



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO N° 2

Fichas Técnicas de Producción de Raciones

TIPOS DE COMBINACIONES

1. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
2. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
3. LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL
4. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA
5. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA
6. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO
7. LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
8. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
9. LECHE ENRIQUECIDA - PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
10. LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON HUEVO SANCOCHADO
11. LECHE CON CEREALES - PAN DULCE



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

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

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	40	50
Mantequilla	7	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 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAH) 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.

RÓTULADO

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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

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

Elaborado por:	Equipo Técnico de Alimentación y Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Revisado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

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

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	40	50
Queso maduro	20	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 bebibble 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 2

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE

INICIAL
Peso
Estimado
(g/ml)

PRIMARIA
Peso Estimado
(g/ml)

Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%
--------------------	-------------	-------------

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO

INICIAL
Peso Bruto
mínimo (g)

PRIMARIA
Peso Bruto
mínimo (g)

Pan especial	50	60
--------------	----	----

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 bebibible 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

*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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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

Version N° 001- OPC N° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 3

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

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

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	40	50
Aceituna	28	28

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Despepitarse 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 bebibre 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 4

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	40	50
Aceituna	28	28

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Despepitarse 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 bebibé 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 5

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

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

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	40	50
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 sancocado 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 sancocado 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 6

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

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

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan especial	50	60
Mantequilla	7	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 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 7

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

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

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	40	50
Queso maduro	20	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 bebibre 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 8

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

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

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES BEBIBLE

INICIAL	PRIMARIA
Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)

Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%
-------------------	-------------	-------------

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO

INICIAL	PRIMARIA
Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)

Pan especial	50	60
Mantequilla	7	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 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)	0,6 - 1,8	11 - 31	-	0,8 - 2,2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 9

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	40	50
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 bebible 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 10

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 03

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN DULCE

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

INGREDIENTES BEBIBLE

INICIAL
Peso
Estimado
(g/ml)

PRIMARIA
Peso Estimado
(g/ml)

Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%
--------------------	-------------	-------------

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO

INICIAL
Peso Bruto
mínimo (g)

PRIMARIA
Peso Bruto
mínimo (g)

Pan dulce	50	60
-----------	----	----

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 bebiblé 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)	311 - 361	24 - 28	-	342 - 392	19 - 21	-
Proteínas (g)	8 - 16	21 - 40	9 - 19	9 - 17	16 - 30	9 - 18
Grasas (g)	10 - 16	-	29 - 41	11 - 16	-	27 - 39
Azúcar añadida (g)	6 - 7	-	7 - 10	6 - 8	-	6 - 9
Hierro (mg)**	0.6 - 1.8	11 - 31	-	0.8 - 2.2	6 - 16	-

* 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 deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos 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° 03

Fecha: 23/02/2015

Código N° ENCAUP001-3

Página 11