

Santiago De Surco, 05 de Septiembre del 2019

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000239-2019-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001581-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; el Memorando N° D000640-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP y Memorando N° D000852-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000370-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA de la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000279-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ y el Informe N° D000367-2019-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 (PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños de las instituciones educativas públicas bajo el ámbito de cobertura del PNAEQW;

Que, por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del PNAEQW, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales, funciones específicas de las unidades que lo integran, necesidades mínimas del personal, así como los principales procesos técnicos y/o administrativos del programa, orientados al logro de su misión, visión y objetivos estratégicos, de conformidad con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000002-2019-MIDIS/PNAEQW, se aprueba el documento normativo "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW" – Versión N° 05, el cual constituye el documento técnico normativo que orienta la planificación del menú escolar del PNAEQW, para las modalidades raciones y productos, a fin de asegurar la alimentación de las usuarias y usuarios durante las horas de clases, cubriendo parte de las necesidades energético-proteicas y de esa forma, incorporar hábitos de alimentación saludables, influyendo positivamente en su salud, contribuyendo a la mejora de la atención en clases y favoreciendo su asistencia y permanencia escolar;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
VILLAGOMEZ IZAGUIRRE Marisa
Renee FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.09.2019 12:00:41 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MORI
ISUIJA Wilians FAU 20550154065
hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.09.2019 11:55:01 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.09.2019 11:16:09 -05:00

Que, en el marco de las gestiones realizadas para la formulación del Proceso de Compra 2020 y los cambios sustanciales en la normativa relacionada a la alimentación saludable, la Unidad de Organización de las Prestaciones, a través de su Coordinación del Componente Alimentario, elabora el proyecto de documento normativo denominado “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW” - Versión 01;

Que, según el literal n) del artículo 29 del Manual de Operaciones del PNAEQW, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, la Unidad Organización de las Prestaciones se encarga de “Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”;

Que, de acuerdo a lo indicado en el Memorando N° D000640-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones propone el proyecto de documento normativo “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW” – Versión N° 01, con el objetivo de orientar la planificación del menú escolar, el cual debe ser nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, considerando alimentos y hábitos alimentarios locales, dirigido a niñas y niños de las instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario a nivel nacional, y a las/los escolares del nivel secundario de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana;

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

Que, a través del Memorando N° D001581-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización emite opinión favorable a la aprobación del proyecto de documento normativo “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW” – Versión N° 01;

Que, mediante Informe N° D000279-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ e Informe N° D000367-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica emite opinión favorable respecto a la aprobación del proyecto de documento normativo “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del PNAEQW” – Versión N° 01;

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 normas 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” - Versión N° 01, con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP, el cual será de aplicación a partir del Proceso de Compra 2020, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. Disponer que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000002-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba los “Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” – Versión N° 05, se mantendrá vigente hasta la finalización de la prestación del servicio alimentario 2019.

Artículo 3. Encargar a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, hacer de conocimiento a las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo, y Técnicas, respectivamente, a través de medios electrónicos.

Artículo 4. Publicar la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

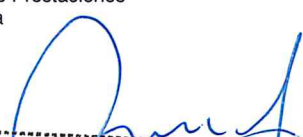
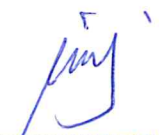

Viceministerio de Prestaciones Sociales

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	01	55	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 239 -MIDIS/PNAEQW-DE	05 SET. 2019

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

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones Firma</p>  <p>JUAN CARLOS RONDON CACERES Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p>  <p>AVILIAN S MORI ISUISA Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p>  <p>JOSE AURELIO RAMIREZ GARRO Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>
--	--	---

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN	4
II.	JUSTIFICACIÓN.....	4
III.	OBJETIVO	4
IV.	ALCANCE.....	5
V.	BASE LEGAL	5
VI.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	6
VII.	ABREVIATURAS O SIGLAS	6
VIII.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	7
IX.	RESPONSABLES.....	12
X.	DISPOSICIONES GENERALES	15
10.1	IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR.....	15
10.2	TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA.....	15
10.3	CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS.....	16
10.4	CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS	18
10.5	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES	19
10.6	PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	19
10.7	APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW	20
10.8	ALIMENTOS RICOS EN HIERRO HEMÍNICO.....	22
10.9	ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS	22
XI.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	23
11.1	LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	23
11.2	CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	23
11.2.1	Inocuidad de Alimentos.....	23
11.2.2	Aporte Nutricional	24
11.2.3	Disponibilidad de Alimentos.....	24
11.2.4	Gusto y/o consumo de la ración o preparación.....	24
11.2.5	Diversificación del menú escolar	25
11.2.6	Pertinencia cultural	25
11.2.7	Costo del menú escolar.....	26
11.3	DISEÑO Y VALIDACIÓN DE NUEVAS COMBINACIONES DE ALIMENTOS	26
11.4	HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR	28
11.4.1	Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)....	28
11.4.2	Tablas de Dosificaciones de Alimentos.....	28
11.4.3	Tablas de Servido de Preparaciones	28
11.5	PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR.....	28
XII.	DISPOSICIONES FINALES	30
XIII.	REGISTROS	31
XIV.	ANEXOS	31
	ANEXO N° 01: MÉTODO PARA EL CÁLCULO DEL APOORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA (PNAEQW).....	32



ANEXO N° 02: FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS ..	36
ANEXO N° 03: FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL	40
ANEXO N° 04: INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL.....	41
ANEXO N° 05: ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES.....	42
ANEXO N° 06: MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES.....	43
ANEXO N° 07: MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES	45
ANEXO N° 08: MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES	47
ANEXO N° 09: MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES.....	49
ANEXO N° 10: MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR”.....	51
ANEXO N° 11: MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”	53
ANEXO N° 12: DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCOLO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA.....	55



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

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, se crea mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS de fecha 30 de mayo del 2012, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas, cuyos objetivos específicos son: (i) Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a las y los usuarios del Programa. (ii) Contribuir a mejorar la atención de las y los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia. (iii) Promover mejores hábitos alimenticios en las y los usuarios del Programa.

Mediante el Decreto Supremo N° 006-2018-MIDIS, se modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y se precisa e incorpora como público objetivo del programa a las escolares y los escolares de las instituciones educativas públicas:

- En el nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad;
- En el nivel de educación primaria;
- En el nivel de educación secundaria, ubicadas en los pueblos indígenas de la Amazonía peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas, listados en la Resolución Ministerial N° 321-2014-MC, del Ministerio de Cultura, o la que la reemplace o actualice;
- En el nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa (JEC);
- En el nivel de educación secundaria bajo las Formas de Atención Diversificada (FAD) y/o Modelos de Servicio Educativo (MSE).

Por lo expuesto, con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad a las y los escolares de las instituciones educativas públicas, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma mediante el presente documento orienta a los equipos técnicos de las Unidades Territoriales hacia la adecuada planificación de desayunos, almuerzos y cenas, estableciendo y organizando procedimientos y criterios técnicos respecto al aporte nutricional, inocuidad, disponibilidad, diversificación, pertinencia cultural y costo del menú escolar.

II. JUSTIFICACIÓN

La planificación del menú escolar es la fase inicial del modelo de cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la que se garantiza la programación de un menú escolar de calidad, oportuno y del agrado de las y los escolares de las instituciones educativas públicas, con la finalidad de brindarles el aporte de energía y nutrientes (proteínas, grasas y hierro) que requieren de acuerdo a su nivel educativo y área geográfica, contribuyendo a mejorar su aprendizaje escolar.

En ese sentido, este protocolo establece los responsables, los criterios y los procedimientos de manera detallada, alineados a la normativa nacional e internacional de alimentación y nutrición escolar, con la finalidad de orientar que todos los actores involucrados participen activamente y cumplan las consideraciones para programar un menú escolar nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural para las y los escolares de las instituciones educativas públicas.

III. OBJETIVO

Orientar la planificación de un menú escolar nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido a las y los escolares de instituciones educativas públicas del nivel inicial, primaria y secundaria de los pueblos indígenas de la Amazonía Peruana, bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa (JEC) y la modalidad de Formas de Atención Diversificada (FAD) y/o Modelos de Servicio Educativo.



IV. ALCANCE

Es de obligatorio cumplimiento para todas las unidades orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y Comités de Alimentación Escolar que participan en la prestación del servicio alimentario del Programa en mención.

V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 5.2 Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 5.3 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.4 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 5.5 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y normas modificatorias.
- 5.6 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.
- 5.7 Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021.
- 5.8 Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI, que aprueba el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.
- 5.9 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.
- 5.10 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.
- 5.11 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.
- 5.12 Decreto Supremo N° 015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias.
- 5.13 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.
- 5.14 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 puérperas".
- 5.15 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.16 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".
- 5.17 Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana".
- 5.18 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".
- 5.19 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.
- 5.20 Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada "Norma para la 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”

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 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.
- 6.2 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.
- 6.3 Requerimientos de energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.
- 6.4 Informe 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.
- 6.5 Informe final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.
- 6.6 Opinión técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. Secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonía. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014. Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS.
- 6.7 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.
- 6.8 Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 6.9 Oficio N° 502-2017-DG-CENAN/INS, que brinda opinión técnica de validación a los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 6.10 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.
- 6.11 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 adenda al Proyecto ID 00096804 con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Lima, 2018.
- 6.12 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.
- 6.13 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 6.14 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.
- 6.15 Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.
- 6.16 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2017.



VII. ABREVIATURAS O SIGLAS

Dentro del contexto del protocolo se utilizan las siguientes abreviaturas:

- | | | |
|-----|-------|---|
| 7.1 | APEGA | : Asociación Peruana de Gastronomía. |
| 7.2 | CENAN | : Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. |
| 7.3 | CRFA | : Centros Rurales de Formación con Alternancia. |
| 7.4 | CNP | : Colegio de Nutricionistas del Perú. |
| 7.5 | CAE | : Comité de Alimentación Escolar. |
| 7.6 | CCA | : Coordinación del Componente Alimentario. |
| 7.7 | CTT | : Coordinadora técnica territorial o coordinador técnico territorial. |
| 7.8 | EA | : Especialista alimentario de la Unidad Territorial. |
| 7.9 | FAD | : Formas de Atención Diversificada. |

7.10	g	: Gramos.
7.11	IIEE	: Instituciones educativas.
7.12	INS	: Instituto Nacional de Salud.
7.13	JEC	: Jornada Escolar Completa.
7.14	JUT	: Jefa o Jefe de la Unidad Territorial.
7.15	Kcal	: Kilocalorías.
7.16	mg	: Miligramos.
7.17	Mín	: Mínimo.
7.18	MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
7.19	MINSA	: Ministerio de Salud.
7.20	MGL	: Monitora o monitor de gestión local.
7.21	NTS	: Norma Técnica de Salud.
7.22	FAO	: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación.
7.23	OMS	: Organización Mundial de la Salud.
7.24	PMA	: Programa Mundial de Alimentos.
7.25	PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
7.26	POA	: Producto de origen animal.
7.27	POA H	: Producto de origen animal hidrobiológico.
7.28	POA NH	: Producto de origen animal no hidrobiológico.
7.29	RD	: Recomendación diaria.
7.30	RET	: Requerimiento energético total.
7.31	RDE	: Resolución de Dirección Ejecutiva.
7.32	SRE	: Secundaria Residentado.
7.33	ST	: Secundaria Tutorial.
7.34	SC	: Sede Central.
7.35	UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
7.36	UT	: Unidad Territorial.
7.37	VCTR	: Valor calórico total por ración.

VIII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

8.1 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 saturadas¹.

8.2 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 población².

8.3 ALIMENTO PROCESADO SALUDABLE

Son aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos para obtener alimentos destinados al consumo humano¹, que cumplen los parámetros técnicos de sodio, azúcar total, grasas saturadas y contenido de grasas trans³.

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.

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 Criterio asumido por el PNAEQW.



8.4 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 descongelado⁴, del alimento.

8.5 APOORTE NUTRICIONAL

Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW⁵.

8.6 AZÚCAR AGREGADA

Es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios⁶.

8.7 AZÚCARES TOTALES

Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente⁷.

8.8 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 alimentaria⁸.

8.9 CONSUMO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN

Se refiere al nivel de consumo (total, parte o nada) de cada componente (bebible, componente sólido y/o segundo) de la ración de desayuno, almuerzo y/o cena entregada al escolar. El monitor o la monitora de gestión local identifican el nivel de consumo mediante observación directa⁹.

8.10 COSTO DEL MENÚ ESCOLAR

Es el costo estimado de los alimentos a ser entregados a las usuarias y usuarios del PNAEQW en una Unidad Territorial obtenido a partir de la programación del menú escolar, el listado de instituciones educativas y los costos estimados de los alimentos.¹⁰



⁴ 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.

⁵ Definición elaborada por el PNAEQW.

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ Definición elaborada por el PNAEQW.

⁹ Definición elaborada por el PNAEQW.

¹⁰ 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.

8.11 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 Programa.¹¹

8.12 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.¹²

8.13 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).¹³

8.14 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 cacao¹⁴.

8.15 GRUPOS DE ALIMENTOS ADAPTADOS POR EL PNAEQW

Agrupación establecida por el PNAEQW, adaptada de la Tabla Peruana de Composición de Alimentos del CENAN. Considera a los alimentos que compartan similares características nutricionales¹⁵.

8.16 GUSTO DE LA RACIÓN O PREPARACIÓN:

Es la respuesta positiva o negativa respecto al agrado que percibe la/el escolar respecto al desayuno (bebible y componente sólido), almuerzo (segundo) y/o cena (segundo) consumido¹⁶.

8.17 HIERRO:

Es un mineral que se utiliza para producir las proteínas hemoglobina y mioglobina que transportan el oxígeno. La hemoglobina se encuentra en los glóbulos rojos y la mioglobina en los músculos. El hierro se encuentra también en enzimas y en neurotransmisores, de allí que su deficiencia tenga consecuencias negativas en el desarrollo conductual, mental y motor, velocidad de conducción más lenta de los sistemas sensoriales auditivo y visual, y reducción del tono vagal¹⁷.

8.18 HIERRO HEMÍNICO (HIERRO HEM):

Es el hierro que participa en la estructura del grupo hem o hierro unido a porfirina. Forma parte de la hemoglobina, mioglobina y diversas enzimas, como citocromos, entre otras. Se encuentra únicamente en alimentos de origen animal, como hígado,



¹¹ Definición elaborada por el PNAEQW.

¹² Definición elaborada por el PNAEQW.

¹³ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

¹⁴ 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.

¹⁵ Definición elaborada por el PNAEQW.

¹⁶ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW que se considera de acuerdo al "Protocolo para la supervisión de la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRT-002-PNAEQW-USME, o la que la actualice.

¹⁷ 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.

sangrecita, bazo, bofe, riñón, carne de cuy, carne de res etc. Tiene una absorción de 10 – 30%^{18,19}.

8.19 HIERRO NO HEMÍNICO (HIERRO NO HEM):

Es el que se encuentra en los alimentos de origen vegetal y tiene una absorción de hasta 10%¹⁴. Este mineral se puede encontrar en productos como: habas, lentejas, arvejas, con mayor nivel de absorción, y las espinacas, acelgas y hojas de color verde oscuro, con menor nivel de absorción.

8.20 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 preparados²⁰.

8.21 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 destinan²¹.

8.22 LISTA DE ALIMENTOS

Lista que contiene los alimentos propuestos por cada Unidad Territorial para conformar las combinaciones de alimentos para la programación del menú escolar.²²

8.23 MEDIDA CASERA

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento²³.

8.24 MENÚ ESCOLAR ACCESIBLE

Se refiere al menú escolar que cumple con el criterio de disponibilidad (acceso físico) y criterio de costo (acceso económico).²⁴

8.25 MODALIDAD DE ATENCIÓN

Es la forma de prestación del servicio alimentario que el Programa brinda a las instituciones educativas públicas que forman parte de su cobertura²⁵.

8.26 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 edulcorantes²⁶.

¹⁸ Organización Mundial de la Salud. El uso clínico de la sangre. Manual de bolsillo. Organización Mundial de la Salud; 2001.

¹⁹ Hallberg L. Bioavailability of dietary iron in man. Annu Rev Nutr. 1981;1:123–47.

²⁰ 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.

²¹ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

²² Definición elaborada por el PNAEQW.

²³ Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.

²⁴ Definición elaborada por el PNAEQW.

²⁵ Definición elaborada por el PNAEQW.

²⁶ Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.



8.27 PERTINENCIA CULTURAL DEL MENÚ ESCOLAR

Se refiere a que el menú escolar implica la expresión de una cultura alimentaria basada en la elección de alimentos propios de su cultura, teniendo como marco de referencia nuestra diversidad alimentaria y la cultura culinaria nacional, regional o local. Este último comprende el desarrollo de saberes y tecnologías para la domesticación de una amplia gama de insumos alimentarios, la conservación, el procesamiento y la distribución. Todo este desarrollo, a su vez, se expresa en la creación de preparaciones específicas, las formas de presentación y los hábitos de consumo, aportando de esta manera a la diversidad como características de la culinaria peruana^{27,28}.

8.28 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 PNAEQW²⁹.

8.29 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 menor³⁰.

8.30 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 mismos³¹.

8.31 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 otros³².

8.32 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 limitantes³³.

8.33 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.³⁴



²⁷ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

²⁸ Cánepa G. Hernández M, Biffi V, Zuleta M. Cocina e identidad – La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. Ministerio de Cultura - Lima, 2011.

²⁹ Definición elaborada por el PNAEQW.

³⁰ Definición elaborada por el PNAEQW.

³¹ Definición elaborada por el PNAEQW.

³² Definición elaborada por el PNAEQW.

³³ Suárez M, Kizlansky A, López L. Evaluación de la calidad de las proteínas en los alimentos calculándose el score de aminoácidos corregido por digestibilidad. Nutrición Hospitalaria. Buenos Aires: s.n., 2006, Vol. 21, págs. 47-51.

³⁴ Instituto Nacional de Estadística e Informática

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

8.34 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 poblacional³⁵.

8.35 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 realiza³⁶.

8.36 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 gr de sal de mesa)³⁷.

8.37 TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS

Contienen los alimentos programados por cada Unidad Territorial para la modalidad productos, organizado por grupos de alimentos, la misma que puede contener condiciones adicionales de cumplimiento obligatorio durante la ejecución contractual³⁸.

8.38 TABLAS DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD RACIONES

Contienen los alimentos programados por cada Unidad Territorial para la modalidad raciones organizado por grupos de alimentos, la misma que puede contener condiciones adicionales de cumplimiento obligatorio durante la ejecución contractual³⁹.

IX. RESPONSABLES

Los responsables realizan las siguientes funciones:

9.1 UNIDADES TERRITORIALES

9.1.1 MONITORA O MONITOR DE GESTIÓN LOCAL

- 9.1.1.1 Elaborar un informe a la o el JUT con copia al la o el CTT respecto a la apreciación del gusto y consumo de las raciones o preparaciones.
- 9.1.1.2 Proponer nuevas combinaciones de alimentos.
- 9.1.1.3 Realizar coordinaciones con los miembros de los CAE y/o responsables de la preparación de los desayunos, almuerzos y/o cenas en las instituciones educativas públicas, para que participen en el procedimiento de preparación, servido y evaluación sensorial para la validación de nuevas combinaciones.

³⁵ Requerimientos de energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.

³⁶ Documento Técnico: "Guías Alimentarias para la Población Peruana". Ministerio de Salud. 2018.

³⁷ 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.

³⁸ Definición elaborada por el PNAEQW.

³⁹ Definición elaborada por el PNAEQW.



- 9.1.1.4 Participar junto a la o el EA en el proceso de diseño y validación de nuevas combinaciones de alimentos.

9.1.2 COORDINADORA O COORDINADOR TÉCNICO TERRITORIAL:

- 9.1.2.1 Elaborar un informe a la o el JUT con copia a la o el EA, que consolide la información y recomendaciones recogidas en campo, respecto a la apreciación del gusto y consumo de las raciones o preparaciones, así como de las nuevas combinaciones de alimentos propuestas.
- 9.1.2.2 Participar en las reuniones técnicas para la validación de la propuesta del menú escolar y de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).

9.1.3 ESPECIALISTA ALIMENTARIA O ALIMENTARIO:

- 9.1.3.1 Evaluar las nuevas combinaciones de alimentos propuestas por las y los MGL.
- 9.1.3.2 Gestionar y liderar el procedimiento para el diseño y validación de nuevas combinaciones de alimentos.
- 9.1.3.3 Elaborar la propuesta de lista de alimentos de la UT.
- 9.1.3.4 Elaborar la propuesta de combinaciones de alimentos y dosificaciones que forman parte del menú escolar.
- 9.1.3.5 Realizar la propuesta de programación del menú escolar.
- 9.1.3.6 Elaborar la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).
- 9.1.3.7 Convocar al equipo técnico a reuniones para la planificación del menú escolar.
- 9.1.3.8 Elaborar el informe de la propuesta del menú escolar validada, y remitirlo la o el JUT.
- 9.1.3.9 Elaborar el informe de las herramientas del menú escolar, tales como: Tablas de Dosificaciones de Alimentos, Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada y Tablas de Servido de Preparaciones, y remitirlo a la o el JUT.
- 9.1.3.10 Elaborar informes respecto al levantamiento de las observaciones realizadas por la UOP respecto a la propuesta del menú escolar y las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), y remitirlo la o el JUT.



9.1.4 JEFA O JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL:

- 9.1.4.1 Participar en las reuniones técnicas para la validación del menú escolar y de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).
- 9.1.4.2 Dar visto bueno a: la propuesta de lista de alimentos, la propuesta de combinaciones de alimentos y dosificaciones, la propuesta del menú escolar validada, la propuesta de la Tabla de Alimentos (con

precisiones de cumplimiento obligatorio) validada, Tablas de Dosificaciones de Alimentos y Tablas de Servido de Preparaciones.

- 9.1.4.3 Remitir la propuesta del menú escolar validada, la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada y las demás herramientas del menú escolar a la Jefa o el Jefe de la UOP.

9.2 UNIDAD DE ORGANIZACIÓN DE LAS PRESTACIONES (UOP)

9.2.1 NUTRICIONISTAS DEL COMPONENTE ALIMENTARIO:

- 9.2.1.1 Brindar asistencia técnica a las y los EA de las UT para la planificación del menú escolar y elaboración de herramientas del menú escolar.
- 9.2.1.2 Revisar y brindar opinión técnica favorable u observar mediante informe las propuestas del menú escolar y de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).
- 9.2.1.3 Revisar el informe de las herramientas del menú escolar, tales como: Tablas de Dosificaciones de Alimentos y Tablas de Servido de Preparaciones, remitidas por las UT.

9.2.2 COORDINADORA O COORDINADOR DEL COMPONENTE ALIMENTARIO:

- 9.2.2.1 Hacer suyas las observaciones a las propuestas del menú escolar y de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) contenidas en los informes de las y los nutricionistas del Componente Alimentario y remitir mediante informe dirigido a la Jefa o el Jefe de la UOP para su derivación a la respectiva UT.
- 9.2.2.2 Consolidar y hacer suyas las opiniones técnicas favorables a las propuestas del menú escolar y de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) contenidas en los informes de las y los nutricionistas del Componente Alimentario y remitir mediante informe dirigido a la Jefa o el Jefe de la UOP.

9.2.3 JEFA O JEFE DE LA UNIDAD DE ORGANIZACIÓN DE LAS PRESTACIONES:

- 9.2.3.1 Remitir las observaciones detectadas en las propuestas del menú escolar y las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).
- 9.2.3.2 Aprobar el menú escolar y las Tablas de alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), mediante memorando múltiple dirigido a las UT con copia a Dirección Ejecutiva.



X. DISPOSICIONES GENERALES

10.1 IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

De acuerdo a la evidencia científica, se señala cuatro importantes vías a través de las cuales la alimentación escolar puede afectar el mantenimiento de la función cerebral, lo cual se relaciona directamente con la capacidad de atención en clases^{40,41} :

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

10.2 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 proveen dos (02) raciones al día a las y los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2 y una (01) ración al día a las y 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)⁴².

Se brindan dos (02) raciones, a las y los escolares de las instituciones educativas públicas 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 Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS⁴³.

En el caso de 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 y los escolares y las modalidades de atención en función al quintil de pobreza.



⁴⁰ Greenwood C, Craig R. Dietary influences on brain function: implications during periods of neuronal maturation. *Curr Topics Nutr Dis.* 1987;16:159-216.

⁴¹ Isaacs E, Oates J. Nutrition and cognition: assessing cognitive abilities in children and young people. *Eur J Nutr.* 2008;47(Suppl 3):4-24.

⁴² Lorena Alcázar. Diseño de PPR Programa de Alimentación Escolar Qali Warma. Documento de Trabajo.

⁴³ Propuesta de Programa Presupuestal PP0115 – 2017 del PNAEQW.

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
	Secundaria JEC		Desayuno y Almuerzo ^a
	Secundaria FAD		Desayuno, Almuerzo y Cena ^b
RACIONES	Inicial y Primaria	3, 4 y 5	Desayuno

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

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

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

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

10.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS

10.3.1 Modalidad raciones

a) Desayunos

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

Está constituido por:

- Un bebible industrializado, puede ser a base de leche y/o productos naturales (tales como: frutas y/o granos andinos y/o cereales, entre otros).
- Un componente sólido, constituido por un producto de panificación o galletería o semillas oleaginosas o frutos secos o deshidratados o cereales y derivados, el cual debe estar acompañado al menos una (01) vez por semana con un complemento, como el huevo sancochado.

10.3.2 Modalidad productos

a) Desayunos

Están constituidos 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 mollejititas, 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: nutritivas, agradables y aceptadas e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según Región Alimentaria y Unidad Territorial, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

b) Almuerzos

Están constituidos 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 aceptabilidad por parte de las y los escolares; dichos insumos son adquiridos por los miembros de los CAE.

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

c) Cenas

Están 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 chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

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

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

10.4 CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS

La Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), en coordinación con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (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 APEGA se relacionó las provincias del Perú a las ocho regiones alimentarias, de acuerdo a sus características geográficas (altitud mínima o máxima de sus distritos y región natural a la que pertenecían).

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

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

Tabla 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.



10.5 REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES

El Instituto Nacional de Salud (INS) a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (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”⁴⁴, en el cual se precisa el requerimiento de energía de los grupos etarios que comprenden la población escolar del PNAEQW (Ver Anexo N° 01).

En relación a las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a las opiniones técnicas del CENAN⁴⁵, la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA)⁴⁶ y la Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas⁴⁷ (Ver Anexo N° 01).

10.6 PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

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

Tabla 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.



⁴⁴ Requerimientos de energía para la población peruana (Documento de trabajo). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2012.

⁴⁵ 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.

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

⁴⁶ Informe Final de Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Lima, 2014.

⁴⁷ 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, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.

10.7 APOORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW

En función a los requerimientos y recomendaciones señalados en el numeral 10.5, el PNAEQW, con las opiniones técnicas del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y con la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA), ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario (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 recibidas por el CENAN⁴⁸.

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,d}	HIERRO ^e	
			Kcal	%RET			% Kcal proteínas	% Kcal grasas
URBANO	DESAYUNO	Inicial	270 – 290	19% - 25% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 2.2	Mínimo 20% ⁴
		Primaria	290 – 310	15% - 25% ¹			Mínimo 2.2	
		Secundaria	460 – 480	17% - 25% ¹			Mínimo 3.0	
	ALMUERZO	Inicial	500 – 520	34% - 45% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.4	Mínimo 40% ⁴
		Primaria	580 – 600	30% - 48% ¹			Mínimo 4.4	
		Secundaria	820 – 840	31% - 45% ¹			Mínimo 6.0	
	CENA*	Secundaria	540 – 575	20% - 30% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.5	Mínimo 30% ⁴
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	770 - 810	53% - 70% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 6.6	Mínimo 60% ⁴
		Primaria	870 - 910	44% - 73% ¹			Mínimo 6.6	
		Secundaria	1280 - 1320	48% - 70% ¹			Mínimo 9.0	
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	1820 - 1895	68% - 100% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 13.5	Mínimo 90% ⁴	
RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	290 - 310	20% - 27% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 2.2	Mínimo 20% ⁴
		Primaria	410 – 430	20% - 33% ¹			Mínimo 2.2	
		Secundaria	560 – 580	20% - 30% ¹			Mínimo 3.0	
	ALMUERZO	Inicial	510 – 530	35% - 46% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.4	Mínimo 40% ⁴
		Primaria	710 – 730	35% - 56% ¹			Mínimo 4.4	
		Secundaria	980 - 1000	35% - 52% ¹			Mínimo 6.0	
	CENA*	Secundaria	715 - 760	25% - 40% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 4.5	Mínimo 30% ⁴
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	800 – 840	55% - 73% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 6.6	Mínimo 60% ⁴
		Primaria	1120 – 1160	55% - 89% ¹			Mínimo 6.6	
		Secundaria	1540 – 1580	54% - 83% ¹			Mínimo 9.0	
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	2255 – 2340	80% - 123% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 13.5	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).

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW, en base a:

(a) INS-CENAN (2012). **Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo.** Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-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) **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.

⁴⁸ 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.



- (c) Informe Final de Misión Conjunta PMA/PNAEQW: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.
(d) 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.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO). Grasas y ácidos grasos en nutrición humana. Consulta de expertos. Ginebra: FAO y FINUT; 2012. 204 p.
(e) 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, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.
- Adaptado de FAO/OMS. (2001). Human Vitamin and Mineral Requirements. Food and Nutrition Division - FAO. Roma, Italia.

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

Tabla 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,d}	HIERRO ^e	
				Kcal	%RET	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
DESAYUNO + ALMUERZO	1 y 2	Urbano	Inicial	770 – 810	53% - 70% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 35% ²	Mínimo 6.6	Mínimo 60% ⁵
			Primaria	870 – 910	44% - 73% ¹			Mínimo 6.6	
			Secundaria	1280 – 1320	48% - 70% ¹			Mínimo 9.0	
		Rural, Comunidades Indígenas y FAD*	Inicial	800 – 840	55% - 73% ¹			Mínimo 6.6	
			Primaria	1120 – 1160	55% - 89% ¹			Mínimo 6.6	
			Secundaria	1540 – 1580	54% - 83% ¹			Mínimo 9.0	
DESAYUNO	3, 4 y 5	Urbano	Inicial	270 – 290	19% - 25% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 35% ³	Mínimo 2.2	Mínimo 20% ⁵
			Primaria	290 – 310	15% - 25% ¹			Mínimo 2.2	
			Secundaria	460 – 480	17% - 25% ¹			Mínimo 3.0	
		Rural	Inicial	290 – 310	20% - 27% ¹			Mínimo 2.2	
			Primaria	410 – 430	20% - 33% ¹			Mínimo 2.2	
			Secundaria	560 – 580	20% - 30% ¹			Mínimo 3.0	
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA	1, 2, 3, 4 y 5	FAD Urbano*	Secundaria	1820 – 1895	68% - 100% ¹	Mínimo 12% ⁴	15% - 35% ⁴	Mínimo 13.5	Mínimo 90% ⁵
		FAD Rural**	Secundaria	2255 – 2340	80% - 123% 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.

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW, en base a:

- (a) INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-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) 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) Informe Final de Misión Conjunta PMA/PNAEQW: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.
(d) 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.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO). Grasas y ácidos grasos en nutrición humana. Consulta de expertos. Ginebra: FAO y FINUT; 2012. 204 p.



(e) 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, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.

– Adaptado de FAO/OMS. (2001). Human Vitamin and Mineral Requirements. Food and Nutrition Division - FAO. Roma, Italia.

- 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).

10.8 ALIMENTOS RICOS EN HIERRO HEMÍNICO

El PNAEQW promueve la entrega de alimentos de origen animal ricos en hierro hemínico, toda vez que son de mayor biodisponibilidad⁴⁹:

Entre estos tenemos:

- Conserva de sangrecita.
- Conserva de hígado de pollo.
- Conserva de bofe de res.
- Conserva de mollejita.
- Charqui.
- Chalona.
- Carne seca salada.
- Conserva de carne de res.
- Conserva de carne de pavita.
- Conserva de carne pavo.
- Conserva de pescado en aceite vegetal.
- Conserva de pescado en salsa de tomate.
- Conserva de pescado en agua.
- Pescado salado prensado.

10.9 ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS

Además de los alimentos mencionados en el numeral 10.3, el CAE 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 una mayor aceptabilidad de las raciones por parte de las y los escolares.

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

POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS
Sal, 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: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW,

Es preciso resaltar que se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su alto contenido de grasas, azúcares agregados, sodio y/o aditivos químicos, por ser irritantes de la mucosa gástrica, por su elevado riesgo de contaminación, entre otros:

⁴⁹ Definida como la eficiencia con la cual el hierro obtenido de la dieta es utilizado biológicamente (Wienk KJ, Marx JJ, Beynen AC. The concept of iron bioavailability and its assessment. Eur J Nutr 1999; 38(2):51-75.)



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 graded; entre otros.
Mermelada, manjar blanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas y/o productos industrializados con alto contenido de azúcar entre otros.
Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros.
Condimentos industrializados y picantes como, ketchup, salsas, cremas, ají picante, entre otros.

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

XI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

11.1 LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

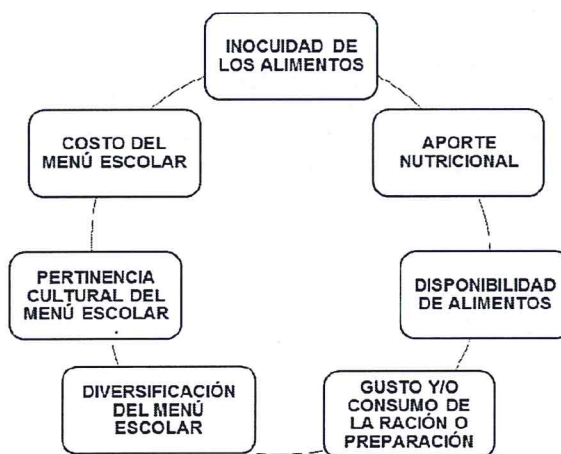
La planificación del menú escolar está orientada a programar los desayunos, almuerzos y cenas expresados en combinaciones de dos o más alimentos.

Estas combinaciones de alimentos cuentan con dosificaciones para cada uno de los alimentos que la conforman, los cuales luego de ser preparadas, deben ser servidas en cantidades adecuadas a las y los escolares del PNAEQW.

11.2 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: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW.

11.2.1 Inocuidad de Alimentos

Se considera que una **combinación de alimentos es inocua** cuando los alimentos que la conforman cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos de la modalidad raciones y modalidad productos que se encuentren vigente.

11.2.2 Aporte Nutricional

Se considera que una **combinación de alimentos cumple con el aporte nutricional**, cuando brinda el aporte de energía y nutrientes (proteína, grasa y hierro) establecido en la Tabla 04, y se incluye diariamente y en cada tipo de ración una proteína de alto valor biológico.

11.2.3 Disponibilidad de Alimentos

La evaluación de la disponibilidad de un alimento es realizada por las Unidades Territoriales y la Sede Central, utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reportes de liberación del alimento (en kilogramos, litros o unidades) en el periodo de atención de los dos últimos años y/o
- Reportes y/o cotizaciones emitidos por:
 - Ministerio de Agricultura 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 productores de alimentos y bebidas no alcohólicas y/o
 - Otras fuentes oficiales.
- Resultados de estudio(s) de mercado realizados por el PNAEQW.

La evaluación de la disponibilidad consta de dos etapas:

Primera etapa:

La Unidad Territorial identifica los alimentos disponibles en su ámbito de intervención, para la elaboración de la lista de alimentos. Para ello, utiliza las fuentes de información mencionada en el párrafo precedente.

Segunda etapa:

La Sede Central a partir de las fuentes de información elabora una base de datos con el volumen que oferta el mercado nacional por cada alimento.

La base de datos generada sirve como instrumento de contraste entre lo ofertado por el mercado y lo demandado por el PNAEQW, lo cual se va generando de acuerdo a la programación del menú escolar por cada Unidad Territorial, en caso se advierta durante la programación nacional un volumen mayor a lo ofertado, la(s) UT(s) debe modificar su programación en coordinación con el Componente Alimentario.

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 Programa.

Asimismo, en caso de incluir alimentos nuevos en la propuesta del menú escolar de la Unidad Territorial, debe programarse a partir del tipo de menú B (ver Tabla 08 y Tabla 09).

11.2.4 Gusto y/o consumo de la ración o preparación⁵⁰

Esta información es brindada por las monitoras y/o los monitores de gestión local de acuerdo a las supervisiones realizadas en las instituciones educativas, las cuales están registradas en sus informes y sustentos presentados.

⁵⁰ U otro mecanismo que permita la evaluación del criterio de aceptabilidad, entendiéndose esta, como el indicador por el que la usuaria y el usuario 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).



Se considera que el **menú escolar es agradable**, si dentro de la programación se ha considerado los resultados y recomendaciones respecto a las apreciaciones de las monitoras y/o los monitores de gestión local de las raciones y/o preparaciones.

11.2.5 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, según el siguiente detalle:

**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	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	5

N= Número de entregas programadas

*En caso de que la Unidad Territorial requiera realizar una programación con un ciclo de mayor número de combinaciones de alimentos, debe solicitarlo a la Unidad de Organización de las Prestaciones, debidamente justificado y sustentado.

11.2.6 Pertinencia cultural

Se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente**, si contempla en su programación cíclica combinaciones de alimentos que resulten en recetas regionales⁵¹ y/o incluye alimentos de producción local y/o de consumo tradicional precisados en la Tabla 10 y de acuerdo a lo establecido a las especificaciones técnicas de alimentos de la modalidad raciones y modalidad productos que se encuentren vigente.

⁵¹ 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 - 2014.



Tabla 10. Alimentos de producción local y/o de consumo tradicional por Región Alimentaria

Región Alimentaria	Alimentos
Región 1 – Costa Norte	Arroz, quinua, lúcuma, panela, plátano, semillas oleaginosas, frutas secas o deshidratadas, panes regionales, pescado.
Región 2 – Sierra Norte	Arroz, papa nativa, tarwi, plátano, quinua, panela, quesos madurados, galletas tipo rosca cajamarquina, cacao (chocolate para taza), panes regionales.
Región 3 – Amazonía alta	Arroz, cacao (chocolate para taza), aceite de palma, sachu inchi, fariña, plátano, harina de maní tostado y maíz amarillo, panela, pescado.
Región 4 – Amazonía baja	Almidón de yuca (tapioca), fariña, harina de maní tostado y maíz amarillo, pescado.
Región 5 – Sierra Central	Chalona, charqui, carne seca salada, quinua, cañihua, papa nativa, kiwicha, plátano, lúcuma, tarwi, maca, maíz mote, trigo, panes regionales.
Región 6 – Costa Central	Papa seca, camote, panes regionales, pescado.
Región 7 – Sierra Sur	Charqui, chalona, carne seca, quinua, cañihua, papa nativa, kiwicha, harina de maíz, maíz mote, trigo mote, haba, semillas oleaginosas, frutas secas o deshidratadas, panes regionales.
Región 8 – Costa Sur	Arroz, trigo mote, aceitunas, frijol, panes regionales.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones y especialistas alimentarios representantes de las 8 Regiones Alimentarias – PNAEQW.

11.2.7 Costo del menú escolar

Para este criterio, la Unidad de Organización de las Prestaciones de la Sede Central considera un tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos por Unidad Territorial, sobre la base del presupuesto histórico del periodo anterior. En el mismo sentido, se establece el costo referencial de cada alimento utilizando el costo histórico del periodo anterior.

A partir de la propuesta del menú escolar y el costo referencial de cada alimento, se procede a realizar la estimación del costo de alimentos a nivel de la Unidad Territorial.

Se considera que un **menú escolar tiene un costo de alimentos adecuado** si el costo proyectado del requerimiento de alimentos de la Unidad Territorial no supera el tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos, en relación al periodo anterior.



11.3 DISEÑO Y VALIDACIÓN DE NUEVAS COMBINACIONES DE ALIMENTOS

Consiste en realizar procedimientos estandarizados que permitan evaluar y confirmar si las nuevas 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.

11.3.1 Equipo responsable del diseño y validación de combinaciones:

- Especialista alimentario.
- Monitora o monitor de gestión local.

11.3.2 Propuestas de combinaciones de alimentos:

A partir de las propuestas de combinaciones realizadas por las y/o los MGL, la o el EA evalúa si cumple con los criterios de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural, a fin de seleccionar como **mínimo 02 nuevas combinaciones de alimentos en cada Unidad Territorial**.

11.3.3 Evaluación del aporte nutricional

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

11.3.3.1 Evaluación de dosificación, preparación y servido

El equipo técnico responsable de la validación, con el apoyo de los miembros del CAE y/o personal responsable de la preparación de alimentos, realiza los siguientes procedimientos, los cuales son registrados en el Anexo N° 02.

a) Dosificación:

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

Se recomienda tomar como referencia las dosificaciones establecidas en la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva del INS - CENAN⁵².

b) Preparación:

Para el desarrollo de este procedimiento las y los MGL realizan las coordinaciones respectivas para contar con la participación de los miembros 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.



⁵² Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima, 2015.

11.3.4 Evaluación sensorial

Una vez concluido 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 Unidad Territorial, miembros del CAE y usuarias y usuarios del Programa), y en el Anexo N° 03 se debe registrar las opiniones acerca de las características organolépticas, tamaño de porción con la finalidad de aceptarlos o ajustarlos. Se debe considerar mínimo 04 panelistas por combinación.

11.3.5 Evaluación de resultados

La o 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° 05).

11.4 HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR

11.4.1 TABLAS DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)

En estas tablas se enlistan los alimentos por cada modalidad de atención que conforman la canasta de la Unidad Territorial 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 consumo de las raciones por parte de las usuarias y los usuarios del PNAEQW.

11.4.2 TABLAS DE DOSIFICACIONES DE ALIMENTOS

Para asegurar que los desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW a las y 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 a los alimentos otorgados por el PNAEQW en grupos de alimentos y combinaciones, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica.

11.4.3 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 y los escolares, de acuerdo al nivel educativo. Cabe mencionar que, a fin de facilitar dicho proceso, el PNAEQW ha venido equipando progresivamente a las instituciones educativas con utensilios de cocina que permitan un mejor servido, dichos utensilios incluyen cucharones, cucharas boconas, platos, tazas, entre otros.

11.5 PROCEDIMIENTO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR

11.5.1 La Jefa o el Jefe de la UOP solicita a las 27 UT realizar la planificación del menú escolar.

11.5.2 Las y los MGL realizan un informe dirigido a la o el JUT con copia a la o el CTT respecto a la apreciación del gusto y consumo de las raciones o preparaciones. La apreciación del gusto y consumo debe representar como mínimo el 10% de las IIEE asignadas a su ruta, y deben adjuntar documentos sustentatorios (fichas de supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento). Ver Anexo N° 06 y Anexo N° 07.



De ser el caso, en el referido informe se proponen nuevas combinaciones de alimentos que cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, considerando su inocuidad, disponibilidad y pertinencia cultural de la zona, las cuales son evaluadas por la o el EA.

- 11.5.3** La o el CTT consolida los informes de las y los MGL respecto a la apreciación del gusto y consumo de las raciones o preparaciones y las propuestas de nuevas combinaciones, y elabora un informe dirigido a la o el JUT con copia a la o el EA. Ver Anexo N° 08 y Anexo N° 09.
- 11.5.4** La o el EA recepciona copia del informe de la o el CTT y realiza las siguientes actividades:
- 11.5.4.1** Verifica si las propuestas de nuevas combinaciones de alimentos reportadas por las y los MGL cumplen con el criterio de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural.
 - 11.5.4.2** Gestiona y lidera el procedimiento para el diseño y validación de las nuevas combinaciones de alimentos propuestas por la Unidad Territorial, de acuerdo a lo establecido en el numeral 11.3.
 - 11.5.4.3** Elabora la propuesta de la lista de alimentos de la Unidad Territorial, considerando los criterios de inocuidad, disponibilidad, gusto y/o consumo y pertinencia cultural, de acuerdo a los numerales 11.2.1, 11.2.3, 11.2.4 y 11.2.6, respectivamente. Cabe señalar, que esta actividad se puede realizar paralelamente a la actividad descrita en el numeral 11.5.4.2.
 - 11.5.4.4** 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 las nuevas combinaciones de alimentos validadas, según la modalidad de atención, considerando los criterios de aporte nutricional, gusto y/o consumo y pertinencia cultural.
 - 11.5.4.5** 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 11.2 del presente documento.
 - 11.5.4.6** Convoca al equipo técnico⁵³ a una reunión, mediante un documento o correo electrónico, con el fin de que sus miembros validen la propuesta del menú escolar, suscribiendo el acta correspondiente. Ver Anexo N° 10.
 - 11.5.4.7** Elabora un informe dirigido a la o el JUT con la propuesta del menú escolar validada, sustentando el cumplimiento de las actividades descritas en los numerales 11.5.4.1 al 11.5.4.6.
- 11.5.5** La o el JUT remite la propuesta del menú escolar validada a la Jefa o el Jefe de la UOP, a fin de que sea revisado por la Coordinadora o el Coordinador de la CCA.
- 11.5.6** La Coordinadora o el Coordinador de la CCA remite a la Jefa o al Jefe de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta del menú escolar validada por la UT.



⁵³ El equipo técnico se encuentra constituido por la o el JUT, la o el CTT, la o el EA, los SPA (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial) y las y/o los MGL (mínimo 01 representante por el ámbito geográfico de cada Comité de Compra de la Unidad Territorial). Asimismo, pueden participar otros especialistas según lo considere la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial.

Si la propuesta del menú escolar presentada por la UT ha sido observada, la Jefa o el Jefe de la UOP, devuelve el documento solicitando levantar las observaciones.

Si las observaciones emitidas modifican la propuesta del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 11.5.4.6, 11.5.4.7, 11.5.5 y 11.5.6.

11.5.7 La Jefa o el Jefe de la UOP, mediante un memorando comunica a las Unidades Territoriales con copia a Dirección Ejecutiva, la aprobación del menú escolar anual.

11.5.8 Luego de aprobado el menú escolar, la o el EA realiza las siguientes actividades:

11.5.8.1 Elabora las siguientes herramientas del menú escolar: (i) Tablas de Dosificaciones de Alimentos. (ii) Tablas de Servido de Preparaciones. (iii) propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).

11.5.8.2 Convoca al equipo técnico⁵⁴ a fin de validar la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), suscribiendo el Acta correspondiente. Ver Anexo N° 11.

11.5.8.3 Elabora un informe dirigido a la o el JUT presentando las herramientas elaboradas.

11.5.9 La o el JUT remite a la Jefa o el Jefe de la UOP la Tablas de Dosificaciones de Alimentos, Tablas de Servido de Preparaciones y la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), debidamente validada por el equipo técnico.

11.5.10 La Coordinadora o Coordinador de la CCA remite a la Jefa o al Jefe de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por la UT.

Si la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) ha sido observada, la Jefa o el Jefe de la UOP, devuelve el documento solicitando levantar 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 11.5.8.2, 11.5.8.3, 11.5.9 y 11.5.10.

11.5.11 La Jefa o el Jefe de la UOP, mediante un memorando múltiple dirigido a las UT con copia a Dirección Ejecutiva, aprueba las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) en razón a las opiniones técnicas favorables emitidas por la Coordinadora o Coordinador de la CCA.

XII. DISPOSICIONES FINALES

12.1 El PNAEQW puede proponer la implementación de pilotos⁵⁴ con el objetivo de evaluar nuevas alternativas de atención del servicio alimentario y/o la inclusión de nuevas alternativas de alimentos no previstos en las Bases del Proceso de Compras, a fin de mejorar la prestación, conforme a lo establecido en el Manual del Proceso de Compras vigente.

⁵⁴ Piloto: Forma de intervención específica en la que se ejecuta una nueva modalidad de atención, tipo de ración o producto con la finalidad de evaluar la aplicabilidad y posibilidad de su implementación en el programa de forma progresiva como modelo regular.



XIII. REGISTROS

El presente documento normativo requiere el uso de los siguientes formatos:

- 8.1 Ficha para la validación de combinaciones de alimentos.
- 8.2 Ficha de evaluación sensorial.
- 8.3 Acta de acuerdos del diseño y validación de combinaciones.
- 8.4 Informe de apreciaciones en relación al gusto y consumo de raciones y propuesta de nuevas combinaciones.
- 8.5 Informe de apreciaciones en relación al gusto y consumo de productos y propuesta de nuevas combinaciones.
- 8.6 Informe respecto al gusto y consumo de raciones y propuesta de nuevas combinaciones.
- 8.7 Informe respecto al gusto y consumo de productos y propuesta de nuevas combinaciones.
- 8.8 Acta de reunión técnica "Validación de propuesta del menú escolar".
- 8.9 Acta de reunión técnica "Validación de propuesta de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)".

XIV. ANEXOS

Anexo N° 01: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001. Método para el Cálculo del Aporte de Energía y Nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Anexo N° 02: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002. Ficha para la validación de combinaciones de alimentos.

Anexo N° 03: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003. Ficha de evaluación sensorial.

Anexo N° 04: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004. Instructivo para el llenado de la Ficha de Evaluación Sensorial.

Anexo N° 05 PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005. Acta de acuerdos del diseño y validación de combinaciones.

Anexo N° 06: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006. Modelo de informe de apreciaciones en relación al gusto y consumo de raciones y propuesta de nuevas combinaciones.

Anexo N° 07: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007. Modelo de informe de apreciaciones en relación al gusto y consumo de productos y propuesta de nuevas combinaciones

Anexo N° 08: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008. Modelo de informe respecto al gusto y consumo de raciones y propuesta de nuevas combinaciones.

Anexo N° 09: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009. Modelo de informe respecto al gusto y consumo de productos y propuesta de nuevas combinaciones.

Anexo N° 10: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010. Formato de acta de reunión técnica "Validación de propuesta del menú escolar".

Anexo N° 11: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-011. Formato de acta de reunión técnica "Validación de propuesta de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)".

Anexo N° 12: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-012. Diagrama de flujo del protocolo para la planificación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



ANEXO N° 01: MÉTODO PARA EL CÁLCULO DEL APOORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA (PNAEQW)		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N°: 01	Pág. 1 de 4	

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

1. ENERGÍA

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 los niños y niñas 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 CENAN⁵⁵.

Tabla 01: Requerimiento y aporte de energía de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según área geográfica y tipo ración – Nivel educativo Inicial

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APOORTE ENERGÍA (Kcal)									
					DESAYUNO			ALMUERZO						
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo				
Inicial	Urbano	Mujeres	3	1152	270 - 290	23%	25%	500 - 520	43%	45%				
			4	1262							21%	23%	40%	41%
			5	1357							20%	21%	37%	38%
		Varones	3	1229							22%	24%	41%	42%
			4	1338							20%	22%	37%	39%
			5	1456							19%	20%	34%	36%
	Rural y Comunidades Indígenas	Mujeres	3	1152	290 - 310	25%	27%	510 - 530	44%	46%				
			4	1262							23%	25%	40%	42%
			5	1357							21%	23%	38%	39%
		Varones	3	1229							24%	25%	41%	43%
			4	1338							22%	23%	38%	40%
			5	1456							20%	21%	35%	36%

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

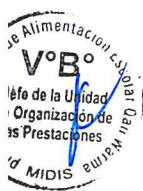
a INS-CENAN (2012). **Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo.** Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

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

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

⁵⁵ 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.



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)		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N°: 01		Pág. 2 de 4

Para el cálculo de energía del **NIVEL PRIMARIO** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 6 a 11 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 CENAN⁵⁶.

Tabla 02: Requerimiento y aporte de energía de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según área geográfica y tipo ración – Nivel educativo Primaria

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)									
					DESAYUNO			ALMUERZO						
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo				
Primaria	Urbano	Mujeres	6	1244	290 - 310	23%	25%	580 - 600	47%	48%				
			7	1340							22%	23%	43%	45%
			8	1450							20%	21%	40%	41%
			9	1562							19%	20%	37%	38%
			10	1689							17%	18%	34%	36%
		11	1818	16%		17%	32%		33%					
		Varones	6	1340		22%	23%		43%	45%				
			7	1448		20%	21%		40%	41%				
			8	1562		19%	20%		37%	38%				
			9	1680		17%	18%		35%	36%				
			10	1815		16%	17%		32%	33%				
	11		1961	15%	16%	30%	31%							
	Rural y Comunidades Indígenas	Mujeres	6	1304	410 - 430	31%	33%	710 - 730	54%	56%				
			7	1405							29%	31%	51%	52%
			8	1519							27%	28%	47%	48%
			9	1638							25%	26%	43%	45%
			10	1771							23%	24%	40%	41%
		11	1905	22%		23%	37%		38%					
		Varones	6	1404		29%	31%		51%	52%				
			7	1518		27%	28%		47%	48%				
			8	1638		25%	26%		43%	45%				
			9	1761		23%	24%		40%	41%				
10			1902	22%		23%	37%		38%					
11	2055		20%	21%	35%	36%								

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



a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Area de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

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

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

⁵⁶ 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.

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)		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N°: 01		Pág. 3 de 4

Para el cálculo de energía del **NIVEL SECUNDARIO** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 12 a 17 años y la distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración: desayuno, almuerzo y cena, se ha establecido en referencia a las recomendaciones recibidas por el CENAN⁵⁷.

Tabla 03: Requerimiento y aporte de energía de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según área geográfica y tipo ración – Nivel educativo Secundaria

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	SEXO	EDAD (años)	REQUERIMIENTO ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)														
					DESAYUNO			ALMUERZO			CENA								
					Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo	Mínimo-Máximo	%Mínimo	%Máximo						
Secundaria	Urbano	Mujeres	12	1886	460 - 480	24%	25%	820 - 840	43%	45%	540 - 575	29%	30%						
			13	1933										24%	25%	42%	43%	28%	30%
			14	1980										23%	24%	41%	42%	27%	29%
			15	2019										23%	24%	41%	42%	27%	28%
			16	2038										23%	24%	40%	41%	26%	28%
		17	2030	23%		24%	40%		41%	27%		28%							
		Varones	12	2086		22%	23%		39%	40%		26%	28%						
			13	2286		20%	21%		36%	37%		24%	25%						
			14	2419		19%	20%		34%	35%		22%	24%						
			15	2539		18%	19%		32%	33%		21%	23%						
	16		2622	18%	18%	31%	32%	21%	22%										
	Rural y Comunidades Indígenas	Mujeres	12	1905	560 - 580	29%	30%	980 - 1000	51%	52%	715 - 760	38%	40%						
			13	1996										28%	29%	49%	50%	36%	38%
			14	2004										27%	28%	48%	49%	35%	37%
			15	2078										27%	28%	47%	48%	34%	37%
			16	2099										27%	28%	47%	48%	34%	36%
		17	2110	27%		27%	46%		47%	34%		36%							
		Varones	12	2118		26%	27%		46%	47%		34%	36%						
			13	2335		24%	25%		42%	43%		31%	33%						
			14	2534		22%	23%		39%	39%		28%	30%						
			15	2686		21%	22%		36%	37%		27%	28%						
16			2777	20%		21%	35%		36%	26%		27%							
17	2832		20%	20%	35%	35%	25%	27%											

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

a INS-CENAN (2012). Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de trabajo. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

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

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

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

⁵⁷ 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.



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 del Programa Mundial de Alimentos (PMA) y de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), estableciéndose como aporte del 15 al 35% del requerimiento energético total.

4. HIERRO

Para el cálculo de hierro se tomó como referencia la Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas, la misma que fue aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.

Tabla 05: 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	REQUERIMIENTO HIERRO ^c	%RD	APORTE HIERRO
URBANO	DESAYUNO	Inicial	11 mg	Mín. 20%	Mín. 2.2 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 2.2 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 3.0 mg
	ALMUERZO	Inicial	11 mg	Mín. 40%	Mín. 4.4 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 4.4 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 6.0 mg
	CENA*	Secundaria	15 mg	Mín. 30%	Mín. 4.5 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	11 mg	Mín. 60%	Mín. 6.6 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 6.6 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 9.0 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	15 mg	Mín. 90%	Mín. 13.5 mg
	RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	11 mg	Mín. 20%
Primaria			11 mg	Mín. 2.2 mg	
Secundaria			15 mg	Mín. 3.0 mg	
ALMUERZO		Inicial	11 mg	Mín. 40%	Mín. 4.4 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 4.4 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 6.0 mg
CENA*		Secundaria	15 mg	Mín. 30%	Mín. 4.5 mg
DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	11 mg	Mín. 60%	Mín. 6.6 mg
		Primaria	11 mg		Mín. 6.6 mg
		Secundaria	15 mg		Mín. 9.0 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*		Secundaria	15 mg	Mín. 90%	Mín. 13.5 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: Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones del PNAEQW. 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, aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2017-MINSA.



ANEXO N° 02: FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002
Versión N°: 01		Pág. 1 de 4

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

CÓDIGO DE FICHA					

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
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			



ANEXO N° 02: FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS	PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-002
Versión N°: 01	Pág. 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: _____



ANEXO N° 02: FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS		PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-002
Versión N°: 01	Pág. 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

OBSERVACIONES



ANEXO N° 02: FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS	PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-002
Versión N°: 01	Pág. 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			
CRITERIO 3.- EVALUACIÓN SENSORIAL	Se considerará validado la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.		

OBSERVACIONES



ANEXO N° 03: FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL	PRT-040-PNAEQW- UOP-FOR-003
Versión N°: 01	Pág. 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



ANEXO N° 04: INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL.	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N°: 01	Pág. 1 de 1

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



ANEXO N° 05: ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005
Versión N°: 01	Pág. 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 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

ANEXO N° 06: MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES		PRT-040-PNAEQW- UOP-FOR-006
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

INFORME N° - 2019 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX-XXX

A : **Jefa o Jefe de la Unidad Territorial**

CC : Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS DE NUEVAS COMBINACIONES, EN LA ZONA _____.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
xx) 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 y/o 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 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 consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
2. Bebibles con menor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
 - Factores que afectan: _____
3. Componentes sólidos con mayor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
4. Componentes sólidos con menor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
 - 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:



ANEXO N° 06: MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES		PRT-040-PNAEQW- UOP-FOR-006
Versión N°: 01		Pág. 2 de 2

5. Propuestas de nuevas combinaciones:

- _____

Por tal razón, se recomienda que en la planificación 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 fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Atentamente,

Monitora o monitor de gestión local zona _____

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



PNAEQW/UTXXX

ANEXO N° 07: MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES		PRT-040-PNAEQW- UOP-FOR-007
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

INFORME N° - 2019 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX-XXX

- A : **Jefa o Jefe de la Unidad Territorial**
- CC : Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial
- Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES, EN LA ZONA _____.
- Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
xx) 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 y/o 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 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 consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
- Alimentos con menor gusto y consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
 - Factores que afectan: _____

Para el caso de los Desayunos:

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



ANEXO N° 07: MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES		PRT-040-PNAEQW- UOP-FOR-007
Versión N°: 01		Pág. 2 de 2

5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y consumo:

- Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y 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 consumo:

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y 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 planificación 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 fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Atentamente,

Monitora o monitor de gestión local zona

Adj: Fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento que considere como sustento.

PNAEQW/UTXXX



ANEXO N° 08: MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N°: 01	Pág. 1 de 2

INFORME N° - 2019 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

A : **Jefa o Jefe de la Unidad Territorial**

CC : Especialista Alimentario

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las y/o 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 monitoras y/o los monitores de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación al gusto y consumo de las raciones entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____.

De los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

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

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



ANEXO N° 08: MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE RACIONES Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES		PRT-040-PNAEQW- UOP-FOR-008
Versión N°: 01		Pág. 2 de 2

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

Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

Adjuntar Informes de las y/o los MGL.



PNAEQW/UTXX

ANEXO N° 09: MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES		PRT-040-PNAEQW- UOP-FOR-009
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

INFORME N° - 2018 -MIDIS/ PNAEQW-UTXXX

A : **Jefa o Jefe de la Unidad Territorial**

CC : Especialista Alimentario

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PREPARACIONES DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ Y PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las y/o 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 monitoras y/o los monitores de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación al gusto y consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____.

De los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

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



ANEXO N° 09: MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N°: 01		Pág. 2 de 2

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

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y 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 o el especialista alimentario de la Unidad Territorial, a fin que en la Planificación 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,

Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

Adjuntar Informes de las y/o los MGL.

PNAEQW/UTXXX



ANEXO N° 10: MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR”		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR”

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa o Jefe de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentario
- Ccc Coordinadora o coordinador técnica territorial
- Ddd Monitora o monitor de gestión local
-
- Eee Supervisora o supervisor de plantas y almacenes
-

Agenda:

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

Desarrollo de la reunión:

1. **La o el especialista alimentario presentó las propuestas de 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.		
...		



ANEXO N° 10: MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DEL MENÚ ESCOLAR”		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010
Versión N°: 01		Pág. 2 de 2

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

2. Validación de propuestas 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 menú escolar para la modalidad (raciones y/o productos), quedan de acuerdo a lo expuesto por la especialista alimentaria o el especialista alimentario.

(En caso de modificación) Las propuestas de 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 o Jefe de Unidad Territorial

BBB
Especialista Alimentario

CCC
Coordinadora o Coordinador
Técnica Territorial

DDD
Monitora o Monitor de gestión local

EEE
Supervisora o Supervisor de plantas y almacenes

ANEXO N° 11: MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-011
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa o Jefe de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentario
- Ccc Coordinadora o coordinador técnica territorial
- Ddd Monitora o monitor de gestión local
-
- Eee Supervisora o supervisor 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 o el especialista alimentario 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 especialista alimentaria o el especialista alimentario.

(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)



ANEXO N° 11: MODELO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-011
Versión N°: 01		Pág. 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 o Jefe de Unidad Territorial

BBB
Especialista Alimentario

CCC
Coordinadora o Coordinador
Técnica Territorial

DDD
Monitora o Monitor de gestión local

EEE
Supervisora o Supervisor de plantas y almacenes



ANEXO N° 12: DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCOLO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA		PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-012
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

