



Resolución Jefatural

N° 0001-2015-MIDIS/PNAEQW-UP

Lima, 16 de febrero del 2015

VISTO:

El Informe N° 0063-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA, del 10 de Febrero del 2015 de la Coordinación de Componente Alimentario y el Informe conjunto N° 00015-2015-PNAEQW/MIDIS/UP-FGFT, del 30 de Enero del 2015,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, 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 educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y de nivel de educación primaria en instituciones educativas públicas.

Que, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y dictan medida para la determinación de la clasificación socioeconómica con criterio geográfico. En la que se indica que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidas en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas, listados en la Resolución Ministerial N° 321-2014-MC, del ministerio de Cultura o la que lo reemplace o actualice.

Que, mediante Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, se aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que señala en el literal f), que la Unidad de Prestaciones tiene como función: "Elaborar y actualizar el recetario del programa, en base a los requerimientos energéticos y nutricionales de los usuarios, el patrimonio alimentario regional, los hábitos alimentarios, el nivel de aceptabilidad, las propuestas de las Unidades Territoriales, entre otros".

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, de fecha 14 de enero 2013, se delegó a los Jefes de las Unidades de Prestaciones, Transferencias y Rendición de Cuentas y Supervisión y Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la facultad de aprobar, ejecutar, modificar y derogar los mecanismos y criterios de ejecución de los procesos de su competencia, mediante directivas, instructivos, protocolos o instrumentos técnicos y/o normativos, que sean elaborados en el marco de sus funciones.

Que, mediante Resolución Jefatural N° 001-2014-MIDIS-PNAEQW-UP de fecha 02 de enero 2014, se aprueba la actualización de los "Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar".





Resolución Jefatural

Con informe N°0063-2015-MIDIS/PNAEQW/UP-CA, de fecha 02 de febrero de 2015; el Coordinador del Componente Alimentario considera apropiadas las actualizaciones difundidas en el Informe N° 00015-2015-PNAEQW/MIDIS/UP-FGFT, elaborado por los especialistas en Nutrición, referidos principalmente a la actualización del aporte nutricional de la ración de desayunos y almuerzos, al nuevo modelo de programación por tipo de combinación de grupos de alimentos y otras actualizaciones del PNAE Qali Warma, las cuales fueron realizadas por el Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario con la asistencia técnica de profesionales del Programa Mundial de Alimentos-PMA y las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, por tales motivos solicita la aprobación de los "Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar" y anexos, para la atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2015.

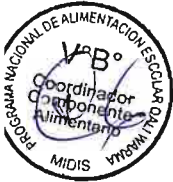
SE RESUELVE:


Artículo 1.- Aprobar los "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar" y Anexos, los cuales forman parte integrante de la presente Resolución, para la atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2015.

Artículo 2.- Comunicar los "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar", a la Dirección Ejecutiva, Unidades Orgánicas y Unidades Territoriales del Programa.

Artículo 3.- Dejar sin efecto la Resolución Jefatural N° 001-2014-MIDIS-PNAEQW-UP.

Regístrese, comuníquese y archívese.




MARLENE FLORES ÁLVAREZ
Jefe (a) de la Unidad de Prestaciones
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

QALI WARMA



Lima, 2015

Contenido

I.	INTRODUCCIÓN	2
II.	BASE LEGAL	3
III.	FINALIDAD.....	4
IV.	OBJETIVO.....	4
V.	MARCO CONCEPTUAL.....	5
5.1.	CARACTERÍSTICAS DE LOS PRESCOLARES Y ESCOLARES	5
5.2.	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y NUTRIENTES.....	6
5.3.	APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS DEL PNAE QALI WARMA	6
5.4.	PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	7
5.5.	ATENCIÓN ALIMENTARIA SEGURA	8
VI.	PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR	9
6.1.	MODALIDAD DE ATENCIÓN	9
6.2.	CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR	12
6.2.1.	Aporte Nutricional:	12
6.2.2.	Disponibilidad de Alimentos:	12
6.2.3.	Aceptabilidad de los usuarios:	13
6.2.4.	Diversificación de las combinaciones:.....	13
6.2.5.	Facilidad en la preparación:	14
6.3.	EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS DEL PNAE QALI WARMA.....	14
6.4.	TIPOS DE COMBINACIONES DE GRUPOS DE ALIMENTOS	14
6.4.1.	DOSIFICACIONES ESTANDARIZADAS DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y TIPOS DE COMBINACIÓN.....	16
6.4.2.	MEDIDAS Y CANTIDADES PARA EL SERVIDO DE LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS	16
6.5.	CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS	16
VII.	MEDIDAS ORIENTADAS A LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE DESDE LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	17
7.1.	ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS	17
7.2.	REDUCCIÓN PROGRESIVA DEL CONTENIDO DE AZÚCAR AÑADIDO EN LOS DESAYUNOS	18



I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) *Qali Warma*, fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, cuya función principal es brindar un servicio alimentario diversificado de calidad a través de distintos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales, entre otros, implementando modelos de gestión adecuados al entorno y a las características de los usuarios. El cual, desde su creación tiene como objetivo general garantizar un servicio alimentario para niñas y niños de instituciones educativas públicas en el nivel de educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y en el nivel de educación primaria.

Asimismo, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, de fecha 16 de octubre de 2014, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el PNAE *Qali Warma* y dictan medida para la determinación de la clasificación socioeconómica con criterio geográfico. En la que se indica que el PNAE *Qali Warma*, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en las comunidades indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidas 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 lo reemplace o actualice.

El PNAE *Qali Warma*, funciona bajo un sistema dinámico y flexible que permite una retroalimentación continua de análisis e investigación que parte de las características de los usuarios y del contexto local, considerando la producción de alimentos y costumbres gastronómicas locales.

Por lo que, el programa brinda un servicio alimentario nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, orientado a cumplir los siguientes objetivos: Asegurar la alimentación durante las horas de estudio, cubrir parte de sus necesidades energético-proteicas e incorporar hábitos de alimentación saludable en los escolares, influyendo positivamente en su salud y la asistencia y permanencia en las clases.

En tal sentido, en este documento se presentan los lineamientos que orientan a la Planificación del menú escolar, para las modalidades raciones y productos mediante las cuales se brinda el servicio alimentario.



II. BASE LEGAL

- Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).
- Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, en la que se decreta que el PNAE Qali Warma, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana.
- Resolución Ministerial N°192-2012-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 007-2012-MIDIS Lineamientos para la Evaluación, Seguimiento y Gestión de la Evidencia de las Políticas, Planes, Programas y Proyectos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, que aprueba el “Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- Decreto Supremo N° 102-2012-PCM, que declara de interés nacional y de necesidad pública la seguridad alimentaria y nutricional de la población nacional y crea la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la “Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible”
- Decreto Supremo N° 066 -2004-PCM, que crea la Estrategia Nacional De Seguridad Alimentaria (ENSA) 2004-2015.
- Lineamientos de Nutrición Materno Infantil – NT N° 006 – MINSA-INS V01, 2004.
- Ley N° 27604, que modifica a la Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- RM-908-2012 “Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas”.
- Ley 30021 “Ley de Promoción de la alimentación Saludable para niños, niñas y Adolescentes”.
- Ley N° 29571 “Código de protección y defensa del consumidor”.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, “Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas”.
- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, “Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, que aprueba la “Norma para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos”.
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación”.



- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, “Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Directoral N° 156-2010/MINSA “Procedimiento para la recepción de muestras de alimentos y bebidas de consumo humano en el Laboratorio de Control.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA “Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano”.
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE “Reglamento de la Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES”.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”.
- Ley N° 30063 “Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)”.
- Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985 del Codex Alimentarius), Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA “Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano”.
- Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su rectificatoria según R. M. N° 315-2012/MINSA.

III. FINALIDAD

Brindar un menú escolar a las niñas y niños preescolares y escolares con el fin de contribuir a la mejora de la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.

IV. OBJETIVO

Orientar la planificación del menú escolar, el cual debe ser nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, con alimentos de la zona considerando los hábitos alimentarios, dirigido a niñas y niños de las instituciones educativas del nivel inicial y primaria a nivel nacional y a los escolares del nivel secundaria de comunidades indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana.



V. MARCO CONCEPTUAL

Los Programas de Alimentación Escolar se basan en la provisión de asistencia alimentaria en las escuelas como una alternativa frente a problemas de ingesta inadecuada de alimentos y problemas de escolaridad:

- Contribuye con la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación de los niños e indirectamente proveen ayuda económica a las familias al proporcionar una o más comidas a sus hijos.
- Promueve el acceso, permanencia y asistencia de los niños en las instituciones educativas.
- Promueve programas nutricionales que contribuyen a atenuar los déficits en micronutrientes de los niños y niñas y, a través de ello, podrían mejorar su estado nutricional y evitar problemas de anemia.
- Genera acciones intersectoriales que contribuyen a aliviar el hambre en el corto plazo y, a través de ello, podrían mejorar el aprendizaje y desempeño de los niños en la escuela así como su rendimiento.
- En algunos casos, se incluye un objetivo de apoyo a la economía local (que puede estar contrapuesto al nutricional) y de promoción de la participación comunal y desarrollo local. Este objetivo está detrás de los programas enmarcados en la seguridad alimentaria.

En el caso específico de nuestro país, el servicio de alimentación escolar que ofrece el PNAE *Qali Warma*, promueve la educación nutricional y cumple el objetivo de mejorar la ingesta de alimentos de las niñas y niños preescolares del nivel inicial a partir de los 3 (tres) años, escolares del nivel primaria y estudiantes del nivel secundaria de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, de las Instituciones Educativas Públicas, considerando los siguientes aspectos:

5.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRESCOLARES Y ESCOLARES

La población usuaria del PNAE *Qali Warma* está conformada por preescolares y escolares, los cuales poseen características, primordialmente asociadas a la edad y al sexo, que determinan los requerimientos nutricionales y la ingesta de alimentos. Algunas de estas características, tales como la composición corporal (peso y talla), la zona geográfica de residencia y estilos de vida, son variables para la estimación de los requerimientos de energía y nutrientes, por lo que se constituye en información de interés sobre los usuarios del PNAE *Qali Warma*. En la Tabla 1, se muestra un resumen de éstas características, en la cual se muestra también, la capacidad gástrica aproximada por nivel educativo, la cual debe ser considerada para el volumen de las raciones de desayunos y almuerzos que serán entregadas a los preescolares y escolares.

Tabla 1: Características fisiológicas de la población usuaria del PNAE QALI WARMA

NIVEL EDUCATIVO	INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA
Edad (años)	3 - 5	6 - 11	12 - 17
Peso (kg) ^a	15 - 19.5	21.3 - 38.7	35.8 - 58.7
Talla (cm) ^a	99 - 112	118 - 148	142 - 165
Capacidad Gástrica aprox. (ml) ^b	500	700	800 - 1500

^aINS-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.

^bReferencial en base al Lineamientos de Nutrición Materno Infantil - NT N° 203 - MINSA-INS-011, 2004 y Guyton & Hall: Tratado de fisiología médica (12ª Edición) Elsevier España 2011.



5.2. REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

En línea con lo mencionado en el numeral 5.1, el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN/INS) del Ministerio de Salud, desarrolló el documento técnico “Requerimiento de Energía para la Población Peruana”, en el cual también se detalla el requerimiento de energía de los grupos etarios comprendidos por la población usuaria del PNAE Qali Warma. En relación al requerimiento de nutrientes, éstos también se han determinado en base a las recomendaciones del CENANⁱ y la asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA), los requerimientos para la población usuaria del PNAE Qali Warma de los niveles inicial, primaria y secundaria se muestran en la Tabla 2.

Tabla 2: Requerimiento de energía y nutrientes de la población usuaria del PNAE Qali Warma según nivel educativo.

NIVEL EDUCATIVO	EDAD (años)	ENERGÍA ^{a,b} (Kcal)	PROTEÍNA ^b (g)	GRASA ^c (g)	HIERRO ^b (mg)
Inicial	3 – 5	1296	39	22 – 43	6
Primaria	6 – 11	1469 – 1841	44 – 55	31 – 62	7.6 - 14
Secundaria	12 – 17	2270 ^d	57 – 85 ^e	38 – 76	17 - 26 ^e

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones – 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

-FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, 2° edición. Se ha considerado la recomendación en base a consumo de alimentos con Biodisponibilidad de 10%.

c Informe final, Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.

d Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia (Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS)

e FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, 2° edición. Promedio del requerimiento de varones (mín) y mujeres (máx) adolescentes con biodisponibilidad del 10%.

Nota: El requerimiento de carbohidratos resulta de la diferencia entre la energía total y la energía proveniente de las grasas y las proteínas.

5.3. APORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS DEL PNAE QALI WARMA

En función a los requerimientos antes señalados y a la cantidad de horas de permanencia en las escuelas, así como la situación de pobreza de la población escolar según su ubicación, el PNAE Qali Warma, en coordinación con el 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. En relación a la energía, proteínas y hierro, se asegura su aporte pues se consideran esenciales para el adecuado desarrollo y crecimiento y por lo tanto favorecen al desempeño escolar de los usuarios. Por otro

ⁱ Instituto Nacional de salud – Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Documento de trabajo “Guía para la Implementación de Servicios de Alimentación Escolar. Lima 2014” (Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS)



lado, se limita el aporte de las grasas y los azúcares añadidos debido a que su elevado consumo es un factor que promueve el sobrepeso y la obesidad.

Tabla 3: Distribución porcentual de la ración del PNAE Qali Warma

APORTE	DESAYUNO	ALMUERZO	TOTAL
Energía (Kcal)	20% - 25% ¹	35% - 40% ¹	55% - 65% ¹
Proteína total (g)	20% - 25% ¹	50% - 60% ¹	70% - 85% ¹
Grasa total (g)	15% - 30% ²	15% - 30% ²	15% - 30% ³
Azúcares simples (g)	<10% ²	<10% ²	<10% ³
Hierro (mg)	10% - 25% ¹	35% ¹	45% - 60% ¹

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones - PNAEQW.

Acta de Reunión Interinstitucional CENAN- PNAEQW 02 Octubre 2014

Informe final, Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.

1: Porcentaje del Requerimiento diario (RD).

2: Porcentaje del Valor calórico total por ración (VCT).

3: Porcentaje del Valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.

Nota: De considerar la entrega de refrigerios, el aporte energético será de entre el 10 - 15% del RD, y el aporte de nutrientes deberá ser armónico.

Tabla 4: Aporte nutricional de los desayunos y almuerzos del PNAE Qali Warma según nivel educativo.

TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b		GRASA ^c		AZÚCAR AÑADIDO ^c		HIERRO ^b	
		Kcal	%RD	g	%RD	g	% Kcal grasas	g	% Kcal azúcar añadido	mg	%RD
DESAYUNO	Inicial	259 - 324		8 - 10		4 - 11		<8		0.6 - 1.5	
	Primaria	368 - 460	20% - 25% ¹	11 - 14	20% - 25% ¹	6 - 15	15% - 30% ²	<12	<10% ²	1.4 - 3.5	10% - 25% ¹
	Secundaria	454 - 567 ^d		17 - 21 ^e		8 - 19		<13		1.7 - 6.5 ^e	
ALMUERZO	Inicial	454 - 518		20 - 23		8 - 17		<13		2.1	
	Primaria	644 - 736	35% - 40% ¹	28 - 33	50% - 60% ¹	11 - 25	15% - 30% ²	<18	<10% ²	4.9	35% ¹
	Secundaria	795 - 908 ^d		33 - 43 ^e		13 - 30		<23		6.0 - 9.1 ^e	
DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	713 - 842		28 - 33		12 - 28		<21		2.7 - 3.6	
	Primaria	1012 - 1196	55% - 65% ¹	39 - 47	70% - 85% ¹	17 - 40	15% - 30% ³	<30	<10% ³	6.3 - 8.4	45% - 60% ¹
	Secundaria	1249 - 1475 ^d		50 - 64 ^e		21 - 49		<36		7.7 - 15.6 ^e	

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de 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 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 Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004

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 Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) - Canada (RNI). FNB/IOM2002/2005

-FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, 1ª edición. Se ha considerado la recomendación en base a consumo de alimentos con Biodisponibilidad de 10%.

c Informe final, Misión Conjunta PMA/Qali Warma: Revisión de Alimentación Escolar, Perú 2014.

d Opinión Técnica sobre la propuesta de atención en II.EE. secundarias ubicadas en Comunidades Indígenas de la Amazonia (Oficio N° 620-2014-DG-CENAN/INS)

e FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998, Segunda edición. Promedio del requerimiento de varones y mujeres adolescentes con biodisponibilidad del 10%.

1: Porcentaje del Requerimiento diario (RD).

2: Porcentaje del Valor calórico total por ración (VCT).

3: Porcentaje del Valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.

Nota: De considerar la entrega de refrigerios, el aporte energético será de entre el 10 - 15% del RD, y el aporte de nutrientes deberá ser armónico.

5.4. PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Se considera *Alimentación Saludable* a una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole una mejor calidad de vida en todas las edadesⁱⁱ.

El estado nutricional de las niñas y niños está vinculado a la capacidad de respuesta frente a las enfermedades y al desarrollo cognitivo y social, un estado nutricional

ⁱⁱ Ley N° 30021 "Ley de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes"

deficiente tiene efectos adversos sobre el proceso de aprendizaje y el rendimiento escolarⁱⁱⁱ. Así también, las pruebas científicas actuales muestran la eficacia de las intervenciones en las escuelas para cambiar los hábitos alimentarios y prevenir el sobrepeso y la obesidad, mediante el suministro de alimentos ricos en nutrientes que satisfagan las necesidades alimentarias de niños y adolescentes. Para que este tipo de programas tenga éxito, deben ejecutarse mediante un enfoque integral y compatible con la nutrición y las normas de inocuidad de los alimentos.^{iv}

Durante los últimos años, el Perú ha realizado importantes esfuerzos por reducir el hambre y la desnutrición crónica infantil. Entre 2007 y 2012, según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), la desnutrición crónica infantil se redujo de 27,8% a 18,1%, pero aunque aún existe este porcentaje persistente de niños con desnutrición, el Perú presenta a su vez una expansión de sobrepeso y obesidad según la Encuesta Demográfica y de Salud Nacional del 2013 (ENDES). Así también, la Encuesta Global de Salud Escolar 2010 realizada por el gobierno peruano, nos indica que el 19,8% de niños de hasta 16 años presenta sobrepeso o riesgo de obesidad. Ante ello, a los esfuerzos por reducir el hambre y la desnutrición se suman los orientados hacia la prevención del sobrepeso y obesidad en las niñas, niños y adolescentes, mediante la promulgación de la Ley N° 30021 “Ley de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes”, cuyo objetivo es la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica, así como también de la regulación de la publicidad e información relacionada con alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles.

En el 2014, la Oficina Regional para las Américas de la OMS emitió el “Plan de Acción para la Prevención de la Obesidad en la Niñez y la Adolescencia”, en cuya línea de acción estratégica 2: Mejoramiento del entorno con respecto a la nutrición y la actividad física en los establecimientos escolares, el objetivo 2.1. refiere: “Lograr que los programas nacionales de alimentación escolar, así como los sitios de venta de alimentos y bebidas en las escuelas, cumplan con las normas o reglamentaciones que promueven el consumo de alimentos saludables y de agua, y restrinjan la disponibilidad de bebidas azucaradas y productos de alto contenido calórico y bajo valor nutricional”.

Por lo expuesto anteriormente, el PNAE Qali Warma establece aportes nutricionales y características de las raciones de desayunos y almuerzos así como medidas que garantizan una alimentación saludable al preescolar y escolar.

5.5. ATENCIÓN ALIMENTARIA SEGURA

En todas las fases de la cadena alimentaria, es decir, desde la producción primaria hasta el consumo, se realizan diferentes actividades de manipulación de los alimentos, sus materias primas y envases en contacto con aquellos y es esencial que las mismas sean

ⁱⁱⁱ Encuesta Demográfica y Salud Familiar. Perú, 2007 - 2008

^{iv} OPS/OMS. Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. 53° Consejo Directivo. 66° Sesión del Comité Regional de la OMS para las Américas. 29 Setiembre – 03 Octubre 2014.

efectuadas por medio de procedimientos y mecanismos que garanticen su inocuidad y seguridad.

Contrariamente, la ausencia y/o carencia de las medidas referidas son, generalmente, las causas de un sin número de eventos de peligros/riesgos y de causa de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), los cuales se constituyen como eventuales problemas para la salud de los consumidores de alimentos.

En ese sentido, que todos los involucrados en el servicio de alimentación escolar deben cumplir las normas de higiene y manipulación de alimentos en cada una de las etapas de la alimentación escolar, y que se deben emplear alimentos inocuos y seguros, es decir que estén libres de bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes externos, entre otros, de acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

VI. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

La atención alimentaria que reciben los usuarios del PNAE *Qali Warma*, niñas y niños prescolares y escolares, de nivel inicial, primario y secundario (de comunidades indígenas de la Amazonía Peruana) de las instituciones educativas públicas, es diseñada considerando sus características fisiológicas, requerimientos nutricionales, aspectos geográficos, económicos y culturales.

Para realizar la programación es necesario considerar las características y necesidades de los usuarios antes mencionados, además de determinados criterios orientados a obtener combinaciones nutritivas, adecuadas y aceptables, y aspectos relacionados al modelo de atención del PNAE *Qali Warma*.

6.1. MODALIDAD DE ATENCIÓN

El PNAE *Qali Warma* contempla una atención diferenciada según los quintiles de pobreza; por lo que, se proveen dos raciones al día a las niñas y niños de los distritos ubicados en los quintiles 1° y 2° y una ración al día a las niñas y niños 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 estatus nutricional)^v.

Por otro lado, el PNAE *Qali Warma* atiende actualmente a los escolares y prescolares en el marco de dos modalidades: Raciones y Productos, las cuales son definidas según los criterios establecidos en la normatividad vigente^{vi}. En la Tabla 5, se resume la distribución de las modalidades de atención y las raciones que reciben los usuarios en función al quintil de pobreza.



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

^{vi} R.J. 013-2013-PNAEQW/UP o la que la reemplace.

Tabla 5: Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza

QUINTILES	RACION AL DÍA	MODALIDAD
1° y 2°	Desayuno y Almuerzo	Productos
3°, 4° y 5°	Desayuno	Productos o Raciones

Elaborado por: Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones – PNAEQW.

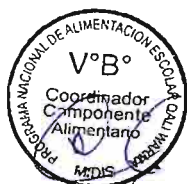
Nota: "Refrigerios" de acuerdo a lo que el PNAEQW determine.

6.1.1. MODALIDAD RACIONES

6.1.1.1. DESAYUNOS

Desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la IIEE. Se trata de alimentos preparados para el consumo inmediato o envasados industrialmente, elaborados de acuerdo a los aportes nutricionales y a las Fichas Técnicas de Producción de Raciones del PNAEQW. La presentación de los alimentos es en envases individuales para cada usuario.

- El desayuno aporta cerca del 20 % al 25% de los requerimientos energéticos diarios.
- El desayuno está constituido por un bebible industrializado más un componente sólido, los cuales se describen a continuación:
 - Bebible industrializado es un producto a base de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremado, teniendo dos tipos: Leche enriquecida y leche con cereales, los cuales son sometidos a proceso térmico que asegure larga vida útil y de presentación individual, cuyas especificaciones técnicas se encuentran detalladas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad raciones.
 - El componente sólido debe estar contenido en un empaque individual de polietileno sellado herméticamente (sellado al calor), con servilleta. Constituido por un producto panificado pudiendo ser:
 - Pan Común: pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros. Este deberá estar acompañado por: queso maduro o aceitunas o huevo o mantequilla.
 - Pan Especial: pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros. Este puede ser acompañado por mantequilla.
 - Pan dulce: bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros. Este tipo de pan no llevará acompañamiento.



6.1.2. MODALIDAD PRODUCTOS

6.1.2.1. DESAYUNOS

Alimentos no perecibles primarios, procesados o industrializados adquiridos de acuerdo a las especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, que serán empleados por el Comité de Alimentación Escolar para la preparación de desayunos.

- El desayuno aporta alrededor del 20 % al 25% de los requerimientos energéticos diarios.
- El desayuno está constituido por un bebible preparado más un componente sólido, los cuales se describen a continuación:
 - Los bebibles o mazamorras pueden ser preparados con o sin leche, cereales o derivados como avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas y hojuelas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, etc. Dentro de los productos lácteos que se utilizan en los bebibles del desayuno se encuentran: Leche entera evaporada y leche entera UHT.
 - El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada:
Si el bebible o mazamorra preparada contiene leche, el componente sólido estará constituido por galletas con o sin acompañamiento.
Si el bebible preparado no contiene leche el componente sólido estará constituido por preparaciones tipo segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas de un producto de origen animal – POA. Estas se han programado considerando los patrones culturales y alimentarios.

6.1.2.2. ALMUERZOS

Están constituidos por alimentos no perecibles primarios, procesados o industrializados adquiridos de acuerdo a las especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, que serán empleados por el Comité de Alimentación Escolar para la preparación de almuerzos.

- Es un segundo, que aporta alrededor del 35 % al 40% de los requerimientos energéticos diarios.
- Contiene:
 - Cereales como arroz, fideos y trigo.
 - Menestra: Se brinda menestras como mínimo 2 veces por semana y pueden ser: Arveja seca partida, frijol, haba seca entera, lenteja, pallar seco entre otros.
 - Grano andino: Quinua.
 - Tubérculos: Papa seca.
 - Todas las preparaciones contienen productos de origen animal (POA), tales como: conserva de pescado (excepto grated) en aceite vegetal, conserva de pescado (excepto grated) en salsa de tomate, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de bofe de res, chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, entre otros.
- Las preparaciones se pueden aderezar con ajos, cebolla, y otros potenciadores de sabor naturales que sean sanos, agradables, los cuales contribuirán a mejorar la aceptabilidad por parte de los usuarios.



Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características, son además: 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 PNAE Qali Warma.

6.2. CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

Los criterios establecidos para llevar a cabo la planificación del Menú Escolar, se refieren a que los desayunos y almuerzos cumplan con el aporte nutricional, la disponibilidad, aceptabilidad, diversificación de las combinaciones y facilidad de preparación.



Figura N° 1: Criterios para la planificación del menú escolar

6.2.1. Aporte Nutricional:

Este criterio se refiere al aporte de energía y nutrientes de los desayunos y almuerzos, los cuales deben estar en torno a los parámetros establecidos en la Tabla N° 4. Cabe señalar que de existir otras combinaciones, estas deberán ser de similar aporte nutricional a lo requerido por el programa.

Es importante mencionar que en el caso de la cantidad de azúcar añadido se ha planteado una disminución progresiva (numerales 6.3 y 7.2).

6.2.2. Disponibilidad de Alimentos:

La disponibilidad de alimentos, uno de los pilares de la seguridad alimentaria y nutricional, se refiere a la existencia de cantidades suficientes de alimentos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAE Qali Warma, a fin de satisfacer la demanda de los usuarios.



La disponibilidad de alimentos depende de la producción, en la cual juega un papel esencial la agricultura, ganadería y pesca; y con estas intervienen otros factores como la estacionalidad; además depende de las políticas comerciales, del volumen de las importaciones y exportaciones y de los precios internacionales de los alimentos.

En ese sentido, la planificación de los desayunos y almuerzos debe considerar los alimentos disponibles para las Unidades Territoriales, los cuales están en relación con las “Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos para la Modalidad Productos”.

6.2.3. Aceptabilidad de los usuarios:

La aceptabilidad de los usuarios se refiere al grado de gusto o disgusto del usuario sobre una preparación y alimento específico, correspondiente al tipo de combinación de los desayunos y/o almuerzos programados. Esta puede estar influenciada por patrones culturales, alimentarios, entre otros. Por consiguiente, es importante conocer los factores que influyen en la aceptabilidad por parte de los usuarios.

En ese sentido, para la planificación del menú escolar, se deberán considerar alimentos que presenten buena aceptabilidad en las Unidades Territoriales de acuerdo a los documentos oficiales, tales como reportes de la Unidad de Supervisión y Monitoreo, de las Unidades Territoriales, entre otros competentes.

De acuerdo a las recomendaciones brindadas por el CENAN, se considera que los rangos para catalogar a los desayunos y almuerzos según su nivel de aceptabilidad son:

Tabla 6: Calificación de la aceptabilidad de las recetas

Grado de Aceptación	Resultado
BUENA ACEPTABILIDAD	El 80% de los panelistas dijeron que la preparación les gusta o le gusta mucho
REGULAR ACEPTABILIDAD	El 60 – 79% de los panelistas dijeron que la preparación ni les gusta ni les disgusta
MALA ACEPTABILIDAD	El 59% de los panelistas dijeron que la preparación no le gusta

Fuente: Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Adaptado para la tecnología educativa “La mejor receta”. Lima 2014.

6.2.4. Diversificación de las combinaciones:

La diversificación se refiere a que los desayunos y almuerzos estén constituidos por una variedad de alimentos, a fin de evitar que las preparaciones sean repetitivas.

Con la finalidad de asegurar la diversificación de las raciones, se deberá establecer una programación de desayunos y almuerzos de 5 (cinco) combinaciones cíclicas, por lo que es necesario establecer las siguientes pautas para la planificación en cada Unidad Territorial y Región Alimentaria, considerando sus patrones culturales y alimentarios:



- Se deberán programar diferentes tipos de combinación en días consecutivos.
- Se deberán considerar alternativas diferentes de cada subgrupo de alimentos, para el caso de los subgrupos que se programen más de una vez, de acuerdo a los hábitos alimentarios.

6.2.5. Facilidad en la preparación:

Para garantizar la preparación de los desayunos y almuerzos, es necesario considerar preparaciones sencillas y habituales de la Unidad Territorial y Región Alimentaria, para esto se debe considerar técnicas culinarias simples con el equipamiento de cocina disponible.

6.3. EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS DEL PNAE QALI WARMA

Para la evaluación del aporte nutricional de los desayunos y almuerzos brindados por el PNAE Qali Warma, se han establecido parámetros nutricionales, los cuales se muestran en el numeral 5.3 del presente documento, por lo que las combinaciones programadas deben estar en torno a dichos parámetros.

Cabe precisar que, en relación a la cantidad de azúcar añadido se ha planteado una disminución progresiva, por lo que, para la prestación del servicio alimentario del 2015 se admitirán combinaciones de desayunos cuyo contenido de azúcar añadido represente aproximadamente el 12% de las kilocalorías totales del desayuno; esto con la finalidad de no afectar la aceptabilidad y el consumo de los bebibles (numeral 7.2).

6.4. TIPOS DE COMBINACIONES DE GRUPOS DE ALIMENTOS

La planificación del menú escolar está orientada a programar los desayunos y almuerzos expresados en tipos de combinaciones de uno o más grupos de alimentos. Estos grupos de alimentos se han establecido considerando el aporte nutricional y otras características propias de los alimentos, estableciéndose dosificaciones estandarizadas para cada grupo de alimentos en función a los tipos de combinaciones.

Los tipos de combinaciones aprobados nutricionalmente para los desayunos se detallan en las **Tablas 7 y 8**, y para los almuerzos se detallan en la **Tabla 9**. Así mismo en el **Anexo 1** se detalla el aporte nutricional de cada uno de los tipos de combinación. Cabe precisar que en caso de existir nuevas combinaciones que cumplan con los criterios para la planificación del menú escolar del PNAE Qali Warma, estas podrán ser incorporadas en la prestación del servicio alimentario.



Tabla 7: Tipos de combinaciones para desayunos - Modalidad Raciones

N°	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
1	LECHE CON CEREALES	PANES ESPECIALES
2	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMUN + DERIVADO LACTEO
3	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMUN + FRUTA
4	LECHE ENRIQUECIDA	PAN ESPECIAL + DERIVADO LACTEO (UNTABLE)
5	LECHE ENRIQUECIDA	PAN COMUN + OVOPRODUCTO
6	LECHE CON CEREALES	PANES DULCES
7	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + DERIVADO LACTEO (UNTABLE)
8	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + DERIVADO LACTEO
9	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + FRUTA
10	LECHE CON CEREALES	PAN ESPECIAL+DERIVADO LACTEO (UNTABLE)
11	LECHE CON CEREALES	PAN COMUN + OVOPRODUCTO

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición – Componente Alimentario

Tabla 8: Tipos de combinaciones para desayunos - Modalidad Productos

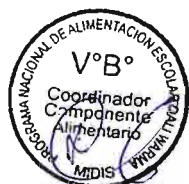
N°	BEBIBLE	COMPONENTE SÓLIDO
1	GRANO ANDINO	CEREAL + POA
2	HARINA DE CEREAL	CEREAL + POA
3	HARINA DE FRUTA	CEREAL + POA
4	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA
5	HOJUELAS DE CEREAL	CEREAL + POA DESHIDRATADO
6	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA
7	HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	CEREAL + POA DESHIDRATADO
8	LECHE + GRANO ANDINO	GALLETERIA
9	LECHE + HARINA DE CEREAL	GALLETERIA
10	LECHE + HARINA DE CEREAL	GALLETERIA + FRUTA
11	LECHE + HARINA DE FRUTA	GALLETERIA
12	LECHE + HARINA DE MENESTRA	GALLETERIA
13	LECHE + HARINA DE TUBERCULO	GALLETERIA
14	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL	GALLETERIA
15	LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE	GALLETERIA
16	MAZAMORRA	GALLETERIA

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición – Componente Alimentario

Tabla 9: Tipos de combinaciones para almuerzos - Modalidad Productos

N°	SEGUNDOS
1	CEREAL + GRANO ANDINO + POA
2	CEREAL + MENESTRA + POA
3	CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO
4	CEREAL + POA
5	CEREAL + TUBERCULO + POA

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición – Componente Alimentario



Estos tipos de combinaciones de grupos de alimentos cuentan con dosificaciones para cada uno de sus componentes, los cuales luego de ser preparados, en las II.EE. o en las plantas de producción, deben ser servidos en cantidades adecuadas a los usuarios del PNAE Qali Warma.

6.4.1. DOSIFICACIONES ESTANDARIZADAS DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y TIPOS DE COMBINACIÓN

Para asegurar que los desayunos y almuerzos que brinda el PNAE Qali Warma a los prescolares y escolares cubran el aporte nutricional establecido, es indispensable que se realicen las preparaciones utilizando dosificaciones adecuadas, las cuales han sido estandarizadas y se detallan en las “**Tablas de dosificación y equivalencias Nutricionales por grupos de alimentos**” (Anexo 2). Dicha tabla presenta a los alimentos otorgados por el PNAE Qali Warma en grupos, subgrupos y tipos de combinaciones, de acuerdo al nivel educativo.

6.4.2. MEDIDAS Y CANTIDADES PARA EL SERVIDO DE LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS

Otra etapa que debe desarrollarse adecuadamente es el servido de las preparaciones de desayunos y almuerzos a los usuarios del PNAE Qali Warma, a fin de garantizar el aporte nutricional de las raciones entregadas. En la “**Tabla de servido**” (Anexo 3) se describen las medidas caseras y cantidades en gramos o mililitros de las preparaciones que deben ser servidas a los usuarios, de acuerdo al nivel educativo.

6.5. CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS

En coordinación con Consultoras asociadas a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), se realizó la propuesta de clasificación alimentaria del país, dividiéndola en 8 regiones alimentarias. Esta clasificación se realizó en función a elementos culturales, geográficos, ecológicos, económicos y sociales en común, que juntos conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

Para complementar la definición de las divisiones por departamentos de las Regiones Alimentarias, se ha realizado un análisis a nivel provincial clasificando a cada provincia 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 niños que residen en los distritos de una determinada Región Alimentaria.



La clasificación de las Regiones Alimentarias es la siguiente:

Tabla 10: Distribución de unidades territoriales según regiones alimentarias.

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

* El subrayado y cursiva indica que la Unidad Territorial pertenece a dos o más Regiones Alimentarias.

VII. MEDIDAS ORIENTADAS A LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE DESDE LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

Durante el proceso de planificación del menú escolar se pueden implementar medidas orientadas a favorecer la promoción de la alimentación saludable, estableciendo límites para el empleo de determinados alimentos considerados como no saludables.

7.1. ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS

En el marco de la promoción de la Alimentación Saludable es importante asegurar el consumo de alimentos, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporten energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, en tal sentido, para la planificación del menú escolar el PNAE Qali Warma contempla una amplia variedad de alimentos saludables que se detallan en la sección VI del presente documento. Así también, se pueden adicionar en las preparaciones de desayunos y almuerzos potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región que contribuirán a una mayor aceptabilidad de las raciones por parte de los usuarios.

Tabla 11: Lista de potenciadores permitidos para la planificación del menú escolar.

POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS
Sal, ajo, cebolla, kion, tomate, laurel, hongos, tomillo, muña, romero, orégano, culantro, sachaculantro, perejil, achiote, sillao, chincho, palillo, azafrán o quizador, vainilla, canela, clavo de olor, etc.

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición – Componente Alimentario

Por otro lado, se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su alto contenido de grasas, azúcares, sodio y/o aditivos químicos, por ser irritantes de la mucosa gástrica, por su elevado riesgo de contaminación, entre otros.



Tabla 12: Lista de alimentos no permitidos para la Planificación del Menú Escolar del PNAE Qali Warma

N°	GRUPO DE ALIMENTOS	NO PERMITIDOS (Ejemplos)
1	Lácteos	Leches modificadas con aislado de soya y/o maltodextrina, leche cruda, entre otros.
2	Carnes, pescado y Huevos	Embutidos como jamonada, chorizo, mortadela, conserva de pescado en grated, entre otros.
3	Azúcares y Derivados	Mermelada, manjarblanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas, barras energéticas con poco valor nutricional y elevado contenido de azúcar añadida, entre otros.
4	Aceites y Grasas	Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros.
5	Condimentos especies/hierbas aromáticas y otros	Pimienta, comino, ketchup, salsas, cremas, aji, entre otros.

Elaborado por: Equipo Técnico de Nutrición – Componente Alimentario

7.2. REDUCCIÓN PROGRESIVA DEL CONTENIDO DE AZÚCAR AÑADIDO EN LOS DESAYUNOS DEL PNAE QALI WARMA

En atención a la actual problemática relacionada al incremento del sobrepeso y obesidad en la población escolar, y en el marco de las recomendaciones nacionales, la asistencia técnica de expertos en nutrición del Programa Mundial de Alimentos sobre la promoción de la alimentación saludable en niñas, niños y adolescentes, y el “Plan de Acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia”^{vii}; el PNAE *Qali Warma* ha considerado pertinente realizar la reducción progresiva del contenido de azúcar añadido, tal como se detalla en el siguiente cuadro:

Tabla 13: Disminución progresiva de la dosificación de azúcar añadido en los desayunos del PNAE Qali Warma

Año	2014		2015		2016	
	Inicial	Primaria	Inicial	Primaria	Inicial	Primaria
Nivel Educativo						
Dosificación de azúcar en bebibles	13g	15g	9g	11g	≤8g	≤9g
% del aporte de energía proveniente del azúcar	16%	16%	12%	12%	≤10%	≤10%



^{vii} OPS/OMS. Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. 53° Consejo Directivo. 66° Sesión del Comité Regional de la OMS para las Américas. 29 Setiembre – 03 Octubre 2014.



ANEXO N° 1

APORTE NUTRICIONAL DE TIPOS DE COMBINACIONES DE GRUPOS DE ALIMENTOS



MODALIDAD RACIONES

Tabla N° 1: Aporte nutricional de las combinaciones de grupos de alimentos - DESAYUNOS

COMBINACION	INICIAL											FINAL								
	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZUCAR ANADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA %RD	PROT %RD	GRASA %VCT	AZUCAR ANADIDO %VCT	HIERRO %RD	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZUCAR ANADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA %RD	PROT %RD	GRASA TOTAL %VCT	AZUCAR ANADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD
1 LECHE CON CEREALES / PAN COMUN + DERIVADO LACTEO	364	14	10	6	1	28%	36%	26%	7%	11%	404	15	12	8	1	22%	27%	26%	7%	5%
2 LECHE CON CEREALES / PAN COMUN + DERIVADO LACTEO [UNTABLE]	343	9	11	6	1	26%	22%	28%	7%	11%	383	10	12	8	1	21%	18%	28%	8%	5%
3 LECHE CON CEREALES / PAN COMUN + FRUTA	365	9	13	6	1	28%	22%	32%	7%	20%	405	10	14	8	1	22%	18%	31%	7%	9%
4 LECHE CON CEREALES / PAN DULCE	329	9	8	7	1	25%	22%	23%	9%	13%	369	10	10	9	1	20%	18%	24%	9%	6%
5 LECHE CON CEREALES / PAN ESPECIAL	318	9	8	7	2	25%	22%	22%	9%	31%	359	10	9	9	2	19%	18%	23%	10%	13%
6 LECHE CON CEREALES / PAN ESPECIAL + DERIVADO LACTEO	389	14	13	7	2	30%	36%	30%	8%	31%	430	15	14	9	2	23%	28%	30%	8%	13%
7 LECHE CON CEREALES / PAN ESPECIAL + DERIVADO LACTEO [UNTABLE]	368	9	13	7	2	28%	23%	33%	8%	31%	409	10	15	9	2	22%	18%	32%	9%	13%
8 LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMUN + DERIVADO LACTEO	329	15	12	3	1	25%	39%	32%	4%	11%	361	17	13	4	1	20%	30%	33%	4%	5%
9 LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMUN + FRUTA	330	10	14	3	1	25%	25%	38%	4%	20%	362	11	16	4	1	20%	21%	39%	4%	9%
10 LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMUN + OVOPRODUCTO	323	16	10	3	1	25%	41%	28%	4%	19%	355	17	12	4	1	19%	32%	30%	4%	8%
11 LECHE + HARINA DE FRUTA / GALLETERIA	308	8	10	10	3	24%	21%	29%	13%	46%	348	9	12	12	3	19%	17%	30%	14%	21%
PROMEDIO	342	11	11	6	1	26%	28%	29%	7%	22%	380	12	12	7	1	21%	22%	30%	8%	10%

%RD: Porcentaje del requerimiento diario de energía y nutrientes.

%VCT: Porcentaje del valor calórico total de la ración.

NOTA: Para el cálculo del aporte nutricional no se considera el aporte de hierro de la leche con cereales o enriquecida.





MODALIDAD PRODUCTOS

Tabla N° 2: Aporte nutricional de las combinaciones de grupos de alimentos - DESAYUNOS

COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA									
	ENERGIA TOTAL (Kcal)	PROT. TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR ANADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGÍA %RD	PROT. TOTAL %VCT	GRASA TOTAL %VCT	AZÚCAR ANADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD	ENERGÍA (Kcal)	PROT. TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR ANADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGÍA %RD	PROT. TOTAL %VCT	GRASA TOTAL %VCT	AZÚCAR ANADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD
GRANO ANDINO / CEREAL + POA	312	10	8	9	2	24%	25%	22%	12%	35%	415	13	10	11	3	23%	23%	21%	11%	18%
HARINA DE CEREAL / CEREAL + POA	313	9	7	9	2	24%	24%	21%	11%	27%	417	12	9	11	2	23%	22%	20%	11%	15%
HARINA DE FRUTA / CEREAL + POA	307	9	7	9	2	24%	22%	20%	12%	27%	409	11	9	11	2	22%	20%	19%	11%	14%
HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA	316	10	8	9	2	24%	25%	21%	11%	27%	419	12	9	11	2	23%	22%	20%	10%	15%
HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA DESHIDRATADO	348	12	8	9	1	27%	31%	22%	10%	19%	467	16	11	11	1	25%	29%	21%	9%	10%
HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA	326	10	8	9	2	25%	25%	23%	11%	29%	432	13	10	11	2	23%	23%	22%	10%	16%
HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / CEREAL + POA DESHIDRATADO	358	12	9	9	1	28%	31%	23%	10%	21%	480	16	12	11	2	26%	30%	22%	9%	11%
LECHE + GRANO ANDINO / GALLETTERIA	313	10	11	10	3	24%	24%	31%	13%	54%	354	11	12	12	3	19%	20%	31%	13%	24%
LECHE + HARINA DE CEREAL / GALLETTERIA	315	9	10	10	3	24%	23%	30%	13%	46%	356	10	12	12	3	19%	19%	30%	13%	21%
LECHE + HARINA DE CEREAL / GALLETTERIA + FRUTA	386	9	18	10	3	30%	23%	42%	10%	56%	428	11	20	12	3	23%	19%	41%	11%	25%
LECHE + HARINA DE FRUTA / GALLETTERIA	308	8	10	10	3	24%	21%	29%	13%	46%	348	9	12	12	3	19%	17%	30%	14%	21%
LECHE + HARINA DE MENESTRA / GALLETTERIA	314	11	10	10	3	24%	28%	29%	13%	51%	355	12	12	12	3	19%	23%	30%	13%	23%
LECHE + HARINA DE TUBERCULO / GALLETTERIA	310	9	10	10	4	24%	24%	29%	13%	69%	350	11	12	12	4	19%	20%	30%	14%	32%
LECHE + HOJUELAS DE CEREAL / GALLETTERIA	317	9	11	10	3	24%	24%	30%	12%	46%	359	11	12	12	3	19%	20%	31%	13%	21%
LECHE + HOJUELAS DE CEREAL + CHOCOLATE / GALLETTERIA	327	9	11	10	3	25%	24%	31%	12%	48%	371	11	13	12	3	20%	20%	32%	13%	22%
MAZAMORRA / GALLETTERIA	342	9	10	10	2	26%	24%	27%	12%	41%	394	11	12	12	3	21%	20%	28%	12%	18%
PROMEDIO	326	10	10	10	2	25%	25%	27%	12%	40%	397	12	12	12	3	22%	22%	27%	12%	19%

%RD: Porcentaje del requerimiento diario de energía y nutrientes.

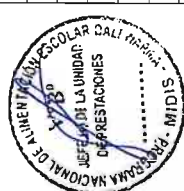
%VCT: Porcentaje del valor calórico total de la ración.

Tabla N° 3: Aporte nutricional de las combinaciones de grupos de alimentos - ALMUERZOS

COMBINACIÓN	INICIAL										PRIMARIA									
	ENERGIA TOTAL (Kcal)	PROT. TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR ANADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGÍA %RD	PROT. TOTAL %VCT	GRASA TOTAL %VCT	AZÚCAR ANADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD	ENERGÍA (Kcal)	PROT. TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR ANADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGÍA %RD	PROT. TOTAL %VCT	GRASA TOTAL %VCT	AZÚCAR ANADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD
1 CEREAL + GRANO ANDINO + POA	450	16	12	0	4	35%	40%	24%	0%	69%	644	23	18	0	6	35%	42%	25%	0%	44%
2 CEREAL + MENESTRA + POA	447	19	10	0	4	35%	49%	21%	0%	62%	641	29	16	0	6	35%	52%	22%	0%	40%
3 CEREAL + MENESTRA + POA DESHIDRATADO	442	19	9	0	4	34%	48%	19%	0%	59%	627	28	14	0	5	34%	50%	20%	0%	37%
4 CEREAL + POA	485	17	12	0	2	37%	43%	22%	0%	32%	642	24	18	0	3	35%	44%	25%	0%	19%
5 CEREAL + TUBERCULO + POA	468	17	11	0	3	36%	43%	21%	0%	55%	639	25	17	0	4	35%	45%	24%	0%	32%
PROMEDIO	458	17	11	0	3	35%	45%	21%	0%	56%	639	26	16	0	5	35%	47%	23%	0%	35%

%RD: Porcentaje del requerimiento diario de energía y nutrientes.

%VCT: Porcentaje del valor calórico total de la ración.



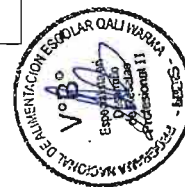
COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA AMAZONIA PERUANA

Tabla N° 4: Aporte nutricional de las combinaciones de grupos de alimentos para el nivel secundaria – DESAYUNOS

COMBINACION	SECUNDARIA									
	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZUCAR AÑADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA %RD	PROT TOTAL %RD	GRASA TOTAL %VCT	AZUCAR AÑADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD
1 HARINA DE CEREAL / CEREAL + POA	584	16	16	13	3	26%	24%	24%	9%	16%
2 HOJUELAS DE CEREAL / CEREAL + POA	588	16	16	13	3	26%	25%	24%	9%	16%
3 LECHE + HARINA DE CEREAL / GALLETERIA	457	13	16	14	4	20%	20%	31%	12%	22%
4 LECHE + HARINA DE FRUTA / GALLETERIA	447	12	15	14	4	20%	18%	30%	13%	22%
PROMEDIO	519	15	16	14	3	23%	22%	27%	11%	19%

Tabla N° 5: Aporte nutricional de las combinaciones de grupos de alimentos para el nivel secundaria – ALMUERZOS

COMBINACION	SECUNDARIA									
	ENERGIA (Kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZUCAR AÑADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA %RD	PROT TOTAL %RD	GRASA TOTAL %VCT	AZUCAR AÑADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD
1 CEREAL + MENESTRA + POA	838	33	23	0	7	37%	50%	24%	0%	39%





ANEXO N° 2

TABLA DE DOSIFICACIÓN Y EQUIVALENCIAS NUTRICIONALES



**TABLA DE DOSIFICACIÓN Y EQUIVALENCIAS NUTRICIONALES
MODALIDAD RACIONES - DESAYUNOS**

TIPO DE COMBINACIÓN		1		2	
GRUPO	SUB-GRUPO	Nombre del Alimento QALIWARMA		PANIFICADO + ACOMPANAMIENTO ó POA	
		INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml	INICIAL g ó ml	PRIMARIA g ó ml
LECHE	LECHE CON CEREALES ⁽¹⁾	200	250	200	250
	LECHE ENRIQUECIDA ⁽²⁾	200	250	200	250
	PAN COMUN				40
PANIFICADOS ⁽³⁾	PANES DULCES	Bizcocho			
		Pan chancay de huevo	50		
		Pan de yema			
		Pan de kiwicha			
		Pan de cañihua			
ACOMPANAMIENTO ⁽⁴⁾	PANES ESPECIALES ⁽⁵⁾	Pan de plátano	50		
		Pan de queso			
		Pan de quinua			
		Pan integral			
		Queso maduro			20
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	DERIVADO LACTEO				
	FRUTA				7
	OVOPRODUCTO				28
					56

(1) Con proceso térmico que asegure larga vida útil y deberá entregarse 3 veces a la semana, con diferentes variedades de cereales de acuerdo a la programación.

(2) Con proceso térmico que asegure larga vida útil y deberá entregarse 2 veces a la semana, con diferentes variedades de acuerdo a la programación.

(3) Peso mínimo referencial. Se deberá entregar las variedades de cada subgrupo, de acuerdo a las combinaciones programadas.

(4) Los acompañamientos podrán ser incluidos dentro de los panes antes o después de realizarse el horneado, de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos.

(5) Los panes especiales se servirán solos o únicamente acompañados con derivado lácteo (untable).

NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.





TABLA DE DOSIFICACIÓN Y EQUIVALENCIAS NUTRICIONALES
MODALIDAD PRODUCTOS - DESAYUNOS (BEBIBLE)

GRUPO	SUB-GRUPO	TIPO DE COMBINACIÓN	1		2		3	
			LECHE CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO, HARINAS, HOJUELAS	PRIMARIA (g)	CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO, HARINAS, HOJUELAS	PRIMARIA (g)	MAZAMORRA	INICIAL (g)
CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO	LECHE	Leche entera evaporada	80	100		80	100	
		Leche entera UHT	160	200		160	200	
		Arroz pilado					25	
CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO	CEREAL 1	Trigo entero pelado						
	CEREAL 2	Trigo entero pelado						
CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO	GRANO ANDINO	Quinoa entera						
		Harina de cañihua extruida						
		Harina de kiwicha extruida						
		Harina de quinua extruida						
		Almidón de maíz (maicena)						
		Harina de arroz extruida						
		Harina de cebada extruida						
		Harina de maíz extruida						
		Harina de maíz morado						
		Harina de siete semillas						
		Harina de trigo extruido	13	15	13	15		
		Sémola						
		Harina de plátano						
		Harina de haba extruida						
Harina de maca extruida								
CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO	HOJUELAS DE CEREAL	Hojuelas de kiwicha						
		Hojuelas de quinua						
		Hojuelas de avena						
		Hojuelas de avena con kiwicha						
		Hojuelas de avena con maca						
CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO	HOJUELAS DE CEREAL	Hojuelas de avena con quinua						
		Azúcar rubia	9	11	9	11	11	
CEREALES ENTEROS, GRANO ANDINO	OTROS	Chocolate para taza	4	5	4	5		

(1) Para la preparación de bebidas se deberá entregar 5 variedades distintas de los productos que pertenezcan como mínimo a 3 subgrupos de acuerdo a la programación.
 NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.
 NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.

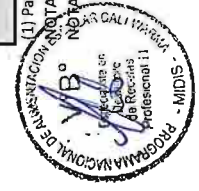




TABLA DE DOSIFICACIÓN Y EQUIVALENCIAS NUTRICIONALES
MODALIDAD PRODUCTOS - DESAYUNOS (COMPONENTE SÓLIDO)

TIPO DE COMBINACIÓN		1		2		3	
GRUPO	SUB-GRUPO	GALLETERIA		GALLETERIA + ACOMPAÑAMIENTO ó POA		CEREAL + POA (SEGUNDOS)	
	Nombre del Alimento QALIWARMA	INICIAL (g)	PRIMARIA (g)	INICIAL (g)	PRIMARIA (g)	INICIAL (g)	PRIMARIA (g)
CEREAL	CEREAL 1					45	65
	CEREAL 2					45	65
	CEREAL 3					45	65
GALLETERIA	Arroz pilado					45	65
	Fideo pasta corta					45	65
	Fideo pasta larga					45	65
	Trigo entero pelado					45	65
	Quinua entera					45	65
	Galleta de quinua	30	30	30	30		
GALLETERIA	Galleta de kiwicha						
	Galletas con cereales c/s semillas						
GALLETERIA	Galletas integrales c/s semillas						
	Galleta de soda*	26	30	26	30		
GALLETERIA	Galleta de agua*						
	Mantequilla					7	7
DERIVADO LACTEO (UNTABLE)	Aceituna con pepa					28	28
	Conserva de bofe de res						
FRUTA	Conserva de carne de pollo						
	Conserva de carne de res						
	Conserva de trucha en aceite					15	15
	Conserva de pescado (excepto grated) en agua						
	Conserva de pescado (excepto grated) en aceite						
	Conserva de pescado (excepto grated) en salsa de tomate						
POA DESHIDRATADO	Chalona de ovino sin hueso						
	Charqui sin hueso					10	10
	Tortilla de huevo deshidratada						
OTROS	Aceite vegetal					3	3
						4	4

Este es el mínimo referencial, además para la atención de las galletas se deberá entregar variedades distintas de acuerdo a la programación.

Para la atención con POA se deberá entregar 3 variedades distintas, de acuerdo a la programación. De considerar la entrega de: Conserva de pescado (no grated) en aceite y conserva de pescado en salsa de tomate, sólo una de ellas podrá ser de la especie anchoveta.

Sólo se debe considerar la entrega de una de estas galletas para la atención.

NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.

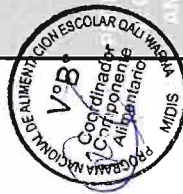
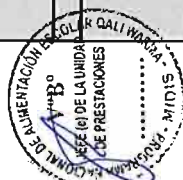




TABLA DE DOSIFICACIÓN Y EQUIVALENCIAS NUTRICIONALES
MODALIDAD PRODUCTOS - ALMUERZO

GRUPO	SUB-GRUPO	TIPO DE COMBINACIÓN	1 CEREAL + MENESTRA + POA		2 CEREAL + TUBERCULO + POA		3 CEREAL + GRANO ANDINO + POA		4 CEREAL + POA		
			INICIAL (g)	PRIMARIA (g)	INICIAL (g)	PRIMARIA (g)	INICIAL (g)	PRIMARIA (g)	INICIAL (g)	PRIMARIA (g)	
CEREAL	CEREAL 1	Arroz pilado	60	80	60	80	60	80	100	125	
	CEREAL 2	Fideo pasta corta	60	80	60	80	60	80	100	125	
	CEREAL 3	Fideo pasta larga	60	80	60	80	60	80	100	125	
GRANO ANDINO		Trigo entero pelado	60	80	60	80	60	80	100	125	
		Quinoa entera			40	60					
MENESTRA (1)		Arveja seca partida									
		Frijoles	40	60							
		Haba seca entera / Haba seca partida									
		Lenteja									
TUBERCULO		Pallar									
		Papa seca			40	50					
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	POA (2)	Conserva de bofe de res									
		Conserva de carne de pollo									
		Conserva de carne de res									
		Conserva de trucha en aceite	30	50	50	80	30	50	50	80	
		Conserva de pescado (excepto grated) en agua									
		Conserva de pescado (excepto grated) en aceite									
POA DESHIDRATADO		Conserva de pescado (excepto grated) en salsa de tomate									
		Conserva de albóndigas en salsas									
		Chalona de ovino sin hueso	10	15			10	15	20	30	
		Charqui sin hueso									
OTROS		Tortilla de huevo deshidratada	6	9	6	9	6	9	6	9	
		Aceite vegetal									



(1) Para la atención con menestras se deberá entregar variedades distintas de acuerdo a la programación.
 (2) Para la atención con POA se deberá entregar 3 variedades distintas, de acuerdo a la programación. De considerar la entrega de: Conserva de pescado (no grated) en aceite y conserva de pescado en salsa de tomate, sólo una de ellas podrá ser de la especie anchoveta.
 NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.
 NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.

TIPO DE COMBINACION			1	2	3
GRUPO	SUB-GRUPO	Nombre del Alimento QALIWARMA	LECHE + GRANOS, HARINAS, HOJUELAS	GRANOS, HARINAS, HOJUELAS	MAZAMORRA
			SECUNDARIA (g)	SECUNDARIA (g)	SECUNDARIA (g)
LECHE ⁽¹⁾		Leche entera evaporada	130		130
		Leche Entera UHT	260		260
CEREALES ENTEROS ⁽²⁾	CEREAL	Arroz pilado		18	30
HARINAS, HOJUELAS ⁽²⁾	HARINA DE CEREAL	Almidón de maíz (maicena)	18		
		Harina de arroz extruida			
		Harina de maíz extruida			
		Harina de trigo extruido			
		Sémola			
	HARINA DE FRUTA	Harina de plátano			
	HOJUELAS DE CEREAL	Hojuelas de avena			
		Hojuelas de avena con kiwicha			
		Hojuelas de avena con maca			
	Hojuelas de avena con quinua				
AZUCARES		Azúcar rubia	13	13	13
OTROS		Chocolate para taza	6	6	

(1) La leche no será utilizada, si el componente sólido es un segundo.

(2) Para la preparación de bebibles se deberá entregar 5 variedades distintas de los productos que pertenezcan como mínimo a 3 subgrupos de acuerdo a la programación.

NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.



TIPO DE COMBINACIÓN			1	3
GRUPO	SUB-GRUPO	Nombre del Alimento QALIWARMA	GALLETERIA	CEREAL + POA (SEGUNDOS)
			SECUNDARIA (g)	SECUNDARIA (g)
CEREAL	CEREAL 1	Arroz pilado		90
	CEREAL 2	Fideo pasta corta Fideo pasta larga		90
GALLETERIA ⁽¹⁾	GALLETERIA	Galleta de quinua	40	
		Galleta de kiwicha		
		Galletas con cereales c/s semillas		
		Galletas integrales c/s semillas		
		Galleta de soda*		
		Galleta de agua*		
PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA ⁽²⁾	Conserva de bofe de res		40
		Conserva de carne de pollo		
		Conserva de carne de res		
		Conserva de trucha en aceite		
		Conserva de pescado (excepto grated) en agua		
		Conserva de pescado (excepto grated) en aceite		
	Conserva de pescado (excepto grated) en salsa de tomate			
POA DESHIDRATADO	Tortilla de huevo deshidratada		15	
OTROS		Aceite vegetal		10

(1) Peso mínimo referencial, además para la atención de las galletas se deberá entregar variedades distintas de acuerdo a la programación.

(2) Para la atención con POA se deberá entregar 3 variedades distintas, de acuerdo a la programación. De considerar la entrega de: Conserva de pescado (no grated) en aceite y conserva de pescado en salsa de tomate, sólo una de ellas podrá ser de la especie anchoveta.

(*) Sólo se debe considerar la entrega de una de estas galletas para la atención.

NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.



TIPO DE COMBINACIÓN			1
GRUPO	SUB-GRUPO	Nombre del Alimento QALIWARMA	CEREAL + MENESTRA + POA
			SECUNDARIA (g)
CEREAL	CEREAL 1	Arroz pilado	110
	CEREAL 2	Fideo pasta corta	110
Fideo pasta larga			
MENESTRA ⁽¹⁾		Arveja seca partida	70
		Frijoles	
		Lenteja	
		Pallar seco	
PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA ⁽²⁾	Conserva de carne de pollo	50
		Conserva de carne de res	
		Conserva de pescado (No grated) en agua	
		Conserva de pescado (No grated) en aceite	
		Conserva de pescado (No grated) en salsa de tomate	
	Conserva de trucha en aceite		
	POA DESHIDRATADO	Tortilla de huevo deshidratada	20
OTROS		Aceite Vegetal	15

(1) Para la atención con menestras se deberá entregar variedades distintas de acuerdo a la programación.

(2) Para la atención con POA se deberá entregar 3 variedades distintas, de acuerdo a la programación. De considerar la entrega de: conserva de pescado (no grated) en aceite y conserva de pescado en salsa de tomate, sólo una de ellas podrá ser de la especie anchoveta.

NOTA 1: Todos los productos contenidos en la presente tabla de equivalencias para la provisión de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA 2: De existir en el mercado algún producto de similares características nutricionales podrá ser incluido, previa aprobación de la Unidad de Prestaciones.





ANEXO N°3

TABLA DE SERVIDO





TABLA DE SERVIDO DE ALIMENTOS - DESAYUNOS
MODALIDAD RACIONES

PREPARACION	GRUPO DE ALIMENTO	SUB GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO (g)
BEBIBLE	BEBIBLE INDUSTRIALIZADO ¹	LECHE	Leche con cereales y/o leche enriquecida	1 unidad	200ml ²	1 unidad	250ml ²
		PAN COMÚN	Pan común o de labranza (Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros) ³	1 unidad	40g	1 unidad	40g
COMPONENTE SÓLIDO	PANIFICADOS	PANES ESPECIALES	Pan especial (pan de quinua, pan de kiviicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros) ⁴	1 unidad	50g	1 unidad	50g
		PANES DULCES	Pan dulce (biscocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros) ⁵				
		OVOPRODUCTO	Huevo sancochado	1 unidad cocida con cáscara	56g	1 unidad cocida con cáscara	56g
		DERIVADO LÁCTEO	Queso maduro	1 tajada	20g	1 tajada	20g
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	ACOMPANAMIENTO	DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)	Mantequilla	1/2 cuchara sopera	7g	1/2 cuchara sopera	7g
		FRUTA	Aceituna (sin pepa)	3 unidades grandes	24g	3 unidades grandes	24g
		PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	Leche con proceso térmico que asegure larga vida util.				

(1) Leche con proceso térmico que asegure larga vida util.

(2) El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario.

Para los niños(as) de nivel Inicial se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 ml).

Para los niños(as) del nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 20% del volumen referencial (250 ml).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica, para cada nivel de atención (inicial y primaria).

(3) Este deberá ser acompañado por: queso maduro o aceitunas o huevo o mantequilla.

(4) Este puede ser acompañado por mantequilla.

(5) Este tipo de pan no llevará acompañamiento.



**TABLA DE SERVIDO DE ALIMENTOS - DESAYUNOS
MODALIDAD PRODUCTOS**

PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTO	SUB GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO (g)
BEBIBLE	HARINAS Y HOJUELAS	CEREAL, MENESTRA, TUBERCULO O FRUTA (C/S LECHE)	HOJUELAS DE AVENA, HARINA DE HABAS, HARINA DE MACA, HARINA DE PLATANO, ENTRE OTROS (C/S LECHE)	3/4 cucharón	250ml (270g)	1 cucharón	300ml (325g)
				2/3 cucharón	200ml (240g)	3/4 cucharón	250ml (300g)
MAZAMORRA	GRANOS Y HARINAS	CEREAL + LECHE	ARROZ / TRIGO / SEMOLA, ENTRE OTROS + LECHE	1 paquete	30g	1 paquete	30g
				1 paquete	30g	1 paquete	30g
COMPONENTE SÓLIDO: GALLETAS Y OTROS CON ACOMPAÑAMIENTO	GALLETERIA	GALLETERIA	GALLETA INTEGRAL CON O SIN SEMILLAS GALLETA CON CEREALES CON O SIN SEMILLAS GALLETA DE QUINUA, KIWICHA, ENTRE OTRAS	1 paquete	30g	1 paquete	30g
				1 paquete	30g	1 paquete	30g
	CEREALES	CEREAL 1 / CEREAL 3 / GRANO ANDINO	ARROZ / TRIGO / QUINUA PARA SEGUNDO	1 cuchara bocona	100g	1 1/3 cuchara bocona	130g
				1 1/3 de cuchara de servidora de tallarines	100g	1 3/4 cuchara servidora de tallarines	130g
	CEREALES	CEREAL 2	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA) SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2/3 de cuchara de servidora de tallarines	100g	3/4 cuchara servidora de tallarines	130g
				1 1/3 de cuchara de servidora de tallarines	100g	3/4 cuchara servidora de tallarines	130g
	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA	CONSERVA DE: PESCADO, RES, POLLO, ENTRE OTRAS CON GALLETAS CONSERVA DE: PESCADO, RES, POLLO, ENTRE OTRAS PARA SEGUNDO	1 cuchara sopera	15g	1 cuchara sopera	15g
				1/2 cuchara bocona	25g	1/2 cuchara bocona	30g
	ACOMPAÑAMIENTO	POA DESHIDRATADO	TORTILLA DE HUEVO CON GALLETAS TORTILLA DE HUEVO PARA SEGUNDOS	1 unidad ³	40g	1 unidad ³	40g
				1 1/2 unidad ³	60g	2 unidades ³	80g
	ACOMPAÑAMIENTO	DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)	MANTEQUILLA ACEITUNA (SIN PEPA)	1/2 cuchara sopera	7g	1/2 cuchara sopera	7g
				3 unidades grandes	24g	3 unidades grandes	24g

POA: PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL

3) PESO MINIMO ESTIMADO Y MEDIDA CASERA APROXIMADA POR EL EQUIPO TÉCNICO DE NUTRICIÓN - PROCESO DE COMPRA 2015

SÓLO SE DEBE CONSIDERAR LA ENTREGA DE UNA DE ESTAS GALLETAS PARA LA ATENCIÓN.

TORTILLA DE HUEVO DE 40g SE OBTIENE DE 1 CUCHARA BOCONA DE LA MEZCLA RECONSTITUIDA.

PROGRAMADA PARA ZONAS CON TEMPERATURAS AMBIENTALES QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

EL CUCHARÓN REFERIDO EN LA TABLA ES EL N°10.

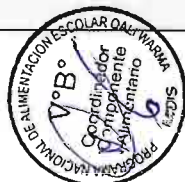




Tabla de Servicio de Alimentos - Almuerzos
Modalidad Productos

N°	TIPO COMA	GRUPO DE ALIMENTO	SUB GRUPO DE ALIMENTO / ALIMENTO	TIPO DE PREPARACIÓN	INICIAL		PRIMARIA		
					MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO (g)	MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO (g)	
1	CEREAL + MENESTRA + POA	CEREAL	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	1 1/3 cucharas bocona	130g	1 3/4 cucharas bocona	180g	
			CEREAL 2 (FIDEOS ¹)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	1 3/4 cucharas servidora de tallarines	130g	2 1/2 cucharas servidora de tallarines	180g	
		MENESTRA	MENESTRAS (FRÍJOLE, LENTEJA, ARVEJA SECA PARTIDA, ENTRE OTROS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	3/4 cucharas servidora de tallarines	130g	1 1/4 cucharas servidora de tallarines	180g	
				ADEREZADA	1 cucharas bocona	100g	1 1/2 cucharas bocona	150g	
				GUIJO	1/2 cucharas bocona	30g	3/4 cucharas bocona	50g	
	PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	GUIJO	1 unidad ³	30g	2 unidades ³	50g		
			GUIJO	1/4 cucharas bocona	12g	1/3 cucharas bocona	18g		
	4	CEREAL + POA	CEREAL	CEREAL 1 (ARROZ)	TORTILLA	1 unidad ⁴	40g	1 1/2 unidades ⁴	60g
				CEREAL 2 (FIDEOS)	ARROZ CHAUFA/ ARROZ A LA JARDINERA	2 1/4 cucharas boconas	225g	3 cucharas boconas	300g
			PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	3 cucharas servidora de fideos	225g	4 cucharas servidora de fideos	300g
SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)					1 1/2 cucharas servidora de fideos	225g	2 cucharas servidora de fideos	300g	
GUIJO					2 1/4 cucharas boconas	225g	3 cucharas boconas	300g	
PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)		POA (ALBÓNDIGAS)	GUIJO	3/4 cucharas bocona	50g	1 1/3 cucharas bocona	80g		
			GUIJO	2 unidades ⁵	50g	3 unidades ⁵	80g		
CEREAL + TUBERCULO + POA		CEREAL	CEREAL 1 (ARROZ)	TORTILLA	2 unidades ⁶	80g	3 unidades ⁶	120g	
			CEREAL 2 (FIDEOS)	GRANEADO	1 1/3 cucharas bocona	130g	1 3/4 cucharas bocona	180g	
		TUBERCULO	POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	1 3/4 cucharas servidora de tallarines	130g	2 1/2 cucharas servidora de tallarines	180g	
	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)			3/4 cucharas servidora de tallarines	130g	1 1/4 cucharas servidora de tallarines	180g		
	ADEREZADA			1 1/2 cucharas bocona	120g	1 3/4 cucharas bocona	150g		
PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (ALBÓNDIGAS)	GUIJO	3/4 cucharas bocona	50g	1 1/3 cucharas bocona	80g			
		GUIJO	2 unidades ⁷	50g	3 unidades ⁷	80g			
CEREAL + GRANO	CEREAL	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	1 1/3 cucharas bocona	130g	3 unidades ³	180g		
		GRANO ANDINO	GRANEADO	1 1/3 cucharas bocona	130g	1 3/4 cucharas bocona	180g		
	PRODUCTO ORIGEN ANIMAL (POA)	POA (PESCADO, POLLO, CARNE, BOFE, ENTRE OTRAS)	ADEREZADA	1 cucharas bocona	100g	1 1/3 cucharas bocona	130g		
			GUIJO	1/2 cucharas bocona	30g	3/4 cucharas bocona	50g		
			GUIJO	1 unidad ⁸	30g	2 unidades ⁸	50g		

MINIMO ESTIMADO Y MEDIDA CASERA APROXIMADA POR EL EQUIPO TÉCNICO DE NUTRICIÓN - PROCESO DE COMPRA 2015
RAMADO EN ZONAS DONDE ES HÁBITO DE CONSUMO.

LA CANTIDAD DE UNIDADES DE ALBÓNDIGAS REFERIDA EN LA TABLA CORRESPONDE A LA PRESENTACIÓN EN LATA (PESO NETO: 425g) CON 10 ALBÓNDIGAS, SI SE UTILIZA LA PRESENTACIÓN EN ENVASE POUCH (PESO NETO: 500g) CON 24 ALBÓNDIGAS, SERVIR EL DOBLE DE UNIDADES DE ALBÓNDIGAS.
TORTILLA DE HUEVO DE 40g SE OBTIENE DE 1 CUCHARA BOCONA DE LA MEZCLA RECONSTITUIDA



TABLA DE SERVIDO DE ALIMENTOS - DESAYUNOS
MODALIDAD PRODUCTOS
COMUNIDADES INDIGENAS DE LA AMAZONIA

PREPARACION	GRUPO DE ALIMENTO	SUB GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	SECUNDARIA		
				MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO* (g)	
BEBIBLE	HARINAS Y HOJUELAS	CEREAL, MENESTRA, TUBERCULO O FRUTA (C/S LECHE)	BEBIBLE/MAZAMORRA (ML)	1 1/4 cucharón	350ml (380g)	
			GALLETERÍA			
COMPONENTE SÓLIDO: GALLETAS Y OTROS CON ACOMPAÑAMIENTO	GALLETERÍA		GALLETA DE AGUA ²	1 paquete	40g	
			GALLETA DE SODA ²			
			GALLETA INTEGRAL CON O SIN SEMILLAS			
			GALLETA CON CEREALES CON O SIN SEMILLAS			
	CEREALES	CEREAL 1	CEREAL 2	GALLETA DE QUINUA, KIWICHA, ENTRE OTRAS	2 cucharas boconas	200g
				ARROZ PARA SEGUNDO		
				SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)		
	PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA	POA DESHIDRATADO	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	2 2/3 cuchara servidora de tallarines	200g
				CONSERVA DE PESCADO, CARNE DE POLLO, ENTRE OTROS PARA SEGUNDO	1 1/3 cuchara servidora de tallarines	200g
				TORTILLA DE HUEVO	2/3 de cuchara bocona	40g
				1 1/2 unidades ³	60g	

POA: PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL

(1) PESO MINIMO ESTIMADO Y MEDIDA CASERA APROXIMADA POR EL EQUIPO TÉCNICO DE NUTRICIÓN - PROCESO DE COMPRA 2015

(2) SÓLO SE DEBE CONSIDERAR LA ENTREGA DE UNA DE ESTAS GALLETAS PARA LA ATENCIÓN.

(3) 1 TORTILLA DE HUEVO DE 40g SE OBTIENE DE 1 CUCHARA BOCONA DE LA MEZCLA RECONSTITUIDA

EL CUCHARÓN REFERIDO EN LA TABLA ES EL N°10.



N°	TIPO DE COMBINACION	GRUPO DE ALIMENTO	SUB GRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE PREPARACIÓN / ALIMENTO	SECUNDARIA	
					MEDIDA CASERA REFERENCIAL	PESO MINIMO (g.)
1	CEREAL + MENESTRA + POA	CEREAL	CEREAL 1 (ARROZ)	GRANEADO	2 1/2 cuchara bocona	250g
			CEREAL 2 (FIDEOS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA CORTA)	3 1/2 cuchara servidora de tallarines	250g
		MENESTRA	MENESTRAS (FRIOLES, LENTEJA, ARVEJA SECA PARTIDA, ENTRE OTROS)	SANCOCHADO (FIDEOS PASTA LARGA)	1 2/3 cuchara servidora de tallarines	250g
			POA (PESCADO ENLATADO, POLLO ENLATADO)	ADEREZADA	1 2/3 cuchara bocona	170g
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (POA)	POA DESHIDRATADO (TORTILLA DE HUEVO)	POA DESHIDRATADO (TORTILLA DE HUEVO)	GUISO	3/4 cuchara bocona	50g	
			TORTILLA	2 unidades ²	80g	

POA: PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL

PESO MINIMO ESTIMADO Y MEDIDA CASERA APROXIMADA POR EL EQUIPO TÉCNICO DE NUTRICIÓN - PROCESO DE COMPRA 2015.

2) 1 TORTILLA DE HUEVO DE 40g SE OBTIENE DE 1 CUCHARA BOCONA DE LA MEZCLA RECONSTITUIDA.

