



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 276 -2018-MIDIS/PNAEQW

Lima, 06 JUL. 2018

VISTOS:

El Memorando N° 717-2018-MIDIS/PNAEQW-UOP, emitido por la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° 199-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, emitido por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y, el Informe N° 658-2018-MIDIS/PNAEQW-UAJ, emitido por la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 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 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;

Que, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, N° 004-2015-MIDIS, N° 012-2017-MIDIS y N° 005-2018-MIDIS, dispone que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, y modifica el segundo párrafo del artículo primero del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia hasta el 31 de diciembre de 2019;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 281-2017-MIDIS, se aprueba el Plan Operativo Institucional – POI 2018 del Pliego 040: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social que incluye al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, estableciendo en la actividad 5000276 “Gestión del Programa”, la Unidad de Organización de las Prestaciones ha programado la siguiente tarea: “Realizar estudio para mejorar la prestación del servicio alimentario”;

Que, con la finalidad de efectivizar la actividad contemplada en el Plan Operativo Institucional 2018, mediante Informe N° 0371-2018-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones, elabora la actualización a los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 02;



Que, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa social, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo del programa;

Que, el literal n) del artículo 29 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece como función de la Unidad de Organización de las Prestaciones, entre otras: "n) Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo";

Que, mediante la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" (DIR-008-PNAEQW-UPP), 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 Programa;

Que, por el "Procedimiento de Control de Documentos y Registros" (PRO-008-PNAEQW-UPP), se establecen los parámetros generales para la documentación respecto de su emisión, revisión, aprobación, actualización, control de cambios, distribución, manejo, identificación de documentos obsoletos y disposición final, en el marco del Sistema de Gestión de la Calidad, con la finalidad de garantizar el adecuado tratamiento del control de documentos y registros;

Que, los literales a) y c) del numeral 8.1.1 – Elaboración, Actualización y Aprobación de Documentos Normativos, señala que toda elaboración de documentos normativos seguirá las disposiciones descritas en la "Directiva para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"; y asimismo, cuando se actualicen dichos instrumentos (a partir de la versión N° 02), la Unidad Orgánica proponente (...) registra todos los cambios efectuados en relación a la versión vigente en el "Cuadro de Control de Cambios";

Que, mediante Memorando N° 717-2018-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones, presenta a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, la propuesta del "Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", versión N° 02, el cual tiene como objetivo establecer lineamientos que permitan elaborar y actualizar las Especificaciones Técnicas de Alimentos, el cual contendrá criterios técnicos de acuerdo a la normatividad nacional e internacional vigente;

Que, mediante Informe N° 199-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización opina favorablemente para la aprobación del documento normativo "Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", versión N° 02; dado que este se adecúa a lo dispuesto por la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" y el "Procedimiento de Control de Documentos y Registros" habiendo considerado las disposiciones establecidas en ambos documentos;

Que, mediante Informe N° 658-2018-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de documento normativo "Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa



Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 02, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos, aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW; y, el Procedimiento de Control de Documentos y Registros, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 022-2016-MIDIS/PNAEQW;

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, Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS y el Decreto Supremo N° 005-2018-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 133-2018-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. Aprobación de los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”

Aprobar los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 02, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. Derogación

Dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1318-2016-MIDIS/PNAEQW, que aprueba los “Lineamientos para la elaboración y actualización de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, versión N° 01.

Artículo 3. Comunicación a las Unidades Territoriales, Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

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. Publicación en el Portal Institucional

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

Regístrese y comuníquese.




MARIO GILBERTO RÍOS ESPINOZA
Director Ejecutivo
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

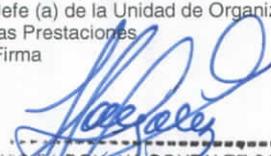
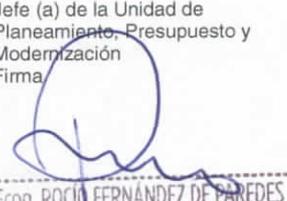
Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

LINEAMIENTOS

Código de documento Normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
LIN-002-PNAEQW-UOP	02	13	Resolución de Dirección Ejecutiva N° -2018-MIDIS-PNAEQW	/ /

LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe (a) de la Unidad de Organización de las Prestaciones Firma</p>  <p>ROXANA GONZALEZ CORNEJO Jefa 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 Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p>  <p>Econ. ROCÍO FERNÁNDEZ DE PAREDES CHANG Jefa 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 Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p>  <p>KATIA E. CASAVERDE CERRALTA Jefa (e) de la Unidad Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>
--	--	---

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	3
II.	JUSTIFICACIÓN.....	3
III.	OBJETIVO	3
IV.	ALCANCE	4
V.	BASE LEGAL	4
VI.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
VII.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	5
VIII.	RESPONSABLES	5
IX.	DISPOSICIONES GENERALES	6
9.1	ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	6
X.	DISPOSICIONES ESPECIFICAS	7
10.1	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS.....	7
10.2	CONTENIDO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	8
1.	VERSIÓN	8
2.	CÓDIGO	8
3.	CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	8
4.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	9
5.	PRESENTACIÓN.....	9
6.	REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO.....	11
XI.	ANEXOS.....	12
	ANEXO 01: Cuadro de control de cambios	12



**LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA**

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, de fecha 30 de mayo del 2012, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), cuya función principal es 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, 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.

Con Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, de fecha 16 de octubre del 2014, el MIDIS modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el PNAEQW y dictan medidas para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico. En la que indica que el PNAEQW, de forma progresiva, atenderá a las/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" vigente, del Ministerio de Cultura.

Es así que, el PNAEQW brinda un servicio alimentario nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, en cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de Alimentos que establece requisitos técnicos de calidad e inocuidad, así como los requisitos de certificación obligatorios que deben presentar los proveedores.

Las Especificaciones Técnicas son elaboradas en coordinación con las Autoridades Sanitarias SANIPES, DIGESA y SENASA¹, tomando como referencia las Normas Técnicas Peruanas - NTP, normativa sanitaria vigente y el Codex Alimentarius.

Asimismo, los requisitos microbiológicos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, toman en cuenta los parámetros de referencia establecidos la "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" vigente.

II. JUSTIFICACIÓN

El PNAEQW requiere establecer los requisitos de calidad e inocuidad de los alimentos que serán incorporados en el Menú Escolar para la prestación del servicio alimentario, de acuerdo a la normativa sanitaria nacional e internacional vigente.

Asimismo, el presente documento brinda las pautas para identificar que las Especificaciones Técnicas de alimentos a elaborar o actualizar se encuentren alineados de acuerdo a la naturaleza del producto, como indica a continuación:

- **Alimentos de procesamiento primario**, cuya vigilancia sanitaria la realiza el SENASA.
- **Alimentos industrializados**, cuya vigilancia sanitaria la realiza la DIGESA.
- **Alimentos hidrobiológicos**, cuya vigilancia sanitaria la realiza el SANIPES.

III. OBJETIVO

Establecer los lineamientos que orienten la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma con criterios técnicos en concordancia con el marco legal vigente y las normas nacionales e internacionales aplicables.

¹ Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)



IV. ALCANCE

El presente lineamiento es de obligatorio cumplimiento para la Unidad de Organización de las Prestaciones.

V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 5.2 Decreto Legislativo N° 1290, que Fortalece la Inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 5.3 Decreto Legislativo N° 1059, que aprueba la Ley General de Sanidad Agraria.
- 5.4 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.5 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 5.6 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las actividades Pesquera y Acuícolas.
- 5.7 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.8 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 5.9 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 5.10 Decreto Supremo N° 007-2015-SA, que aprueban el Reglamento que establece los Parámetros Técnicos sobre los Alimentos y Bebidas No Alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas.
- 5.11 Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 5.12 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 5.13 Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 5.14 Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias.
- 5.15 Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- 5.16 Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 5.17 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 sus modificatorias.
- 5.18 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, que aprueba los Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación.
- 5.19 Resolución Directoral N° 0043-2017/DIGESA/SA, que aprueba los "Criterios técnicos aplicables para fijar la denominación de los alimentos como leche, productos lácteos y otros productos que contiene leche o productos lácteos sujetos a Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano".
- 5.20 Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 Normas del Codex Alimentarius.
- 6.2 Normas de la U.S. Food and Drug Administration.
- 6.3 La Unión Europea y la Flavor and Extractive Manufacturing Association (FEMA).



- 6.4 Normas Técnicas Peruanas-NTP de INACAL.
- 6.5 Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas, V.14.080, UNSPSC, por sus siglas en inglés (The United Nations Standard Products and Services Code).

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

7.1 **Alimento perecible**

Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.

7.2 **Alimento no perecible**

Son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o congelación, aunque si pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.

7.3 **Calidad de los alimentos**

La calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas.

7.4 **Codex Alimentarius o Código Alimentario**

El Codex Alimentarius es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.

7.5 **Envase primario**

Es aquel que está directamente en contacto con el producto. Contiene el producto y lo protege.

7.6 **Envase secundario**

Es aquel que contiene uno o varios envases primarios, otorgándole protección para su transporte y distribución.

Para el caso del huevo sancochado, el alcance del uso del envase secundario debe ser considerado hasta la etapa de distribución del alimento a los usuarios del PNAEQW.

7.7 **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

7.8 **Vida útil**

La vida útil de un alimento es el periodo en el que puede mantenerse en condiciones de almacenamiento especificadas sin que pierda su seguridad y calidad óptimas. La vida útil de un alimento empieza desde el momento en que se elabora y depende de muchos factores como el proceso de fabricación, el tipo de envasado, las condiciones de almacenamiento y los ingredientes.

VIII. RESPONSABLES

8.1 La Dirección Ejecutiva (DE): Aprueba la propuesta o su actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos con una Resolución de Dirección Ejecutiva.

8.2 La Unidad de Organización de las Prestaciones (UOP): Elaborar y/o actualizar las Especificaciones Técnicas de Alimentos en cumplimiento de la normativa vigente, evaluando y considerando los aportes realizados por las Unidades Territoriales, la Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación y la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos.

Proponer a la Dirección Ejecutiva la propuesta de Especificaciones Técnicas de Alimentos o su actualización, para su aprobación con una Resolución de Dirección Ejecutiva.



- 8.3 La Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación (USME):** Emitir opinión técnica en el marco de su competencia, respecto a la actualización y/o modificación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos propuestas por la UOP.
- 8.4 La Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos (UGCTR):** Emitir opinión técnica en el marco de su competencia, respecto a la actualización y/o modificación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos propuestas por la UOP.
- 8.5 La Unidad Territorial (UT):** Emitir opinión técnica en el marco de su competencia, respecto a la actualización y/o modificación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos propuestas por la UOP.

IX. DISPOSICIONES GENERALES

9.1 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

La elaboración y/o actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos se realizará conforme lo establece la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW, con código DIR-008-PNAEQW-UPP.

La elaboración y/o actualización de las especificaciones técnicas se realizarán hasta antes de la aprobación de las Especificaciones Técnicas, posteriormente a ellos, la actualización se realizará cada vez que exista alguna modificación de la normativa sanitaria vigente, en caso exista incorporación o modificación de algún parámetro técnico en las Especificaciones Técnicas de Alimentos; o en caso corresponda incorporar uno o más productos nuevos del Banco de Alimentos Elegibles. No corresponde elaborar y/o actualizar las Especificaciones Técnicas aprobadas durante el Proceso de Compras en situaciones distintas a las arriba descritas.

Para la elaboración y/o actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos se considera los siguientes requisitos de calidad e inocuidad:

- **Requisitos de calidad;** se consideran las características físico-químicas y organolépticas, las cuales se basan en las NTP, Codex Alimentarius; normativa nacional vigente y además se toman en consideración las especificaciones técnicas de los alimentos existentes en el mercado (fichas técnicas comerciales).

Asimismo, de acuerdo al tipo de alimento se considerará los parámetros físico-químicos de la siguiente normativa sanitaria:

- Para los productos de panificación y galletería, la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA. "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración, y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería y modificatorias.
- Para alimentos a base de cereales, como harinas, hojuelas, la 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".
- Para los alimentos procesados que requieran información nutricional, la Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento.

- **Requisitos de inocuidad,** se consideran las características microbiológicas, la cual se basa en la 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".

Asimismo, de acuerdo al tipo de alimento se considerará los parámetros microbiológicos de la siguiente normativa sanitaria:

- Para las características microbiológicas de los productos lácteos, se basa en el Decreto Supremo. N° 007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos".



X. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

10.1 DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS

1. **Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos de Procesamiento Primario**

- Para la elaboración y actualización de dichos alimentos, se realizará la búsqueda de normativa sanitaria actualizada emitida por SENASA, Autoridad Nacional en Sanidad Agraria, asimismo se debe cumplir con la siguiente normativa:
 - ✓ Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria.
 - ✓ Artículo 16° del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
 - ✓ Artículo 15° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
 - ✓ Artículo 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
 - ✓ Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene que contiene la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos" y la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", entre otras normas vigentes.
- Asimismo, las Especificaciones Técnicas consideran respecto a los metales pesados y residuos de plaguicidas en los alimentos, que no deben exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional, o en ausencia de esta, por el Codex Alimentarius.
- Para la actualización y/o modificación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, la UOP coordinará con SENASA y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales y en caso de la actualización de las normativas señaladas o de la aprobación de una nueva, el PNAEQW evaluará la pertinencia de su incorporación.

2. **Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos Industrializados.**

- Para la elaboración y actualización de dichos alimentos, se realizará la búsqueda de la normativa sanitaria emitida por la DIGESA, que es el órgano técnico normativo, en los aspectos relacionados a la inocuidad de alimentos y otros sobre saneamiento básico, salud ocupacional, zoonosis y protección del ambiente.
- Asimismo, dicha actualización debe cumplir con lo establecido en el artículo 12° del Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, entre otras normas vigentes.
- Para la actualización y/o modificación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, la UOP coordinará con DIGESA y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales y en caso de la actualización de las normativas señaladas o de la aprobación de una nueva, el PNAEQW evaluará la pertinencia de su incorporación.

3. **Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos de Origen Animal Hidrobiológico**

- Para la elaboración y actualización de dichos alimentos, se realizará la búsqueda de la normativa sanitaria emitida por el SANIPES, el cual tiene competencias para investigar, normar, supervisar y fiscalizar las actividades pesqueras y acuícolas,



los piensos, aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura en todas sus fases, con fines de inocuidad y sanidad de los recursos hidrobiológicos, incluyendo los aspectos relacionados a la inspección, muestreo, ensayos y certificación oficial sanitaria. Asimismo, se debe cumplir con la siguiente normativa:

- ✓ Artículo 11° del Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
 - ✓ Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE que aprueba los Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, entre otras normas vigentes.
- Para la actualización y/o modificación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, la UOP coordinará con SANIPES y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales y en caso de la actualización de las normativas señaladas o de la aprobación de una nueva, el PNAEQW evaluará la pertinencia de su incorporación.

10.2 CONTENIDO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

A continuación se detalla los campos que contiene el formato de las Especificaciones Técnicas de Alimentos:

1. VERSIÓN

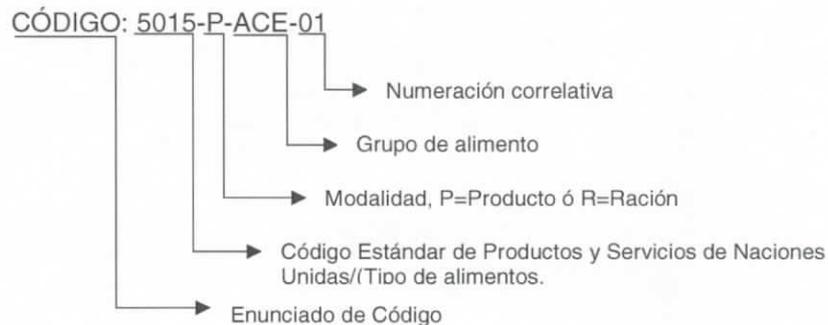
La versión indica el número de veces que se modifica una Especificación Técnica de Alimentos. Su abreviatura es VON; siendo N el número de veces de la versión.

2. CÓDIGO

Es la identificación de los alimentos brindados en el servicio alimentario, se encuentra basado en la metodología uniforme utilizada por el Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas, V.14.080, UNSPSC.

Esta codificación utilizada para clasificar productos y servicios está fundamentada en un arreglo jerárquico, clasificado en cinco niveles: (a) Segmento, agregación lógica de familias para propósitos analíticos, (b) Familia, un grupo de categorías de productos interrelacionados, (c) Clase, un grupo de productos que comparten características comunes y (d) Producto, un grupo de productos o servicios.

Ejemplo:



3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **Denominación Técnica:** Es el nombre que refleja la verdadera naturaleza del producto.
- **Tipo de Alimento:** Perecible o No Perecible.



- **Grupo de Alimentos:** Se considera a los alimentos que comparten similares características nutricionales y otras características propias de la planificación del servicio alimentario.
- **Descripción General:** Es la composición y estructura físico-química como materias primas, ingredientes, aditivos, etc.
 - Tratamientos: Para la reducción o eliminación de microorganismos (pasteurización, UHT, esterilización, congelación, deshidratación, secado, salazón etc.)
 - Instrucciones de uso.
 - Restricciones: Referidos a la formulación, uso, aditivos, ingredientes aplicables a la normativa vigente o legales.
 - Especies o variedad: Se debe considerar la (s) variedad (es) a utilizar, así como la (s) especie(es), en caso de alimentos pesqueros principalmente.
 - Grado de calidad a adquirir: Para el caso de menestras o cereales.
 - Para productos de panificación: Se podrá considerar ciertos parámetros de formulación como niveles de leche, azúcar añadida, mantequilla, harinas fortificadas o sucedáneas, queso madurado, aceituna, entre otros.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Características Organolépticas:** Depende del tipo de alimento a considerar; estarán basadas en lo establecido por la legislación vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA y NTP, relacionados con el alimento.
Debe considerar las propiedades sensoriales, como: color, olor, sabor, aspecto y contenido del líquido de contenido, textura, contenido, forma, aspecto, etc., dependiendo del tipo de alimento.
- **Características Físico-químicas:** Principalmente se considera el análisis proximal del alimento u otras propiedades físico-químicas que sean medibles e importantes respecto a los parámetros de calidad del alimento, de acuerdo a la normatividad vigente. Incluye la información nutricional dependiendo de la naturaleza del alimento.
- **Características Microbiológicas:** Se debe considerar de acuerdo a lo establecido en la Norma Sanitaria vigente u otra específica para el alimento descrito. En caso no exista una Norma Sanitaria específica para el alimento, se deberá recurrir a las Normas del Codex Alimentarius o en su defecto a la Food and Drug Administration (FDA) o Manual de Bacteriología Analítica (BAM) o por la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) o por normas internacionales.

5. PRESENTACIÓN

- **Contenido:** Debe declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico ("Systeme International"), en volumen para los alimentos líquidos; en peso para los alimentos sólidos; en peso o volumen para los alimentos semisólidos o viscosos.
Se deberá considerar los tipos de presentaciones, desde la menor a la mayor presentación en gramos, kilogramos, mililitros o litros.
- **Presentación envase primario:** Debe describirse el material utilizado que va a estar en contacto directo con el alimento. Asimismo, considerar un envase que proteja al alimento del manipuleo y de la contaminación del alimento y sea acorde al contenido del alimento.
- **Presentación envase secundario:** Considerar el tipo de material utilizado como envase secundario; asimismo, los materiales deben ser comerciales que permitan un adecuado transporte.



- **Tiempo de vida útil:** La vida útil normalmente se indica en la etiqueta o envase del alimento con información sobre la fecha de consumo máximo preferente o la fecha de caducidad.

Una fecha de consumo máximo preferente refleja el periodo durante el cual cabe esperar, de forma razonable, que un alimento conserve su mejor calidad, como, por ejemplo, el sabor. Entre los alimentos que tienen una fecha de consumo máximo preferente se incluyen los alimentos enlatados, los deshidratados, entre otros.

Una fecha de caducidad es el período durante el cual cabe esperar, de forma razonable, que un alimento resulte seguro para su consumo si se guarda respetando las condiciones de almacenamiento especificadas. Por lo tanto, estos alimentos pueden presentar un riesgo de intoxicación si se consumen después de la fecha de caducidad.

Los fabricantes de productos alimenticios tienen la responsabilidad de determinar la vida útil y etiquetar sus productos consecuentemente acorde a la normativa vigente.

Por lo general, la vida útil se define durante la elaboración de un alimento, donde el fabricante determina las características (intrínsecas y extrínsecas) del alimento que afectan a su seguridad y/o calidad. Estas características incluyen los ingredientes utilizados, el proceso de elaboración, el tipo de envasado y las condiciones de almacenamiento del producto. Si es necesario, el fabricante también puede llevar a cabo otros estudios como tomas de muestras y análisis microbiológicos.

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del alimento o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

- **Rotulado**

El rotulado deberá estar de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y el Codex Alimentarius "Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados", y el contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

Asimismo requisitos nutricionales deben considerar el cumplimiento de la Ley N° 30021, Ley de la Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.

– **Información mínima**

La información mínima que debe contener el rotulado del alimento deberá ser dependiendo de la naturaleza del alimento como indica lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Peso escurrido (conservas de pescado y conservas de productos cárnicos u otro que lo requiera).
- Peso o contenido neto del alimento envasado.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto en forma decreciente.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave del lote.



- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario (Alimentos industrializados)
- Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Numero de Autorización Sanitaria (Alimentos de procesamiento primario)
- Condiciones de conservación.
- País de origen.
- Información nutricional (Para alimentos industrializados, de acuerdo a la Ley N° 30021, Ley de la Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento).
- Instrucciones para su uso (en caso sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento).

6. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO.

Los requisitos de Certificación obligatoria deben basarse en lo que establezca la Autoridad Sanitaria para cada alimento específico y de acuerdo a la necesidad del PNAEQW.

Asimismo, en caso se requieran de alimentos elaborados por los proveedores como el caso de los alimentos de panificación.

- **Para alimentos de Procesamiento Primario cuya competencia corresponde al SENASA)**

Los documentos de obligatorios solicitados para este tipo de alimentos son:

- Certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas. Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante Instituto de la Calidad (INACAL).
- Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.

- **Para alimentos Industrializados cuya competencia corresponde a la DIGESA**

Los documentos obligatorios solicitados para este tipo de alimento son:

- Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan Análisis de Peligros, Puntos Críticos y Control (HACCP) emitida por la DIGESA, referida a la línea del producto requerido.
- Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) vigente, referida a la línea del producto requerido.

- **Para alimentos Hidrobiológicos**

Los documentos obligatorios solicitados para este tipo de alimentos son:

- Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por el SANIPES.
- Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por el SANIPES.



- Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigentes durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por el SANIPES.
- Certificado Sanitario vigente emitido por SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) declarando que el producto es apto para consumo humano.

Adicionalmente a los requisitos señalados líneas arriba, el proveedor deberá presentar:

- Constancia de Verificación del Plan HACCP emitido por el SANIPES, asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.
- O, copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.

• **Para alimentos importados:**

Los documentos obligatorios solicitados para este tipo de alimentos son:

- Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por el SANIPES.
- Certificado Sanitario emitido por SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es apto para consumo humano.
- Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por el SANIPES.
- Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.
- En caso no presente Certificación de Sistema de Gestión, se aceptará una Certificación emitida por la Autoridad Sanitaria del país de origen que garantice la aplicación del HACCP, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



XI. **ANEXOS**

ANEXO 01: Cuadro de control de cambios

ANEXO N°01. Cuadro de control de cambios

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del cambio
02	I. INTRODUCCIÓN	Se modificó el texto.	Se alinea a la correcta redacción.
02	II. JUSTIFICACIÓN	Se modificó el texto.	Se alinea a la correcta redacción.
02	III. OBJETIVO	Se modificó el texto.	Describe la necesidad de contar con el documento.
02	V. BASE LEGAL	Se agregó base legal referente a última versión	Se alinea y adecua a la normativa nacional e internacional vigente.
02	VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Se modificó los documentos de referencia.	Se incorpora los documentos de referencia.
02	VII. DEFINICION DE TÉRMINOS	Se incorpora definiciones.	Se incorpora las definiciones.
02	VIII. RESPONSABLES	Se actualizó las responsabilidades.	Se actualizó e incorporó responsabilidades.
02	IX. DISPOSICIONES GENERALES 9.1. ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	Se agregó y modificó el texto.	Se actualizó e incorporó información a las disposiciones generales.
02	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.1 DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	Se actualizó y se modificó el texto.	Definición de términos para una mayor comprensión
02	X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS 10.2 CONTENIDO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS	Se actualizó y se modificó el texto.	Se define la estructura detallada de las especificaciones técnicas.
02	En todo el Lineamiento	Se reemplaza: "Unidad de Prestaciones" por "Unidad de Organización de las Prestaciones". Asimismo, se reemplaza "Unidad de Supervisión y Monitoreo" por "Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación".	En concordancia con el Manual de Operaciones del PNAEQW aprobado mediante Resolución Ministerial N°283-2017-MIDIS
02	En todo el Lineamiento	Se elimina el Decreto Legislativo N° 1222	Porque fue derogada mediante el Decreto Legislativo N° 1290
02	ANEXOS	Se incorporan Anexos: Cuadro de Control de Cambios	Para tener un mejor control de los cambios realizados.



