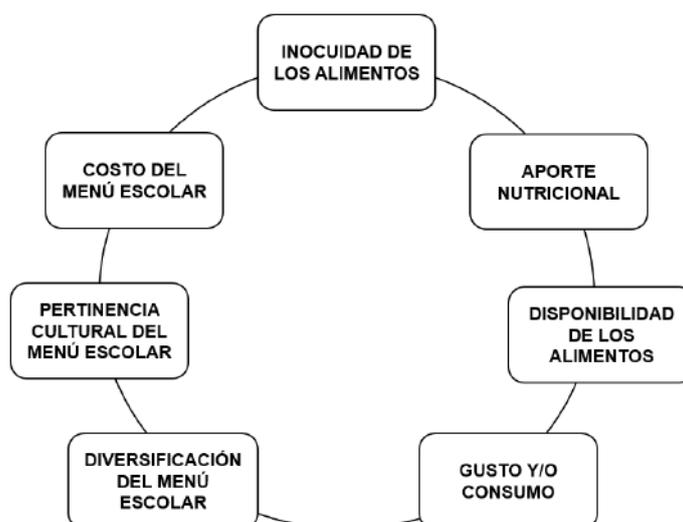
**Elaborado por:** Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW

## 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 ciclo<sup>22</sup> de combinaciones de alimentos se encuentra entre el 90% al 110% del aporte de energía<sup>23</sup> y del aporte de nutrientes (proteína, grasa y hierro)<sup>24,25, 26</sup>, 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 energía<sup>23</sup> y del aporte de nutrientes (proteína, grasa y hierro)<sup>24,25,26</sup>, 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

#### 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

<sup>22</sup> 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.

<sup>23</sup> 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.

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

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

<sup>26</sup> 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.

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 consumo<sup>27</sup>

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 sustentos<sup>28</sup> 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 alimentos<sup>29</sup> 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

<sup>27</sup> 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).

<sup>28</sup> Actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento

<sup>29</sup> 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 regionales<sup>30</sup> y/o que contengan uno o más alimentos de pertinencia cultural<sup>31</sup> 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

<sup>30</sup> 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.

<sup>31</sup> 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 nutricional<sup>32</sup> de las nuevas combinaciones se considera el siguiente procedimiento:

#### 9.2.3.2.1 Evaluación de dosificación, preparación y servido

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

<sup>32</sup> 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.<sup>33,34</sup>

**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

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

<sup>34</sup> 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 técnico<sup>35</sup> 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/el 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

<sup>35</sup> 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.

**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 10:48:25 -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 CENAN<sup>36</sup>.
- 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 2019<sup>37</sup>.
- 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         |
| <b>Total</b>    |      | <b>3,509,501</b>  | <b>1,776,482</b> | <b>1,773,019</b> | <b>51</b>   | <b>49</b>  |

**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

<sup>36</sup> 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.

<sup>37</sup> 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 grupos<sup>38</sup> (6 a 8 años y 9 a 11 años) y en el **NIVEL SECUNDARIA** cuando se establecen también dos grupos<sup>3</sup> (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

<sup>38</sup> 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<br>(MIN) | 1,520        | 1643<br>(MIN) |
| 7           | 1,395         |               | 1,639        |               |
| 8           | 1,507         |               | 1,770        |               |
| 9           | 1,621         | 1755<br>(MAX) | 1,904        | 2060<br>(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<br>(MIN) | 1,970        | 2122<br>(MIN) |
| 13          | 2,169         |               | 2,121        |               |
| 14          | 2,274         |               | 2,276        |               |
| 15          | 2,375         | 2438<br>(MAX) | 2,378        | 2459<br>(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<sup>18,20</sup> 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 <sup>a, b</sup> (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 <sup>a, b</sup> |         |         |               |         |         |               |         |         |
|-----------------|-----------------|-------------|---------|-----------------------|-------|---------------------------------|---------|---------|---------------|---------|---------|---------------|---------|---------|
|                 |                 |             |         | (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  
REGIONALES<sup>39</sup> 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       |
|                                       |                                       | FIDEOS                                      |
| LENTEJA                               |                                       |   |
| APURIMAC                              | Región 7 - Sierra Sur                 | 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

<sup>39</sup> 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   |
|                    |                           | TRIGO  |
| HUANUCO            | Región 3 - Amazonía Alta  | HARINA DE PLÁTANO                                |
|                    |                           | MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO |
|                    |                           | FRIJOL   |
|                    | Región 5 - Sierra Central | 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                | Región 6 - Costa Central  | PAN CON HABAS, PECANA, AJONJOLI Y LECHE          |
|                    |                           | 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        | Región 1 - Costa Norte    | PAN COMUN  |
|                    |                           | 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      |
|-----------------------------|---------------------------|--|
|                             |                           | MAÍZ MOTE  |
|                             |                           | TRIGO  |
|                             | Región 2 - Sierra Norte   | 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 Hernan 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 GUIISO 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            | GUIISO DE HABAS CON CHALONA                          |
|                            |                                   | CHARQUI + ARROZ + ACEITE                       | SALTADO DE LISAS CON CHARQUI                         |
|                            |                                   | HIGADO + ARROZ + ACEITE                        | GUIISO 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 -<br>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 -<br>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 -<br>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 -<br>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

|   |             |   |   |  |                            |
|---|-------------|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b> | 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   |             | <b>FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS</b> |   |  | Página 1 de 4              |

SECCIÓN I. PRELIMINARES

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

|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| <b>FECHA (dd/mm/aaaa)</b> |  |  |
|                           |  |  |

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<br><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

|   |   |   |   |  |                            |
|---|---|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b>   | 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   | <b>FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS</b> |   |   |  | 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



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

|   |                                      |   |   |  |                            |
|---|--------------------------------------|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b>                          | 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   | <b>FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL</b> |   |   |  | Página 1 de 1              |
| <b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>  |                                      |   | <b>DNI</b>                              |  | <b>CARGO</b>               |
|   |                                      |   |   |  |                            |

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

|  |
|--|
| <b>ESCRIBA EL NOMBRE DE LAS COMBINACIONES QUE SE ESTAN EVALUANDO</b> |
| BEBIBLE:   |
| COMPONENTE SÓLIDO:   |
| SEGUNDO:   |

| ¿Qué NOTA le pones?..... | No Me Gusta Nada | No Me Gusta | Más o Menos | Me Gusta | Me Gusta Mucho |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------|----------|----------------|
| <b>BEBIBLE</b>           |                  |             |             |          |                |
| 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 |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------|----------|----------------|
| <b>COMPONENTE SÓLIDO</b> |                  |             |             |          |                |
| 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 |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------|----------|----------------|
| <b>SEGUNDO</b>           |                  |             |             |          |                |
| 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<br>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<br>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

|   |  |   |   |  |                            |
|---|--|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b>  | 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   | <b>ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES</b> |   |   |  | 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

|   |             |   |   |  |                            |
|---|-------------|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b> | 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   |             | <b>MODELO DE ACTA DE CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO</b> |   |  | 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 técnico<sup>25</sup> 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

|   |             |   |   |  |                            |
|---|-------------|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b> | 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   |             | <b>MODELO DE ACTA DE CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO</b> |   |  | 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

|   |   |   |   |  |                            |
|---|---|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b>   | 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   | <b>MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES</b> |   |   |  | 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

|   |   |   |  |                            |
|---|---|---|--|----------------------------|
|  <b>PERÚ</b> | 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   | <b>MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES</b> |   |  | 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

|   |  |   |   |  |                            |
|---|--|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b>  | 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   | <b>MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS</b> |   |   |  | 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: \_\_\_\_\_



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

|   |  |   |  |                            |
|---|--|---|--|----------------------------|
|  <b>PERÚ</b> | 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   | <b>MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS</b> |   |  | 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

|   |   |   |   |  |                            |
|---|---|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b>   | 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   | <b>MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES</b> |   |   |  | 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:

1. Bebibles con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
  - Indicar el/ los bebibles: \_\_\_\_\_
2. Bebibles con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
  - Indicar el/ los bebibles: \_\_\_\_\_
3. Componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
  - Indicar el/ los componentes sólidos: \_\_\_\_\_
4. 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:

5. 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

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

|   |  |   |   |  |                            |
|---|--|---|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b>  | 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   | <b>MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD PRODUCTOS</b> |   |   |  | 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:

1. Alimentos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
  - Indicar el/ los alimentos: \_\_\_\_\_
2. Alimentos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
  - Indicar el/ los alimentos: \_\_\_\_\_
3. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
  - Indicar la/las combinaciones de bebidas: \_\_\_\_\_
4. Combinaciones de bebidas con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
  - Indicar la/las combinaciones de bebidas: \_\_\_\_\_
5. 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

|   |  |   |  |                            |
|---|--|---|--|----------------------------|
|  <b>PERÚ</b> | 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   | <b>MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS</b> |   |  | 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 locales<sup>40</sup>, 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.



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

<sup>40</sup> 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 locales<sup>40</sup>, 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

|   |  |   |  |                            |
|---|--|---|--|----------------------------|
|  <b>PERÚ</b> | 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   | <b>FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”</b> |   |  | 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:

|   |             |  |   |  |                            |
|---|-------------|--|---|--|----------------------------|
|  | <b>PERÚ</b> | 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   |             | <b>FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”</b> |   |  | 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

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

**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

|   |   |   |  |                             |
|---|---|---|--|-----------------------------|
|  <b>PERÚ</b> | 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   | <b>FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”</b> |   |  | 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**

| <b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>         | <b>ALIMENTOS<sup>41</sup></b>  |
|-----------------------------------|--|
| <b>CEREALES</b>                   | 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.   |
| <b>TUBÉRCULOS</b>                 | Papa nativa, papa seca.  |
| <b>HARINAS Y HOJUELAS</b>         | 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. |
| <b>MENESTRAS</b>                  | Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.   |
| <b>LÁCTEOS</b>                    | Leche evaporada entera   |
| <b>PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL</b> | 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.  |
| <b>ACEITES</b>                    | Aceite vegetal   |
| <b>AZÚCARES</b>                   | Azúcar, panela.  |
| <b>OTROS</b>                      | 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

<sup>41</sup> 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"> <li>- Ley N° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional.</li> <li>- 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.</li> <li>- Resolución Ministerial N° 0086-2022-MIDAGRI, que aprueba el reglamento de usos de la marca de certificación "Agricultura familiar del Perú".</li> <li>- 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".</li> </ul> <p>Se retiró la normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> | 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"> <li>- 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.</li> </ul> <p>Se retiraron los documentos de referencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.</li> </ul>  | 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"> <li>- Agricultura familiar</li> <li>- Programación del menú escolar</li> </ul> Se modificó la definición de los términos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gusto</li> <li>- Modalidad de atención</li> <li>- Pertinencia cultural del menú escolar</li> <li>- Quintil de pobreza distrital</li> </ul> Se retiró la definición de los términos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programación del menú escolar de la modalidad productos</li> <li>- Programación del menú escolar de la modalidad raciones</li> </ul> | 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.<br>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.<br>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.  |

**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 11:03:59 -05:00