

Santiago De Surco, 07 de Junio del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000159-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000620-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001408-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000296-2021-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/los 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 numeral 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° D000222-2020-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 2;

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° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, vigente a la

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 19:56:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 19:37:44 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 19:32:15 -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 al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D000620-2021-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 3, a fin de incluir y perfeccionar disposiciones relacionadas a la planificación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos; así como establecer el procedimiento para la modificación de la programación del menú escolar de manera excepcional y/o por situaciones de emergencia o casos de fuerza mayor, 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 2022 y subsiguientes;

Que, mediante Memorando N° D001408-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que, en el marco de la Política de Modernización de la Gestión Pública, la propuesta de actualización del documento normativo permitirá optimizar la programación del menú escolar para la atención del servicio alimentario. Asimismo, señalan que la propuesta del documento normativo es congruente tanto con el Manual de Operaciones (MOP) vigente como con el Plan Operativo Institucional (POI) del presente año y no colisiona ni se superpone a otra norma técnica sobre la materia, por lo que opina en forma favorable para continuar con el trámite de su aprobación;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000296-2021-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 3, 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 3, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. DEJAR SIN EFECTO a partir de la fecha, 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 2, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000222-2020-MIDIS/PNAEQW-DE.

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 3, 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	03	78	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000159-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	07 / 06 / 2021

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: 07.06.2021 22:55:11 -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: 07.06.2021 21:49:32 -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: 08.06.2021 18:38:40 -05:00

INDICE

1.	OBJETIVO	3
2.	ALCANCE	3
3.	BASE NORMATIVA	3
4.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
5.	ABREVIATURAS O SIGLAS	¡Error! Marcador no definido.
6.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
7.	RESPONSABILIDADES	10
8.	DISPOSICIONES GENERALES.....	10
8.1	IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	10
8.2	TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA	10
8.3	CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS	111
8.4	CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS	13
8.5	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES	14
8.6	PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	14
8.7	APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW.....	15
8.8	ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS.....	17
9.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	18
9.1	CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR	18
9.2	DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS	22
9.3	HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR.....	24
9.4	PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR.....	24
9.5	PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE LA TABLA DE ALIMENTOS EN SITUACIONES DE EMERGENCIA	247
9.6	PROCEDIMIENTO PARA LA MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DE MANERA EXCEPCIONAL Y/O POR SITUACIONES DE EMERGENCIA O CASOS DE FUERZA MAYOR.....	248
10.	DISPOSICIONES FINALES	2929
11.	ANEXOS.....	29



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU/20850154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:55:26 -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 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.6 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 3.7 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y normas modificatorias.
- 3.8 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 3.9 Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021.
- 3.10 Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI, que aprueba el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021. 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.
- 3.11 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.
- 3.12 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.
- 3.13 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su rectificatoria Resolución Ministerial N° 315-2012-MINSA y su modificatoria Resolución Ministerial N° 225-2016-MINSA.
- 3.14 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.
- 3.15 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.16 Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA, que aprueba las fichas de homologación de "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y "Arroz fortificado grado corriente".

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:55:48 -05:00

- 3.17 Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”.
- 3.18 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.
- 3.19 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”.
- 3.20 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”.
- 3.21 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 gestión 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 Informe final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.
- 4.10 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.
- 4.11 Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.12 Oficio N° 502-2017-DG-CENAN/INS, que brinda opinión técnica de validación a los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.13 Manual para la Asistencia Alimentaria en Emergencias en el Perú. Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI). Lima, 2017.
- 4.14 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.
- 4.15 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 sistematización de la experiencia, en el marco de la agenda al Proyecto ID 00096804 con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Lima, 2018.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:56:18 -05:00

- 4.16 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.
- 4.17 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.
- 4.18 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 4.19 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.
- 4.20 Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.
- 4.21 Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2016.
- 4.22 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2017.

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 alimentario de la Unidad Territorial.
EE	: Especialista educativo 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 Residentado.
ST	: Secundaria Tutorial.
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT	: Unidad Territorial.
VCTR	: Valor calórico total por ración.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:56:30 -05:00

VI. Definición de términos

6.1 Ácidos grasos trans

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

6.2 Agradable

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

6.3 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.²

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

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

6.5 Aporte nutricional

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

6.6 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.³

6.7 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 usuario/a considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

6.8 Combinaciones de alimentos

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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:56:44 -05:00

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

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

³ 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.

6.9 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.

6.10 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.⁴

6.11 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.

6.12 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.

6.13 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).⁵

6.14 Grasas saturadas

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

6.15 Gusto

Es la respuesta positiva o negativa del agrado que percibe la/el escolar respecto al alimento y/o desayuno y/o almuerzo y/o cena consumido.

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

6.16 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.⁶



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:56:57 -05:00

⁴ 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.

⁵ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

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

6.17 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.³

6.18 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.⁷

6.19 Lista de alimentos

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

6.20 Medida casera

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento.⁸

6.21 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.

6.22 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.⁹

6.23 Periodo de atención

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 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.

6.24 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, teniendo como marco de referencia la diversidad alimentaria y la culinaria tradicional; el cuál revaloriza las preparaciones, las formas 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.¹⁰

6.25 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 se encuentran en diversos grupos de alimentos del 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: 07.06.2021 22:57:14 -05:00

⁷ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

⁸ Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.

⁹ Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.

¹⁰ 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.

6.26 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.

6.27 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.

6.28 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.

6.29 Programación del menú escolar para la modalidad productos

Es el conjunto de combinaciones de desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW en un periodo cíclico, 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

6.30 Programación del menú escolar para la modalidad raciones

Es el conjunto de combinaciones de desayunos que brinda el PNAEQW en un periodo cíclico, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario durante el año escolar.

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.¹¹

6.32 Quintil de pobreza

Es la división de la población en cinco grupos más o menos iguales, esto es, cada uno representando alrededor del 20% del total, donde el primer quintil agrupa a los que tienen menos ingresos y el quinto quintil a los de mayor ingreso.¹²

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.¹³

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.⁵

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:57:31 -05:00

¹¹ 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.

¹² Instituto Nacional de Estadística e Informática

(https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib0386/cap0505.htm).

¹³ Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población; ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado; iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente; y, iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

6.36 Sodio

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

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

6.37 Tipo de ración

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

VII. Responsabilidades

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

VIII. Disposiciones generales

8.1 Importancia de la alimentación escolar

De acuerdo a 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^{14,15}, tal como se detalla a continuación:

- La ingesta de alimentos afecta la disponibilidad de precursores requeridos para la síntesis de neurotransmisores.
- La absorción de alimentos sirve como proveedor de vitaminas y minerales que son co-factores esenciales de las enzimas que sintetizan los neurotransmisores.
- 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.
- 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.

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

El PNAEQW atiende actualmente mediante dos (02) modalidades: raciones y productos. Ambas son definidas según los criterios establecidos en la normatividad vigente, con una atención diferenciada según los quintiles de pobreza; por lo que, se

¹⁴ Greenwood C, Craig R. Dietary influences on brain function: implications during periods of neuronal maturation. Curr Topics Nutr Dis. 1987;16:159-216.

¹⁵ Isaacs E, Oates J. Nutrition and cognition: assessing cognitive abilities in children and young people. Eur J Nutr. 2008;47(Suppl 3):4-24.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:57:46 -05:00

proveen dos (02) raciones al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2 y una (01) ración al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).¹⁶

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 a lo señalado en el artículo 2° del Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS.

En el caso de las/los estudiantes 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 al tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la institución educativa, pudiendo ser dos (02) o tres (03) raciones.

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

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

TIPO DE MODALIDAD	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	1, 2, 3, 4 y 5	Desayuno y Almuerzo
			Desayuno y Almuerzo ^a
	Secundaria JEC	Desayuno, Almuerzo y Cena ^b	
Secundaria FAD	Desayuno		
RACIONES	Inicial y Primaria	3, 4 y 5	Desayuno

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

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

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

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

8.3 Características de los desayunos, almuerzos y cenas

8.3.1 Modalidad 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

¹⁶ Anexo 02 del Programa Presupuestal 0115 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 2020



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:58:38 -05:00

cereales y derivados, el cual debe estar acompañado al menos una (01) vez por semana con un complemento, como el huevo sancochado.

8.3.2 Modalidad 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, 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 mollejas, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de carne de cerdo, o deshidratado (POA deshidratado) tales como pescado salado prensado, 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 Región Alimentaria y UT, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

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, 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 chalonga 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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.06.2021 22:58:54 -05:00

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 Región Alimentaria y UT, 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, 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 chalonga 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 Región Alimentaria y UT, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

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:



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:59:07 -05:00

Tabla 02. Distribución de Unidades Territoriales según Regiones Alimentarias

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

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

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”¹³, en el cual se precisa el requerimiento de energía de los grupos etarios que comprenden la población escolar del PNAEQW. En relación a las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a la opinión técnica del CENAN^{17,18} (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.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:59:18 -05:00

¹⁷ 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.

¹⁸ 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.

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

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

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

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 se 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.^{17,19}

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernán FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:59:36 -05:00

¹⁹ 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 04. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según nivel educativo y área geográfica

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

(*) Para estudiantes 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 Unidad de Organización de las Prestaciones – 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.**

- 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).



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 22:59:51 -05:00

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

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

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

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

(***) 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 Unidad de Organización de las Prestaciones – 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 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 que contribuyen a un mayor agrado de las raciones por parte de las/los escolares.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.06.2021 23:00:02 -05:00

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

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

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – 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 07. Lista de alimentos no permitidos para la planificación del menú escolar del PNAEQW

NO PERMITIDOS (Ejemplos)
Leches modificadas con aislado de soya, leche cruda, entre otros.
Embutidos como jamonada, chorizo, mortadela; conserva de pescado en grated; 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 Unidad de Organización de las Prestaciones – 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 01: Criterios para la planificación del menú escolar



Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – 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: 07.06.2021 23:00:13 -05:00

9.1.1 Inocuidad de Alimentos

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

9.1.2 Aporte Nutricional

Se considera que el menú escolar **cumple con el aporte nutricional**, cuando:

- En la modalidad raciones el promedio semanal de la programación del menú escolar corresponde al aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, y se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico.
- En la modalidad productos el promedio de cada tipo de menú corresponde al aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, y se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico.
- En situaciones de emergencia, la canasta de alimentos cumple el aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

9.1.3 Disponibilidad de Alimentos

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.

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

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

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 por alimento. Se contrasta lo ofertado por el mercado y lo demandado por la UT, en caso se advierta durante la programación un volumen mayor a lo ofertado, la UT debe modificar su programación.

b) 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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:00:25 -05:00

La base de datos generada sirve como instrumento de contraste entre lo ofertado por el mercado y lo demandado por el PNAEQW, lo cual se va generando de acuerdo a 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 al análisis realizado, la oferta proyectada es mayor a la demanda proyectada por el PNAEQW.

Asimismo, se debe programar los alimentos de mayor disponibilidad en el tipo de menú A y 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 08 y Tabla 09).

9.1.4 Gusto y/o consumo²⁰

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, realizado por la USME durante la prestación del servicio alimentario regular y/o
- Informes y sustentos²¹ presentados por las/los MGL de acuerdo a las supervisiones y/o seguimientos realizadas 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 raciones, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación cíclica de veinte (20) combinaciones de alimentos como desayunos.

Para la modalidad productos, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con un menú escolar cíclico de cinco (05) combinaciones de alimentos en tres (A, B, C) programaciones diferentes, considerando la(s) región(es) alimentaria(s) de cada UT.

En la Tabla 08 se detalla la secuencia en el periodo de atención regular y en la Tabla 09 la secuencia en el periodo de atención ampliado.

La CCA, aplica la secuencia que corresponda (Tabla 08 y Tabla 09) generando reportes de requerimiento de volúmenes 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: 07.06.2021 23:00:42 -05:00

²⁰ U otro mecanismo que permita la evaluación del criterio de aceptabilidad, entendiéndolo 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).

²¹ Actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento.

Tabla 08: Diversificación del menú escolar – modalidad productos (Periodo regular)

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

Tabla 09: Diversificación del menú escolar – modalidad productos (Periodo ampliado)

N° Entrega	Tipo de menú	N° de combinaciones por ciclo*
1	A	5
2	B	5
3	C	5
hasta N	Repetir secuencia a partir de B	5

N= Número de entregas programadas

* 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.

En situaciones de emergencia se considera que el **menú escolar es diversificado**, si la propuesta de canasta de alimentos cumple con los tres tipos de menú (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s) de cada UT.

9.1.6 Pertinencia cultural

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 regionales²², que contengan uno o más alimentos de pertinencia cultural, 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, sobre la base del presupuesto histórico del periodo anterior. El costo referencial de cada alimento corresponde al costo histórico del periodo anterior.



Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2021 23:01:25 -05:00

²² 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

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, en relación al periodo anterior.

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, 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. Se realiza previa indicación de la CCA.
- 9.2.2** El Equipo responsable del diseño y validación de combinaciones se encuentra conformado por la/el EA y la/el 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, 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.

El diseño y validación se debe realizar a nivel de cada Región Alimentaria de la UT.

9.2.3.2 Evaluación del aporte nutricional

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

9.2.3.2.1 Evaluación de dosificación, preparación y servicio

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

a) Dosificación:

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

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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:01:42 -05:00

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.^{23,24}

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 de la Región Alimentaria o ítem.
- 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 distribuidos por el PNAEQW, 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
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:01:55 -05:00

²³ Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima, 2015.

²⁴ 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 planificación del menú escolar y elaboración de herramientas del menú escolar

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 técnico²⁵ 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/o combinaciones de alimentos.

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:02:12 -05:00

²⁵ 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 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 a 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 a 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.
- 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°12.
- 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 9.4.15.
- 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.
- 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.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:02:28 -05:00

- 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.
- 9.4.12** La/el jefa/e de la UOP devuelve a la/al JUT el documento solicitando levantar las observaciones, si la propuesta de programación del menú escolar presentada por la UT ha sido observada.
- 9.4.13** 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, 9.4.8 y 9.4.9.

Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.4.8 y 9.4.9.

- 9.4.14** La/el jefa/e de la UOP, mediante un memorando comunica a las Unidades Territoriales con copia a Dirección Ejecutiva, la aprobación de la programación del menú escolar.
- 9.4.15** 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:
- 9.4.15.1** Elabora la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)
- 9.4.15.2** 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°13.
- 9.4.15.3** 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.

- 9.4.16** 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.
- 9.4.17** 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.
- 9.4.18** 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.

- 9.4.19** 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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:02:40 -05:00

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

9.4.21 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 9.4.15.2, 9.4.15.3, 9.4.16 y 9.4.17.

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 9.4.16 y 9.4.17.

9.4.22 La/el jefa/e de la UOP, mediante un memorando dirigido a las Unidades Territoriales con copia a Dirección Ejecutiva, aprueba las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) en razón a las opiniones técnicas favorables emitidas por el/la coordinador/a de la CCA.

9.4.23 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 planificación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos 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 escolar mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para el total de número de escolares. En el Anexo N° 14 se detallan los grupos de alimentos que la conforman.

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 a 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 propuesta de canastas de alimentos, suscribiendo el acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°12.

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 9.4.15.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:03:00 -05:00

- 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, mediante un memorando comunica a las Unidades Territoriales con copia a Dirección Ejecutiva, la aprobación de la programación del menú escolar en forma de canastas de alimentos.
- 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 9.4.15.3, se realizan las actividades descritas en los numerales 9.4.16 al 9.4.22.

9.6 Procedimiento para la modificación de la programación del menú escolar de manera excepcional y/o por situaciones de emergencia o casos de fuerza mayor

- 9.6.1** La UOP puede evaluar y aprobar una propuesta de modificación de la programación del menú escolar solicitada por la UT, de manera excepcional y/o por situaciones de emergencia o casos de fuerza mayor debidamente acreditados, tales como: modificación de período de atención solicitado por el Sector Educación, cambio de modalidad, entre otros, con la finalidad de garantizar la prestación del servicio alimentario. Para lo cual se realiza lo siguiente:
- 9.6.1.1** La/el EA adecua la programación del menú escolar aprobada y elabora el informe en cumplimiento de los criterios establecidos en el numeral 9.1.
- 9.6.1.2** La/el JUT emite a la/al jefa/e de la UOP la propuesta de modificación de la programación del menú escolar para la revisión del/de la coordinador/a de la CCA.
- 9.6.1.3** El/la coordinador/a de la CCA asigna a los especialistas del Componente Alimentario la propuesta de modificación de programación del menú escolar para su revisión.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.06.2021 23:03:15 -05:00

- 9.6.1.4 Las/los especialistas del Componente Alimentario verifican que la propuesta de modificación de programación del menú escolar cumpla con los criterios establecidos en el numeral 9.1 y no supere el valor referencial del ítem.
- 9.6.1.5 El/la coordinador/a de la CCA brinda opinión técnica favorable u observaciones.
- 9.6.1.6 La/el Jefa/e de la UOP emite la opinión técnica favorable a la UGCTR para las acciones correspondientes.

X. Disposiciones finales

- 10.1 El PNAEQW puede proponer la implementación de pilotos conforme a lo dispuesto en el documento normativo que establezca el Programa.

XI. Anexos

- 11.1 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).
- 11.2 Anexo N° 02: Alimentos, combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural.
- 11.3 Anexo N° 03: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001. Ficha para la validación de combinaciones de alimentos.
- 11.4 Anexo N° 04: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002. Ficha de evaluación sensorial.
- 11.5 Anexo N° 05: Instructivo para el llenado de la Ficha de Evaluación Sensorial.
- 11.6 Anexo N° 06 PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003. Acta de acuerdos del diseño y validación de combinaciones.
- 11.7 Anexo N° 07: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004. Modelo de acta de conformación de equipo técnico
- 11.8 Anexo N° 08: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005. Modelo de informe de apreciaciones en relación al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones - Modalidad Raciones
- 11.9 Anexo N° 09: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006. Modelo de informe de apreciaciones en relación al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones – Modalidad Productos
- 11.10 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 Raciones
- 11.11 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 Productos
- 11.12 Anexo N° 12: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009. Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de programación del menú escolar”.
- 11.13 Anexo N° 13: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010. Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)”.
- 11.14 Anexo N° 14: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia.
- 11.15 Anexo N° 15: Cuadro de control de cambios.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:03:32 -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 CENAN²⁶.
- 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 2019²⁷.
- 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 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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:03:50 -05:00

²⁶ 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.

²⁷ Base de datos Nominal del SIAGIE-MINEDU 2019 según las IIEE PNAEQW aprobado con RDE N° 122-2019-MIDIS/PNEQW-DE

Nivel educativo	Edad	Número de alumnos	Masculino	Femenino	% Masculino	% Femenino
Secundaria	16	22,223	12,093	10,130	54	46
Secundaria	17	9,836	5,854	3,982	60	40
Total		3,509,501	1,776,482	1,773,019	51	49

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW a partir de la BD 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 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	Rural	6	Mujeres	0.49	1,461	1,520
			6	Varones	0.51	1,576	
			7	Mujeres	0.49	1,574	1,639
			7	Varones	0.51	1,701	
			8	Mujeres	0.49	1,702	1,770
			8	Varones	0.51	1,835	
			9	Mujeres	0.50	1,834	1,904
			9	Varones	0.50	1,973	
			10	Mujeres	0.50	1,983	2,057
			10	Varones	0.50	2,131	
11			Mujeres	0.49	2,134	2,220	
11	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	
		14	Varones	0.52	2,522		
		15	Mujeres	0.47	2,046	2,374	
		15	Varones	0.53	2,665		
		16	Mujeres	0.46	2,067	2,424	
		16	Varones	0.54	2,729		
		17	Mujeres	0.40	2,072	2,516	
	17	Varones	0.60	2,812			
	Rural	Rural	12	Mujeres	0.51	1,873	1,970
			12	Varones	0.49	2,071	
			13	Mujeres	0.49	1,979	2,121
			13	Varones	0.51	2,258	
			14	Mujeres	0.48	2,038	2,276
			14	Varones	0.52	2,496	
			15	Mujeres	0.47	2,072	2,378
			15	Varones	0.53	2,649	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:04:41 -05:00

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo (ponderado)	REQUERIMIENTO ENERGÍA	
					(Kcal)	
		16	Mujeres	0.46	2,096	2,457
		16	Varones	0.54	2,764	
		17	Mujeres	0.40	2,113	2,544
		17	Varones	0.60	2,831	

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

Tabla 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

- 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 grupos²⁸ (6 a 8 años y 9 a 11 años)

²⁸ 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>)

y en el **NIVEL SECUNDARIA** cuando se establecen también dos grupos³ (12 a 14 años u 15 a 17 años), en función a estos nuevos grupos se promedia el requerimiento de energía para establecer nuevos límites mínimos y máximo para los niveles educativos correspondientes.

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

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

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

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

- 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 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

Tabla 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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20650154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:05:28 -05:00

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

j. Para el cálculo de energía por tipo de ración se tomó como referencia las recomendaciones de distribución porcentual recomendada por CENAN^{17,19} adecuada al PNAEQW.

Tabla 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		APOORTE ENERGÍA ^{a, b}												
				(Kcal)		(Kcal)												
						DESAYUNO			ALMUERZO			CENA						
						Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD				
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%								
		11	Mujeres	1,818		17%	19%	31%		33%								
	11	Varones	1,961	17%	19%	31%	33%											
	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%								
11		Mujeres	2,134	18%		20%	32%		34%									
11	Varones	2,302	18%	20%	32%	34%												
Secundaria	Urbano	12	Mujeres	1,903	485-550	24%	27%	840-980	41%	48%	615-645		30%	32%				
		12	Varones	2,165		24%	27%		41%	48%					30%	32%		
		13	Mujeres	1,961		22%	25%		39%	45%					28%	30%		
		13	Varones	2,369		22%	25%		39%	45%					28%	30%		
		14	Mujeres	2,006		21%	24%		37%	43%					27%	28%		
		14	Varones	2,522		21%	24%		37%	43%					27%	28%		
		15	Mujeres	2,046		20%	23%		35%	41%					26%	27%		
		15	Varones	2,665		20%	23%		35%	41%					26%	27%		
		16	Mujeres	2,067		20%	23%		35%	40%					25%	27%		
		16	Varones	2,729		20%	23%		35%	40%					25%	27%		
		17	Mujeres	2,072		19%	22%		33%	39%					24%	26%		

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	REQUERIMIENTO ENERGÍA		APOORTE ENERGÍA ^{a, b}								
				(Kcal)		(Kcal)								
						DESAYUNO			ALMUERZO			CENA		
						Mínimo-Máximo	%Min RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Min RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Min RD	%Max RD
		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 Unidad de Organización de las Prestaciones 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 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.

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.

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 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

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 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%	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	

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BIONILLA Luis
Herman FAU 20950154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:06:28 -05:00

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

Tabla 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	ARROZ
		CHOCOLATE PARA TAZA
		CONSERVA DE CARNE DE CERDO
		FRIJOL
		HARINA DE PLÁTANO
	MAÍZ MOTE	
	Región 3 - Amazonía Alta	ARROZ
		CHOCOLATE PARA TAZA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		HARINA DE PLÁTANO
MAÍZ MOTE		
ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		QUINUA
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	ARROZ
		FIDEOS
		FRIJOL
	Región 6 - Costa Central	QUINUA
		ARROZ
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	FIDEOS
		LENTEJA
		CHALONA
		CHARQUI
		HARINA EXTRUIDA DE HABA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ
		MAÍZ TOSTADO
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		PAPA NATIVA
QUINUA		
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	TRIGO
		ALMIDÓN DE MAÍZ
		ARROZ
		ARVEJA PARTIDA
		CHALONA
		CHARQUI
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
		FRIJOL
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		LENTEJA
		PALLAR
		QUINUA
		TRIGO
	Región 8 - Costa Sur	ARROZ
		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
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:06:46 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		FRIJOL
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		TRIGO
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	ARVEJA PARTIDA
		CHARQUI
		FIDEOS
		HABA PARTIDA
		HARINA DE LÚCUMA
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	HARINA EXTRUIDA TRIGO
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	ARVEJA PARTIDA
		BIZCOCHO CON ANIS
		CHOCOLATE PARA TAZA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		FRIJOL
		HABA PARTIDA
		HARINA DE PLÁTANO
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		QUINUA
ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS		
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	ARROZ
		CHOCOLATE PARA TAZA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FRIJOL
	Región 7 - Sierra Sur	ARVEJA PARTIDA
		CAÑIHUA
		CARNE SECA SALADA
		CHALONA
		CHARQUI
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE CERDO
		CONSERVA DE CARNE DE RES
		GALLETA CON CEREALES
		GALLETA CON KIWICHA
		GALLETA CON QUINUA
		HABA ENTERA
		HABA PARTIDA
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE CEBADA
HARINA EXTRUIDA DE HABA		
HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA		
HARINA EXTRUIDA DE QUINUA		
HARINA EXTRUIDA TRIGO		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Heimann FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.06.2021 23:07:03 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		HOJUELAS DE AVENA
		HOJUELAS DE KIWICHA
		HOJUELAS DE QUINUA
		MAÍZ TOSTADO
		QUINUA
HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central	CHARQUI
		HABA PARTIDA
		TRIGO
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	FRIJOL
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	Región 5 - Sierra Central	HABA PARTIDA
		HARINA DE MACA
		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO
ICA	Región 6 - Costa Central	PALLAR
		PAPA SECA
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	CHARQUI
		HARINA DE PLÁTANO
	Región 5 - Sierra Central	CHALONA
		CHARQUI
		HABA ENTERA
		HABA PARTIDA
		HARINA EXTRUIDA DE MACA
		HOJUELAS DE QUINUA
		PAPA NATIVA
QUINUA		
LA LIBERTAD	Región 1 - Costa Norte	QUINUA
		TRIGO
	Región 2 - Sierra Norte	HARINA EXTRUIDA TRIGO
		TRIGO
LAMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	ARROZ
		ARVEJA PARTIDA
		AZÚCAR RUBIA
		FIDEOS
		HABA ENTERA
		HARINA EXTRUIDA TRIGO
		HOJUELAS DE AVENA
		LENTEJA
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
		LECHE EVAPORADA ENTERA
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
	Región 6 - Costa Central	QUINUA
		CONSERVA DE BOFE DE RES
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:07:17 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL	
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	
		PAPA SECA	
		QUINUA	
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	FARIÑA	
		FRIJOL	
		HARINA DE PLÁTANO	
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO	
	Región 4 - Amazonía Baja	PESCADO SALADO Y PRENSADO	
		FARIÑA	
		FRIJOL	
		HARINA DE PLÁTANO	
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO	
		PAN CON PLATANO	
		ARROZ	
		CHOCOLATE PARA TAZA	
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	HARINA DE PLÁTANO	
		CAÑIHUA	
		CHALONA	
MOQUEGUA	Región 7 - Sierra Sur	KIWICHA	
		QUINUA	
		Región 8 - Costa Sur	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		Región 3 - Amazonía Alta	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
FRIJOL			
HARINA DE PLÁTANO			
PASCO	Región 5 - Sierra Central	CHALONA	
		CONSERVA DE BOFE DE RES	
		GALLETA CON KIWICHA	
		HOJUELAS DE AVENA CON MACA	
		PAPA SECA	
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	
PIURA	Región 1 - Costa Norte	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	
		HARINA DE PLÁTANO	
		ARROZ	
	Región 2 - Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA	
		HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ	
		PALLAR	
		CAÑIHUA	
PUNO	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA	
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	
		HABA ENTERA	
		HABA PARTIDA	
		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			

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:07:33 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		QUEQUE CON QUINUA Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		QUINUA
SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta	CHOCOLATE PARA TAZA
		FRIJOL
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		PAN CON MAIZ
		SACHA INCHI TOSTADO
TACNA	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA
		CHARQUI
	Región 8 - Costa Sur	CHALONA
		CHARQUI
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	ARROZ
		CHOCOLATE PARA TAZA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON BANANO Y LECHE
		QUEQUE CON CACAO
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	QUEQUE CON PLATANO
		ALMIDÓN DE YUCA
		CHOCOLATE PARA TAZA
		FRIJOL
		HARINA DE PLÁTANO
		HARINA EXTRUIDA DE ARROZ
		PAN CON PLATANO
PESCADO SALADO Y PRENSADO		

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

Tabla 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 + MAÍZ 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
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	MAZAMORRA DE PLÁTANO
ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	GUISADO DE CAIGUA CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	OLLUQUITO CON POLLO Y ARROZ
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON POLLO
		QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	QUINUA CON MEMBRILLO
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON POLLO

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:08:23 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 6 - Costa Central	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJAS + ACEITE	LENTEJITAS CON GUISO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + ARROZ + ACEITE	CANCACHO DE CHALONA
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	CHICHARON DE CHARQUI
		CHARQUI + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PICANTE DE CHARQUI CON PAPA NATIVA
		HARINA EXTRUIDA HABA + AZUCAR	ULPADA DE HABA
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA KIWICHA + AZUCAR	ULPADA DE KIWICHA
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA MAIZ + AZUCAR	ULPADA DE MAIZ
		LECHE (E) + MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	ULPADA DE MEZCLA DE HARINAS
		LECHE (E) + QUINUA + AZUCAR	MAZAMORRA DE QUINUA
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + PAPA NATIVA + ACEITE	TALLARINES CON GUISO DE PESCADO CON HUATÍA
		POLLO O GALLINA + TRIGO + ACEITE	CHAIRO DE TRIGO
		TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PICANTE DE QUINUA CON TORTILLA Y ARROZ
		TORTILLA DE HUEVO + TRIGO + ACEITE	PICANTE DE TRIGO CON YUYO
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DE BOFE
		CHALONA + ARROZ + FRIJOL+ ACEITE	SECO DE CHALONA Y FRIJOLES
		CHARQUI + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVERJITAS GUIADAS CON CHARQUI
		CHARQUI + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	ARROZ TAPADO CON LENTEJAS Y CHARQUI
		MAICENA + AZUCAR	MAZAMORRA DE AIRAMPO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	GUISO DE PESCADO CON ARROZ
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + PALLAR + ACEITE	PURÉ DE PALLARES CON GUISO DE ATÚN
	Región 8 - Costa Sur	QUINUA + AZUCAR	DULCE DE QUINUA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA JARDINERA CON ACEITUNAS
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOL CANARIO CAMANEJO CON PESCADO
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	GUISO DE PESCADO CON ARROZ
		AVENA CON CAÑIHUA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE DE AVENA CON CAÑIHUA CON CHOCOLATE
		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
		LECHE (E) + HARINA LUCUMA + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	BEBIBLE/MAZAMORRA DE LUCUMA
		LECHE (E) + MEZCLA DE HARINA + AZUCAR	MAZAMORRA DE MEZCLA DE HARINA CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	FIDEOS CON PASTA ROJA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	AJIACO DE HABA PARTIDA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PICANTE DE QUINUA CON POLLO
QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA TIPO CARRETIILLERO		

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:08:42 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		RES + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUIZO DE ARVEJA CON SALTADO DE RES
		RES + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PURE DE PAPA CON TORREJA DE RES
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MAZAMORRA DE LECHE
		QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		PESCADO EN ACEITE + PAPA NATIVA + ACEITE	FRITO CAJAMARQUINO CON CEBICHE
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + CHOCOLATE + AZUCAR	CHOCOLATE CON LECHE
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE HARINA DE PLATANO CON LECHE
		LECHE (E) + QUINUA + MAICENA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ENSALADA DE FRIJOL CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	MAJOTE DE POLLO CON ARROZ
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVERJADO DE POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	CREMA DE HABAS CON POLLO
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON GUIZO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ARROZ CON FRIJOL (PITIOPA) Y PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON GALLINA FRITA
	Región 7 - Sierra Sur	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA CON ARROZ
		CARNE SECA + ARROZ+ HABA (P) + ACEITE	GUIZO DE HABAS CON CARNE SECA Y ARROZ
		CHALONA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUIZO DE ARVEJITAS CON CHALONA Y ARROZ
		CHALONA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	GUIZO DE QUINUA CON CHALONA Y ARROZ
		CHALONA + ARROZ+ HABA(P) + ACEITE	GUIZO DE HABAS CON CHALONA Y ARROZ
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI
		LECHE (E) + QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA CON LECHE
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA HABA + AZUCAR	PONCHE DE HABAS CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + QUINUA + ACEITE	QUINUA ATAMALADA CON PESCADO
		RES + ARROZ + FIDEOS + ACEITE	FIDEOS UCHU
		HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central
CHARQUI + TRIGO + ACEITE	GUIZO DE TRIGO		
POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	GUIZO DE HABAS		
HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE		
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		RES + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES A LO POBRE
	Región 5 - Sierra Central	LECHE (E) + HARINA MACA + AZUCAR	PONCHE DE MACA
		LECHE (E) + QUINUA + AZUCAR	QUINUA CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	PURÉ DE HABAS CON 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: 07.06.2021 23:08:57 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	ESTOFADO DE POLLO
		TORTILLA DE HUEVO + ARROZ + ACEITE	TORTILLA DE VERDURAS
ICA	Región 6 - Costa Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + PALLAR + ACEITE	ARROZ CON PALLARES
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA CON SOPA SECA
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	CHARQUI + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	PICANTE DE CHARQUI CON LENTEJA Y ARROZ
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	BEBIBLE DE LECHE CON HARINA DE PLÁTANO
	Región 5 - Sierra Central	CHALONA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	GUISO DE HABAS CON CHALONA Y ARROZ
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI
		CHARQUI + ARROZ + HABA (E) + ACEITE	ENSALADA DE HABAS CON CHARQUI Y ARROZ
		CHARQUI + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PAPITA CON CHARQUI Y ARROZ
		CHARQUI + QUINUA + ACEITE	CHAUFA ANDINO
		CHARQUI + TRIGO + PAPA NATIVA + ACEITE	PATACHI
		HOJUELAS DE QUINUA + AZUCAR	BEBIBLE DE HOJUELAS DE QUINUA CON AGUAYMANTO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PACHAMANCA A LA OLLA
LA LIBERTAD	Región 1 - Costa Norte	CERDO + TRIGO + FRIJOL + GARBANZO + ACEITE	SHAMBAR
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	GUISO DE QUINUA CON POLLO
		QUINUA + AZUCAR	BEBIBLE CON QUINUA
	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	DULCE DE HARINA CON LECHE
LAMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	CERDO + TRIGO + FRIJOL + GARBANZO + ACEITE	SHAMBAR
		LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ CON LECHE
		LECHE (E) + AVENA + AZUCAR	BEBIBLE DE AVENA CON LECHE
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MAZAMORRA DE HARINA DE TRIGO CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	PESCADO CON MENESTRA
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON ATUN
		LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO
LIMA PROVINCIAS	Región 5 - Sierra Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	AJI DE GALLINA
		BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DE BOFE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PICANTE DE PESCADO CON PAPA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PICANTE DE QUINUA CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CAU CAU DE POLLO CON ARROZ
	Región 6 - Costa Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA DE POLLO
		BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DE BOFE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN DE PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CAU CAU DE POLLO CON ARROZ

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.06.2021 23:09:15 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	AJI DE POLLO O GALLINA CON ARROZ
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA DE POLLO
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO
		HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PANGO DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO
	Región 4 - Amazonía Baja	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO
		HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PANGO DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	HARINA PLATANO + AZUCAR	BEBIBLE DE PLATANO
		HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	JUANE
MOQUEGUA	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + QUINUA + ACEITE	GUISO DE QUINUA CON CHALONA
		KIWICHA + AZUCAR	BEBIBLE DE KIWICHA
		LECHE (E) + CAÑIHUA + AZUCAR	CAÑIHUACO CON LECHE
		QUINUA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA
	Región 8 - Costa Sur	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	TORREJAS DE ATUN
PASCO	Región 3 - Amazonía Alta	LECHE(E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	LECHE CON PLATANO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO
	Región 5 - Sierra Central	AVENA CON MACA + AZUCAR	BEBIBLE DE MACA
		BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA
		CHALONA + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN
PIURA	Región 1 - Costa Norte	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO EN TOMATE + ARROZ + LENTEJA	ARROZ CON SUDADO DE PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ARVEJA	ARROZ CON ESTOFADO DE POLLO Y MENESTRA
	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA MAIZ + AZUCAR	CHUFLA CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + PALLAR	ARROZ CON SUDADO DE PESCADO Y PALLAR
PUNO	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + FIDEOS + ARROZ + ACEITE	GUISO DE FIDEOS CON CHALONA
		CHALONA + HABA (P) + ARROZ + ACEITE	LOCHO DE HABAS
		CHALONA + LENTEJA + ARROZ + ACEITE	GUISO DE LENTEJAS
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA HABA + CHOCOLATE + AZUCAR	PONCHE DE HABAS
		LECHE (E) + CAÑIHUA + AZUCAR	CAÑIHUACO CON LECHE
		LECHE (E) + HARINA MAÍZ MORADO + AZUCAR	API
		LECHE (E) + HOJUELAS CAÑIHUA + AZUCAR	KAPOON GAJLLO
		LECHE (E) + QUINUA + ACEITE	PESQUE DE QUINUA
		LECHE (E) + QUINUA + ACEITE	QUINUA LAWA
		LECHE (E) + QUINUA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:09:32 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		LECHE (E) + QUINUA + AZUCAR	ZAMBITO DE QUINUA
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	CHICHARRON DE TRUCHA
		POLLO O GALLINA + QUINUA + ARROZ + ACEITE	CHAUFA DE QUINUA
		QUINUA + HABA (E) + ACEITE	SOLTERITO DE QUINUA
SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	PANETELA DE PLATANO
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + CHOCOLATE + AZUCAR	PANETELA DE PLATANO CON CHOCOLATE
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOL UCAYALINO GUIADOS CON POLLO
TACNA	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + ARROZ + ACEITE	PICANTE A LA TACNEÑA
	Región 8 - Costa Sur	CHARQUI + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN TACNEÑO
		CHALONA + ARROZ + ACEITE	PICANTE A LA TACNEÑA
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN TACNEÑO
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	SOROCO (BEBIBLE)
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	CROQUETAS DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	SUDADO DE PESCADO
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO CON LECHE
		LECHE (E) + ALMIDON YUCA + AZUCAR	MAZAMORRA DE TAPIOCA CON LECHE
		LECHE (E) + HARINA ARROZ EXTRUIDA + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PANGO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	GUIISO DE POLLO CON FRIJOL UCAYALINO

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

Tabla 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	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	HARINA DE PLÁTANO
CUSCO	ARROZ
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	FRIJOL
HUANUCO	FARIÑA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:09:47 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
JUNIN	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	CHARQUI
	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
LORETO	PESCADO SALADO Y PRENSADO
	ALMIDÓN DE YUCA
	FARIÑA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
MADRE DE DIOS	PESCADO SALADO Y PRENSADO
	HARINA DE PLÁTANO
PASCO	CHALONA
	CONSERVA DE BOFE DE RES
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	PAPA SECA
SAN MARTIN	CHOCOLATE PARA TAZA
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
UCAYALI	ALMIDÓN DE YUCA
	FARIÑA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA EXTRUIDA DE ARROZ
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	PESCADO SALADO Y PRENSADO

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

Tabla 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	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	HARINA YUCA + AZUCAR	MAZAMORRA DE YUCA
AYACUCHO	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA MAIZ + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE LECHE CON HARINA DE MAIZ Y PLATANO
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA KIWICHA + HARINA YUCA + AZUCAR	BEBIBLE O MAZAMORRA DE HARINA DE KIWICHA CON HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	GUISO DE FRIJOL CON SALTADO DE PESCADO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUISO DE ARVEJA CON SUDADO DE PESCADO
CAJAMARCA 2	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE HARINA DE PLATANO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	TORTILLA DE PESCADO CON VERDURAS Y PURE DE YUCA
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ENCEBOLLADO CON PESCADO Y PLATANO
CUSCO	ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOL (PITIOPA) CON ARROZ
	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON GALLINA FRITA
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON GUISO DE PESCADO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ARROZ CON FRIJOL (PITIOPA) Y PESCADO

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Dov V² B²
Fecha: 07.06.2021 23:10:04 -05:00

UNIDAD TERRITORIAL	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
HUANUCO	FARIÑA + AZUCAR	FARIÑA
	HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA DE PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	ARROZ CON FRIJOL Y PESCADO
JUNIN	CHARQUI + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	PICANTE DE CHARQUI CON LENTEJA Y ARROZ
	HARINA PLATANO + AZUCAR	CHUPITO DE PLÁTANO
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PESCADO AHUMADO CON ARROZ
LORETO	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO
	HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PANGO DE PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO
MADRE DE DIOS	HARINA PLATANO + AZUCAR	BEBIBLE DE PLATANO
	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO
PASCO	LECHE(E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	LECHE CON PLATANO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO
SAN MARTIN	HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	PANETELA DE PLATANO
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + CHOCOLATE + AZUCAR	PANETELA DE PLATANO CON CHOCOLATE
UCAYALI	HARINA MANI (T) Y MAIZ AMARILLO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLATANO CON LECHE
	LECHE (E) + ALMIDON YUCA + AZUCAR	MAZAMORRA DE TAPIOCA CON LECHE
	LECHE (E) + HARINA ARROZ EXTRUIDA + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PANGO

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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:10:19 -05:00

Anexo N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 03		FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS			Página 1 de 4

SECCIÓN I. PRELIMINARES		CÓDIGO DE FICHA					
Combinación de Alimentos propuestos a validar	1.-	EA	UT	MOD	ALIM	DE.EDU	IV
	2.-						
	3.-						
	4.-						
	5.-						
	6.-						
	7.-						
	8.-						
	9.-						
	10.-						
Lugar donde se evalúa		FECHA (dd/mm/aaaa)					

SECCIÓN II. EQUIPO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN				
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN	DNI	CARGO A DESEMPEÑAR
1				
2				
3				
4				
5				

SECCIÓN III. REGISTRO DE ELECCIÓN DE PREPARACIONES DE LA COMBINACIÓN PROPUESTA A VALIDAR			
N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN A VALIDAR	PREPARACIONES QUE SE HACEN CON ESTA COMBINACIÓN	Marque con una "X" las seleccionadas
		Puede ser mediante Brainstorm	
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: 07.06.2021 23:10:42 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 03	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 2 de 4

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

COMBINACIÓN: _____

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

COMBINACIÓN: _____

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Hernan FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 07.06.2021 23:10:57 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 03	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS			Página 3 de 4

SECCIÓN V. CANTIDAD DE RACIONES Y MEDIDAS CASERAS DE SERVIDO

N° COMBINACIÓN	COMPONENTE	PESO TOTAL DE LAS RACIONES	MEDIDA CASERA A UTILIZAR PARA SERVIDO	PESO (g.) PROMEDIO DE MEDIDA CASERA LLENO	PESO (g.) RACIÓN TIPO					
					INICIAL		PRIMARIA		SECUNDARIA	
					PESO (g.)	MED_CAS	PESO (g.)	MED_CAS	PESO (g.)	MED_CAS

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Day V° B° Fecha: 07.06.2021 23:11:50 -05:00

OBSERVACIONES

		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° 03	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 4 de 4

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

OBSERVACIONES

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2021 23:13:14 -05:00

Anexo N° 04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002
Versión N° 03	FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL				Página 1 de 1

APELLIDOS Y NOMBRES			DNI			CARGO		

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

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

¿Qué NOTA le pones?..... BEBIBLE	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
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?..... COMPONENTE SÓLIDO	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
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?..... SEGUNDO	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
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 desayuno?:	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el desayuno?	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: 07.06.2021 23:13:30 -05:00

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

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

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

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

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

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:13:52 -05:00

Anexo N° 06

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003
Versión N° 03	ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES				Página 1 de 1

Siendo el día _____ del mes _____ de _____, reunidos en _____
 sito en _____ Ciudad de _____ Región _____ los
 abajo firmantes
 para realizar la evaluación de la combinación de alimentos _____ de
 la
 modalidad de atención _____ perteneciente a la Unidad Territorial _____ de la Región
 Alimentaria /ítem _____ 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 (referida como Región Alimentaria /ítem).

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 a lo señalado en la presente acta, se firma en señal de conformidad

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA



Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Hernan FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 07.06.2021 23:14:06 -05:00

Anexo N° 07

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N° 03		MODELO DE ACTA DE CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO			Página 1 de 2

ACTA DE REUNIÓN “CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO”

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

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

Agenda:

1. Conformación del equipo técnico²⁵ de la Unidad Territorial (UT) xxxxxxx.
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 XXX
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 “1”		
Supervisor/a de Compras (SC)		
Otros		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2021 23:14:26 -05:00

Acuerdos:

- El Equipo Técnico de la Unidad Territorial xxxxxx 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 XXX 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
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:14:47 -05:00

Anexo N° 08

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005
Versión N° 03	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD RACIONES				Página 1 de 2

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX-XXX

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 LA ZONA _____ - MODALIDAD 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 al gusto y/o consumo de los desayunos entregados en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD RACIONES, correspondiente al período de _____ al _____ del presente año.

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: _____
 - Factores que afectan: _____
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: _____
 - Factores que afectan: _____



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:15:03 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-005
Versión N° 03	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD RACIONES			Página 2 de 2

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

5. Propuestas de nuevas combinaciones:

- _____

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

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

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

Atentamente,

Monitor/a de gestión local zona _____

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:15:16 -05:00

PNAEQW/UTXXX

Anexo N° 09

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006
Versión N° 03	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD PRODUCTOS			Página 1 de 2

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX-XXX

- 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 LA ZONA _____ MODALIDAD 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 al gusto y/o consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD PRODUCTOS, correspondientes al período de _____ al _____ del presente año.

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


- Alimentos con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
- Alimentos con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
 - Factores que afectan: _____

Para el caso de los Desayunos:

- Combinaciones de bebidas con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
- Combinaciones de bebidas con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
 - Factores que afectan: _____



Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 209550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2021 23:15:34 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006
Versión N° 03	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD PRODUCTOS			Página 2 de 2

5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____
 - Factores que afectan: _____

Para el caso de los Almuerzos:

7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
 - Factores que afectan: _____

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:
 - _____

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.

PNAEQW/UTXXX

Anexo N° 10

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007
Versión N° 03	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD RACIONES			Página 1 de 2

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

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 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 al gusto y/o consumo de las raciones entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____.

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

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


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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.06.2021 23:16:32 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-007
Versión N° 03	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD RACIONES			Página 2 de 2

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la/al especialista alimentario de la Unidad Territorial, a fin 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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:16:50 -05:00

Adjuntar Informes de las/los MGL.

PNAEQW/UTXX

Anexo N° 11

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 03	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD PRODUCTOS				Página 1 de 2

INFORME N° - 2020 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

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 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 al gusto y/o consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____.

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):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
2. Alimentos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
 - Factores que afectan: _____
3. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
4. Combinaciones de bebidas con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
 - Factores que afectan: _____
5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:17:03 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 03	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD PRODUCTOS			Página 2 de 2

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

- Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____
- Factores que afectan: _____

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

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

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

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
- Factores que afectan: _____

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):

- _____

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/UTXXX

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:17:19 -05:00

Anexo N° 12

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 03		FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”			Página 1 de 2

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

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

Agenda:

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

Desarrollo de la reunión:

1. **La/el especialista alimentaria/o presentó las propuestas de programación del menú escolar para la modalidad raciones y/o modalidad productos.**
En atención al informe y recomendaciones recepcionadas por parte de la Coordinación Técnica se proponen las siguientes combinaciones:
 - Para la modalidad raciones se propone lo siguiente:

Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
...		



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.06.2021 23:17:31 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 03	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”			Página 2 de 2

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

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

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

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

(En caso de modificación) Las propuestas de programación del menú escolar para la modalidad (raciones y/o productos) quedan de la siguiente manera:
(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

Acuerdos:

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

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

AAA
Jefa/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
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:17:47 -05:00

Anexo N° 13

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010
Versión N° 03	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”			Página 1 de 2

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

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

Agenda:

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

Desarrollo de la reunión:

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


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 modalidad (raciones y/o productos), quedan de acuerdo a lo expuesto por la/el EA.

(En caso de modificación) Las propuestas de Tablas de Alimentos para la modalidad (raciones y/o productos) quedan de la siguiente manera:
(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:18:04 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-0010
Versión N° 03	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”			Página 2 de 2

Acuerdos:

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

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

AAA
Jefa/e de la Unidad Territorial

BBB
Especialista alimentaria/o

CCC
Coordinador/a técnico/a territorial

DDD
Monitor/a de gestión local

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:18:16 -05:00

Anexo N° 14: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
CEREALES	Arroz, arroz fortificado, quinua, trigo, trigo mote y fideos. Barra de cereales, cereal expandido/extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado.
TUBÉRCULOS	Papa nativa, papa seca.
HARINAS HOJUELAS Y	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 quinua, harina extruida trigo, hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales.
MENESTRAS	Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.
LÁCTEOS	Leche evaporada entera
PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL	Carne seca salada, chalona, 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 mollejas, 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.
ACEITE	Aceite vegetal
AZÚCARES	Azúcar, panela.
CHOCOLATE PARA TAZA.	Chocolate para taza.
SAL YODADA	Sal yodada.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:18:41 -05:00

Anexo N° 15: Cuadro de control de cambios

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	3	<p>Se agregó la normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ley N° 26842. Ley General de Salud. - Ley N° 31071. Ley de compras Estatales de Alimentos de origen en la Agricultura Familiar. - 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". 	<p>Corresponde a la actualización de la normativa para el marco legal del documento normativo.</p>
02	4	<p>Se agregó los documentos de referencia de los numerales 4.4, 4.6 y 4.7:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" - Versión N° 01 o la que actualice. - Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. - 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. - Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2016. 	<p>Corresponde a la actualización de fuentes de información para la elaboración del documento normativo.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:19:20 -05:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Se retiró los documentos de referencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requerimientos de energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012. - Opinión técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonía. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014. Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS. 	
02	5	Se agregó: ml, UGCTR	Adecuar según lo contenido en el documento normativo.
02	6	<p>Se agregó la definición de los términos:</p> <p>CANASTA DE ALIMENTOS CONSUMO GUSTO TIPO DE RACIÓN</p> <p>Se modificó la definición de los términos:</p> <p>PERTINENCIA CULTURAL DEL MENÚ ESCOLAR PROGRAMACION DEL MENU ESCOLAR PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS PROGRAMACION DEL MENU ESCOLAR PARA LA MODALIDAD RACIONES</p> <p>Se retiró la definición de los términos:</p> <p>ALIMENTO DE ORIGEN REGIONAL ALIMENTO PROCESADO SALUDABLE AZÚCAR AGREGADA CONSUMO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN GRUPOS DE ALIMENTOS ADAPTADOS POR EL PNAEQW GUSTO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN HIERRO HEMÍNICO (HIERRO HEM)</p>	Mejorar la redacción y adecuar según lo contenido en el documento normativo.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:19:37 -05:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		HIERRO NO HEMÍNCO (HIERRO NO HEM) MENÚ ESCOLAR ACCESIBLE TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD RACIONES	
02	8.5	Se actualizó la redacción del párrafo: REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES	Actualizar el requerimiento de energía y recomendaciones y nutrientes (grasa y hierro), de acuerdo a la opinión técnica del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición con Oficio N° 095-2021-CENAN/INS.
02	8.7	Se actualizó la redacción del párrafo: APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW Se actualizó la Tabla 04 y Tabla 05.	Actualizar el aporte nutricional (energía, grasa y hierro), de acuerdo a la opinión técnica del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición con Oficio N° 095-2021-CENAN/INS.
02	9.1	Se modificó la Figura 01.	Alinear a la definición de términos actualizada.
02	9.1.1	Se actualizó la redacción del párrafo: Se considera que el menú escolar es inocuo cuando los alimentos que la conforman cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes.	Mejorar la redacción.
02	9.1.2	Se agregó: - En la modalidad raciones el promedio semanal de la programación del menú escolar corresponde al aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, y se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico. - En la modalidad productos el promedio de cada tipo de menú corresponde al aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, y se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico.	Precisar la evaluación del criterio de aporte nutricional para cada tipo de modalidad de atención.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:19:53 -05:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		- En situaciones de emergencia, la canasta de alimentos cumple el aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, considerando el número total de días de la entrega correspondiente.	
02	9.1.3	<p>Se redactó:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Reportes respecto a la producción de alimentos, emitidos por: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y/o ▪ Fabricantes y/o procesadores de alimentos y bebidas no alcohólicas y/o <p>a) <u>Alimentos con gran oferta de fabricantes y/o procesadores</u></p> <p>b) <u>Alimentos con baja oferta de fabricantes y/o procesadores</u></p>	Actualizar las fuentes de información para la evaluación del criterio de disponibilidad de alimentos y alinear términos.
02	9.1.4	<p>Se actualizó la redacción del párrafo:</p> <p>La evaluación del gusto y/o consumo es realizada utilizando las siguientes fuentes de información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reporte de los resultados de la encuesta de gusto y/o consumo de los dos últimos años, realizado por la USME durante la prestación del servicio alimentario regular y/o - Informes y sustentos¹ presentados por las/los monitoras/es de gestión local de acuerdo a las supervisiones y/o seguimientos realizadas durante la prestación del servicio alimentario. <p>¹Actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento.</p>	Actualizar las fuentes de información para la evaluación del criterio de gusto y/o consumo y alinear términos.
02	9.1.5	Se agregó:	Precisar la evaluación del criterio de diversificación para la programación del menú

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:20:10 -05:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		En situaciones de emergencia se considera que el menú escolar es diversificado, si la propuesta de canasta de alimentos cumple con los tres tipos de menú (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s) de cada UT.	escolar en situaciones de emergencia.
02	9.1.6	Se actualizó la redacción del párrafo: 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, que contengan uno o más alimentos de pertinencia cultural, 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.	Actualizar evaluación del criterio de pertinencia cultural.
02	9.2.3.2.1	Se precisó la siguiente referencia: Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2016.	Adicionar un documento de referencia para la formulación de dosificaciones de las nuevas combinaciones de alimentos.
02	9.2.3.3.	Se ajustó a 05 panelistas por combinación.	Actualizar de acuerdo a la opinión técnica del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición con Oficio N° 095-2021-CENAN/INS.
02	9.3.1	Se actualizó la redacción del párrafo: 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	Mejorar la redacción, precisando criterios y aspectos que contempla esta herramienta.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20650154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.06.2021 23:20:24 -05:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		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.	
02	9.3.2	Se actualizó la redacción del párrafo: 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. Considerando la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.	Mejorar la redacción, precisando criterios y aspectos que contempla esta herramienta.
02	9.3.3	Se actualizó la redacción del párrafo: 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. Considerando la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.	Mejorar la redacción, precisando criterios y aspectos que contempla esta herramienta.
02	9.4	Se actualizó la redacción del:	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Herman FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 07.06.2021 23:20:36 -05'00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR	Mejorar la redacción y alinearlos con las actividades descritas en la ficha de procedimiento M01.01.02.01. Elaboración, validación y aprobación de las propuestas de programación y la ficha de procedimiento M01.01.02.02 Elaboración, validación y aprobación de las propuestas de tablas de alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).
02	No existía en la versión vigente.	Se incorporó: PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE LA TABLA DE ALIMENTOS EN SITUACIONES DE EMERGENCIA	Establecer el procedimiento para la programación del menú escolar en forma de canasta de alimentos en situaciones de emergencia.
02	No existía en la versión vigente.	Se incorporó: PROCEDIMIENTO PARA LA MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DE MANERA EXCEPCIONAL Y/O POR SITUACIONES DE EMERGENCIA O CASOS DE FUERZA MAYOR	Establecer el procedimiento para la modificación de la programación del menú escolar de manera excepcional y/o por situaciones de emergencia o casos de fuerza mayor.
02	Anexo N° 01	Se ha actualizado el contenido.	Actualizar los valores de requerimiento de energía, así como las referencias para las recomendaciones de grasa y hierro de acuerdo a la opinión técnica del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición con Oficio N° 095-2021-CENAN/INS.
01	Anexo N° 02	Se ha actualizado el contenido.	Actualización de 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 informado por las/los 27 Especialistas Alimentarios en línea a la actualización del criterio pertinencia cultural del menú escolar.
01	No existía en		Brindar un modelo de acta para la conformación de equipo

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2021 23:20:58 -03:00

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
	la versión vigente.	Se ha agregado el Anexo N° 7: Modelo de acta de conformación de equipo técnico.	técnico de la Unidad Territorial y compromiso con las funciones y las responsabilidades enmarcadas en el protocolo para la planificación del menú escolar.
01	Anexo N° 13	Se ha modificado el Anexo N°13: Alimentación escolar en situaciones de emergencia: Adecuación a canasta de alimentos.	Precisar los alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia, toda vez que el procedimiento se detalla en el numeral 9.5.



Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Hernan FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 07.06.2021 23:21:11 -05:00