

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (miligramos)	Peso Bruto (miligramos)
Pan común	30	40
Mantequilla	5	7

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con mantequilla acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones

*Se puede considerar un pan con mantequilla horneado, que consiste en agregar la mantequilla a la masa del pan en el proceso de preparación para su posterior horneado.

VARIETADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Cali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Cali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN - DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON QUESO

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estándar (g/ml)	Peso Estándar (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (g/ml)	Peso Bruto (g/ml)
Pan común	30	40
Queso maduro	15	20

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.*
- 2.- Colocar la tajada de queso maduro en el pan.*
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con queso acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

*Se puede considerar el pan con relleno de queso que consiste en agregar el queso maduro a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIETADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 2

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN ESPECIAL

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan especial	40	50

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Embolsar el pan especial en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 2.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 3.- Distribuir el pan especial con el bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2, se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detallados en el cuadro VARIEDADES DE PAN ESPECIAL.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN COMÚN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (miligramos)	Peso Bruto (miligramos)
Pan común	30	40
Aceituna	21	28

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Despepitara las aceitunas.*
- 2.- Cortar el pan.*
- 3.- Colocar las aceitunas en el pan.
- 4.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 5.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 6.- Distribuir el pan común con aceitunas acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

*Se puede considerar el pan con relleno de aceituna que consiste en agregar la aceituna despepitada a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
	Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

N°
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/por)	PRIMARIA Peso Estimado (g/por)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	30	40
Aceituna	21	28

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Despepitara las aceitunas.*
- 2.- Cortar el pan.*
- 3.- Colocar las aceitunas en el pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con aceitunas acompañado del beble industrializado a las instituciones educativas.

*Se puede considerar el pan con relleno de aceituna que consiste en agregar la aceituna despepitada a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 5



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN 1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON HUEVO SANCOCHADO

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	30	40
Huevo fresco	56	56

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Escurrir el agua caliente.
- 4.- Enfriar con agua desinfectada a <15°C.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN COMÚN: Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0,5 - 2,0	8 - 34	-	0,6 - 2,4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE: Bebible, pan y acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN ESPECIAL CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (g/ml)	Peso Bruto (g/ml)
Pan especial	40	50
Mantequilla	5	7

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan especial con mantequilla acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones

*Se puede considerar un pan con mantequilla horneado, que consiste en agregar la mantequilla a la masa del pan en el proceso de preparación para su posterior horneado.

VARIEDADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN ESPECIAL.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 7

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN ± DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON QUESO

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto miligramo (g)	PRIMARIA Peso Bruto miligramo (g)
Pan común	30	40
Queso maduro	15	20

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.*
- 2.- Colocar la tajada de queso maduro en el pan.*
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con queso acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

*Se puede considerar el pan con relleno de queso que consiste en agregar el queso maduro a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	% VCT	PRIMARIA	% RD	% VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA- PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN ESPECIAL CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto máximo (g)
Pan especial	40	50
Mantequilla	5	7

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan especial con mantequilla acompañado del bebible industrializado a las instituciones

VARIEDADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN ESPECIAL.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAU001-9

Página 9



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON HUEVO SANCOCHADO

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/100)	Peso Estimado (g/100)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	30	40
Huevo fresco	56	56

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Escurrir el agua caliente.
- 4.- Enfriar con agua desinfectada a <15°C.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible, pan y acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.
- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN DULCE

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN DULCE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto cotizado (g)	PRIMARIA Peso Bruto cotizado (g)
Pan dulce	40	50

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Embolsar el pan dulce en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 2.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 3.- Distribuir el pan dulce con el bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN DULCE:

Bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN DULCE 1 y PAN DULCE 2, se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes dulces detallados en el cuadro VARIEDADES DE PAN DULCE.
- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 11



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto máximo (g)
Pan con queso y leche	45	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 12

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	50	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.5 - 2.0	8 - 34	-	0.6 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACION:

LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BERIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (mg/ml)	Peso Bruto (mg/ml)
Pan de aceituna	50	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACION*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0.9 - 2.0	15 - 34	-	1.0 - 2.4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 09

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida estándar	200	200

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto (g/ml)	Peso Bruto (g/ml)
Pan con queso y leche	45	60

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebibible industrializado a las instituciones educativas.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	286 - 348	22 - 27	-	319 - 392	17 - 21	-
Proteínas (g)	9 - 16	22 - 41	11 - 20	9 - 17	17 - 31	11 - 19
Grasas (g)	9 - 14	-	27 - 43	10 - 16	-	26 - 43
Azúcar añadida (g)	3 - 8	-	4 - 10	3 - 9	-	4 - 10
Hierro (mg)**	0,9 - 2,0	15 - 34	-	1,0 - 2,4	7 - 17	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se podrán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 9 del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 09

Fecha: 07/08/2015

Código N° ENCAUP001-9

Página 15