



Resolución Jefatural

N° 011 -2013-MIDIS/PNAEQW-UP

Lima, 03 de setiembre de 2013

VISTOS:

El Informe N° 133-2013-PNAEQW/UP-ARC, del Coordinador del Componente Alimentario y el Informe N° 023-2013-PNAEQW/UP-EMDP, de la Especialista en Nutrición, pertenecientes a la Unidad de Prestaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con el objetivo 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 3 (tres) años de edad y del nivel de educación primaria en instituciones educativas públicas;

Que, con Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, de fecha 04 de enero de 2013, se establecieron disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, se aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, mediante el cual se describe la organización y funciones generales del Programa, las funciones específicas de cada una de las unidades que la integran; así mismo, se han identificado los principales procesos necesarios para la ejecución de las acciones y actividades del Programa;

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

Que, el literal i) y n) correspondiente a la descripción de funciones de la Unidad de Prestaciones del Manual de Operaciones, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, establece que: "i) Elaborar y proponer manuales, protocolos, guías y herramientas que sirvan para orientar los procesos de provisión del servicio alimentario de acuerdo con el perfil de los usuarios en los ámbitos de intervención incorporando mensajes y metodologías



apropiadas a cada realidad, n) Elaborar y proponer a la dirección Ejecutiva los mecanismos y criterios de ejecución de los procesos de su competencia mediante directivas, instructivos, protocolos o instrumentos técnicos y/o normativos, en el marco de los lineamientos del MIDIS”;

Que, el numeral III.2.6 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece que la Unidad de Prestaciones es la Unidad Técnica responsable de planificar y organizar los procesos de prestación del servicio alimentario y asistencia técnica, teniendo en cuenta la diferentes modalidades de gestión del Programa; asimismo, de conformidad con lo establecido en el literal f) de la citada norma, es responsable de elaborar y actualizar el recetario del programa en base a los requerimientos energéticos y nutricionales de los usuarios, el patrimonio alimentario regional, los hábitos alimentarios, el nivel de aceptabilidad, las propuestas de las Unidades Territoriales, entre otros;

Que, mediante Resolución Jefatural N° 001-2013-MIDIS/PNAEQW-UP, de fecha 14 de enero del presente año, se aprobó los Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar, que contiene las recetas para orientar la planificación del servicio alimentario escolar de nivel inicial y primario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, el Coordinador del Componente Alimentario, mediante Informe N° 133-2013-PNAEQW/UP-ARC y la Especialista en Nutrición, a través del Informe N° 023-2013-PNAEQW/UP-EMDP remiten adjunto el proyecto de modificación de los “Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar”;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW;


SE RESUELVE:

Artículo 1.- Apruébese la modificación de la Resolución Jefatural N° 001-2013-MIDIS/PNAEQW-UP, con eficacia anticipada al 02 de agosto del 2013, que contiene los “Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar”, conforme al texto que en Anexo adjunto forma parte de la presente resolución.

Artículo 2.- Disponer la difusión de la presente resolución y el anexo que contiene la modificación de los “Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar” del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, a la Dirección Ejecutiva, Unidades de Administración Interna, Unidades Técnicas, Unidades Territoriales del Programa, Comités de Compra y Comités de Alimentación Escolar.

Regístrese, comuníquese y archívese.





JUAN CARLOS RONDÓN CÁCERES
Jefe de la Unidad de Prestaciones
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

Lineamientos de la Planificación del Menú Escolar

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA



Lima, 2013

Introducción

El Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) *Qali Warma*, fue creado a través del DECRETO SUPREMO N° 008-2012-MIDIS, en el marco de los lineamientos de la política de desarrollo e inclusión social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).

Una de las funciones principales del programa *Qali Warma* es brindar un servicio alimentario diversificado de calidad a través de las instituciones educativas públicas del nivel educativo inicial (3 a 5 años) y primaria.

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

En tal sentido, el programa brinda un servicio alimentario nutritivo, sano, agradable, diversificado y de bajo costo, orientado a cumplir los siguientes objetivos: asegurar la alimentación durante las horas de estudio, cubrir parte de sus necesidades energético-proteicas e incorporar hábitos de alimentación saludable en los escolares, influyendo positivamente en su salud.

En consecuencia, en este documento se presenta los lineamientos que orientan el servicio de alimentación escolar, para el servicio en las diversas modalidades en las que se brinda el servicio alimentario.

Base Legal:

- Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).
- Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Resolución Ministerial N°192-2012-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 007-2012-MIDIS Lineamientos para la Evaluación, Seguimiento y Gestión de la Evidencia de las Políticas, Planes, Programas y Proyectos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma/MIDIS –PNQW/DE
- Estrategia Nacional De Seguridad Alimentaria 2004-2015.
- Lineamientos de Nutrición Materno Infantil – NT N° 006 – MINSa-INS V01, 2004.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor.



- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines (R.M. 363-2005/MINSA)
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Directoral N° 156-2010/MINSA "Procedimiento para la recepción de muestras de alimentos y bebidas de consumo humano en el Laboratorio de Control.
- RM-908-2012 "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas".
- Ley 30021 "Ley de Promoción de la alimentación Saludable para niños, niñas y Adolescentes".

Finalidad:

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

Objetivo:

Orientar la planificación del menú escolar nutritivo, inocuo, seguro y saludable con alimentos de la zona respetando los hábitos alimentarios dirigido a niños y niñas de las instituciones educativas del nivel inicial y primaria ubicadas en el quintil 1° y 2° recibirán dos raciones de desayuno y almuerzo, mientras que aquellas ubicadas en los quintiles 3°, 4° y 5° una ración de desayuno.



I. MARCO CONCEPTUAL:



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

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

En el caso específico de nuestro país, el servicio de alimentación escolar que ofrece el PNAE Qali Warma cumple el objetivo de mejorar la ingesta de alimentos de las niñas y niños preescolares nivel inicial (3 a 5 años) y escolares del nivel primaria de las Instituciones Educativas Públicas, considerando los siguientes aspectos:

- Características de los Preescolares y Escolares.** Para el aporte de la ración Qali Warma, se consideran las siguientes características de acuerdo con los grupos etarios: crecimiento, hábitos nutricionales, capacidad gástrica, aporte proteico y requerimiento energético.

Tabla N°1: Características fisiológicas de población usuaria.

Grupo etario	Población de 3 a 5 años	Población de 6 a 9 años	Población de 9 a 11 años
Crecimiento anual	Talla: aumenta de 6 a 8 centímetros Peso: aumenta entre 1,8 y 2,7 kilogramos	Talla: aumenta de 5 a 7 centímetros Peso: aumenta entre 2,5 y 3 kilogramos	Variable
Capacidad gástrica	30 gramos por kilogramo de peso, con una mediana de 500ml por cada comida.	30 gramos por kilogramo de peso, con una mediana de 700ml por cada comida.	Llega hasta 900ml. centímetros cúbicos.

Fuente: Elaboración propia en base a Lineamientos de Nutrición- Materno Infantil del Perú, RM N°126-2004/ MINSa

- b. Requerimiento de energía y nutrientes.-** El requerimiento de energía y nutrientes se planifica en atención a la edad, composición corporal, sexo y nivel de actividad física de tal manera que permite cubrir el Gasto energético total y las necesidades para el crecimiento y depósito de tejidos de los usuarios. Los requerimientos para la población objetivo del programa son:

Tabla N°2: Requerimiento de energía y nutrientes, según población usuaria del PNAE Qali Warma.

Nutriente	Unidad de medida	Edad	Requerimiento Total
ENERGÍA^a	Calorías (Cal)	3 a 5 años	1296
		6 a 11 años	de 1469 a 1841
PROTEÍNA^b	Gramos (g)	3 a 5 años	39
		6 a 11 años	de 44 a 55
HIERRO^c	Miligramos (mg)	3 a 5 años	6
		6 a 11 años	de 7.6 a 14

^a

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

^b DRI, Ingesta diaria recomendada 2001.

^c Requerimiento total de Vitaminas y Minerales. Tomado de: FAO/WHO (2004). Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok, Tailandia 1998, Segunda edición. (Hierro en base a consumo de alimentos con Biodisponibilidad de 10%).

- c. Aporte nutricional de la Ración del PNAE Qali Warma.**

En función a los requerimientos antes señalados y a la cantidad de horas de permanencia en las escuelas, así como la situación de pobreza de la población escolar según su ubicación, el PNAE *Qali Warma* y en coordinación con el CENAN han establecido los siguientes aportes nutricionales que debe comprender el servicio alimentario:

Tabla N° 3.- Aporte Nutricional del programa Qali Warma.

Aporte	Desayuno	Almuerzo	Total
Energía (kcal.)	25% - 30%	35% - 40%	60% - 70%
Proteína total (gr.)	25% - 30%	50% - 60%	75% - 90%
Hierro (mg.)	10%-25%	35%	45%-60%



Nutriente	Unidad de medida	Edad (años)	Aporte QW del Desayuno	Porcentaje Aproximado que cubre del requerimiento %	Aporte QW del almuerzo	Porcentaje Aproximado que cubre del requerimiento %	Aporte Qali Warma - 2 raciones diarias.	Aporte Qali Warma - 1 ración diaria.
ENERGIA^a	Calorías (Kcal)	3 a 5	324	25%	454	35%	778	324
		6 a 11	460	25%-30%	644	35%-40%	1104	460
PROTEÍNA TOTAL^b	Gramos (g)	3 a 5	10	25%	19	50%	29	10
		6 a 11	14	25%-30%	28	50%-60%	42	14
HIERRO^c	Miligramos (mg)	3 a 5	0.6 a 1.5	10% - 25%	2.1	35%	2.7 - 3.6	0.6 a 1.5
		6 a 11	1.4 a 3.5	10% - 25%	4.9	35%	6.3 - 8.4	1.4 a 3.5

^a Propuesta Técnica Requerimientos de energía para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN

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

^b Propuesta Técnica Requerimientos de proteínas para la población pre escolar y escolar INS/CENAN/DEPRYDAN

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

^c Propuesta Técnica Recomendaciones de Hierro para población pre escolar y escolar INS/CENAN/DEPRYDAN

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

El aporte nutricional comprometido por el Programa, es posible alcanzar con las dosificaciones oficiales señaladas en el Anexo 1 del Lineamiento "TABLA DE DOSIFICACIÓN OFICIAL PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR QALI WARMA" el cual deberá cumplirse por los proveedores de raciones y por los CAEs que preparen los alimentos.

Cabe destacar que la tabla de dosificación del programa a partir del segundo proceso de compra tendrá en consideración la dosificación de dos grupos etarios: inicial y primaria. Esta nueva agrupación de la dosificación permitirá establecer un estándar que facilitará en la práctica cubrir con las necesidades de energía, proteínas y hierro estipuladas en el programa.

d. Atención Alimentaria por Regiones Alimentarias.

En coordinación con Consultoras asociadas a la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) se ha realizado una propuesta de clasificación alimentaria del país. Esta clasificación se realiza en función a elementos culturales, geográficos, ecológicos,



económicos y sociales en común, que juntos conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

Para complementar la definición de las divisiones por departamentos de las Regiones Alimentarias, se ha realizado un análisis a nivel provincial clasificando a cada provincia de acuerdo a sus características geográficas (altitud mínima o máxima de sus distritos y región natural a la que pertenecían).

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

Cada Especialista Alimentario seleccionara el número de recetas a utilizar por modalidad de atención y comité de Compra en la Unidad Territorial de su ámbito, tomando como referencia la clasificación de las Regiones Alimentarias.

La caracterización de las Regiones Alimentarias con la cual se está trabajando es la siguiente:

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

* El subrayado y cursiva indica que el departamento pertenece a dos o más sistemas.

e. Atención Alimentaria Segura.

La alimentación que reciben las niñas y niños usuarios del programa de alimentación escolar, deben ser alimentos, sanos, seguros, inocuos y de la mejor calidad. En tal sentido, todos los operadores del servicio deben cumplir las normas de higiene y manipulación de alimentos en cada una de las etapas de la alimentación escolar:

Recepción

Verificar el estado de higiene del vehículo de uso exclusivo que transporta los productos.

- Verificar el estado de conservación, calidad y cantidad de los productos.
- Organizarse para recibir alimentos no perecibles una vez al mes y alimentos perecibles una vez por semana.
- Disponer el espacio adecuado para la recepción.



Almacenamiento

- Habilitar un espacio adecuado, dentro de la II.EE, para el almacén exclusivo de alimentos.
- Colocar los alimentos, bien protegidos, en parihuelas o anaqueles, cuidando de no poner productos en el piso
- Conservar los alimentos perecibles en refrigeradoras y/o conservadoras, de ser posible
- Organizar cronogramas de limpieza diaria y semanal
- Entregar diariamente los alimentos a utilizar con sistema PEPS (primero en entrar, primero en salir)
- Implementar el plan de control de plagas
- Vigilar permanentemente estado de conservación de los alimentos

Preparación de Raciones

- Habilitar un espacio adecuado para la cocina en la II.EE:
- Asegurar que manipuladores en cocina estén sanos, limpios y cuenten con toca y mandil blanco.
- Mantener cocina, utensilios y alimentos siempre limpios.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos.
- Cocinar bien los alimentos y probar antes de servir.
- Probar el alimento, antes de servir.
- Practicar el lavado de manos y el lavado a chorro.
- Uso de agua segura.

Servido de Raciones

- Asegurar que la comida esté bien cocida.
- Asegurar calidad del producto e higiene de manipulador y recipientes.
- Probar el alimento antes de servir.
- Limpiar y enjuagar los recipientes donde se va a servir.
- Proteger las raciones servidas.
- Separar los alimentos calientes de los fríos para evitar alteraciones.

Distribución de Raciones

- Acondicionar el ambiente limpio y ordenado para la distribución.
- Promover la higiene personal de los estudiantes (lavado de manos).
- Observar las condiciones de higiene y salud de los estudiantes.
- Repartir las raciones de forma inmediata y ordenada.

Consumo de Raciones

El docente de cada aula debe probar el sabor, olor, color y consistencia que debe ser característico de la comida.

Vigilar que los niños consuman sus raciones en ambientes estimulantes y ordenados.

- Asegurar que los alimentos sean consumidos en el horario establecido por el programa.



II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

La atención alimentaria que reciben los usuarios del PNAE Qali Warma, niñas y niños prescolares y escolares, de nivel inicial y primario de las instituciones educativas públicas, estarán regidas por una programación de menús escolares adaptada a sus necesidades fisiológicas, nutricionales y culturales. Esta programación del menú escolar, es una herramienta que permite organizar y facilitar los procesos para brindar una atención alimentaria de calidad.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma planifica el Servicio de Alimentación Escolar con una o dos raciones de alimentos al día, ofrecidos durante el año escolar diferenciado su atención según los niveles pobreza, que permita cubrir sus necesidades energéticas: Para las instituciones educativas públicas ubicadas en el quintil 1° y 2° recibirán dos (02) raciones, mientras que aquellas ubicadas en los quintiles 3°, 4° y 5° una (01) ración.

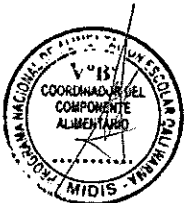
Quintiles	Raciones
1° y 2°	Desayuno y almuerzo
3°, 4° Y 5°	Desayuno

Sólo se brinda una ración de alimentos (Desayuno) en los quintiles 3°, 4° Y 5°; toda vez que en dicha población se incrementa la prevalencia de sobrepeso infantil¹.

Características del Menú Escolar

a. Desayunos:

- El desayuno aporta cerca del 25 % al 30% de los requerimientos energéticos diarios.
- Los bebibles están constituidos a base de leche, cereales o derivados como avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas y hojuelas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, etc.
- En estas preparaciones pueden incluirse también alimentos comerciales fortificados y mezclas de harinas.
- Dentro de los productos lácteos que se utilizan en los bebibles del desayuno se encuentran: la leche entera evaporada, leche entera UHT, leche entera pasteurizada, y/o derivados lácteos.
- Los alimentos sólidos comprenden panes locales, galletas, camote, yuca, papa mote, cancha, etc. acompañados con mantequilla, manjar blanco, aceitunas, queso maduro, etc.



¹ Lorena Alcázar, Diseño de PPR Programa de Alimentación Escolar Qali Warma, Documento de Trabajo.

b. Almuerzo:

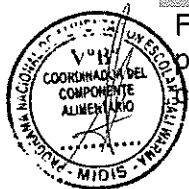
- Es un segundo, que aporta cerca del 35 % al 40% de los requerimientos energéticos diarios.
- Contiene cereales (Arroz, fideos, quinua, trigo, etc.).
- Contiene tubérculos (Papa, camote, yuca, oca, etc.) y otros, como plátano, etc. que son empleados como guarnición.
- Contiene como mínimo de 1 a 3 veces a la semana, menestras (Habas secas, lentejas, arvejas partidas, frijoles, etc.).
- Contiene, diariamente, productos de origen animal –POA (Carne de res, pescado, pollo, carne envasada, sangrecita envasada, chalona de ovino, huevos, conserva de pescado, etc.).
- Las carnes al igual que los tubérculos, se cortan en tamaños pequeños.
- Entre los pescados se utiliza, preferentemente, la anchoveta, el jurel, caballa, de los ríos locales o aquellos de carnes oscuras, por su mayor contenido de ácidos grasos esenciales.
- Los almuerzos llevan ajos, cebolla, tomate, etc. y condimentos naturales, principalmente sanos, agradables, consistentes y con una adecuada presentación.
- Los almuerzos son acompañados de una fruta en las modalidades de raciones y productos.

Las preparaciones alimenticias antes mencionadas, son además:

- Nutritivas e incluyen diversos alimentos locales, según la estacionalidad, producción, buenos hábitos alimentarios así como la gastronomía local y los patrones culturales; además de los precios y la biodisponibilidad por cada región alimentaria.
- Agradables y aceptadas. Las recetas han sido validadas y/o adaptadas, considerando los criterios de aceptabilidad, es decir, debe ser agradable, buen olor y aspecto. Combinación adecuada de grupos de alimentos.
- Consideran los principales grupos de alimentos, de acuerdo con lo señalado por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN):


GRUPOS DE ALIMENTOS

Grupo 1. Cereales, tubérculos y leguminosas (menestras)	Grupo 2. Verduras	Grupo 3. Frutas	Grupo 4. Lacteos	Grupo 5. Carnes, pescados y huevos	Grupo 6. Azucares y derivados	Grupo 7. Aceites y Grasas
Fuente principal de carbohidratos.	Fuente principal de fibra, vitaminas como la A y la C, y minerales como potasio y magnesio.	Fuente principal de fibra, vitaminas como la A y la C, y minerales como potasio y magnesio.	Fuente de proteínas completas y Calcio.	Fuente principal de proteínas, hierro y Omega 3 (pescado).	Que aportan energía de menor consumo	Que aportan energía de menor consumo



Planificación del menú escolar

Él o la nutricionista, especialista alimentario del equipo territorial de *Qali Warma* se encarga de manejar el Sistema Informático de Planificación y Administración de recetas – SIPAR, para la programación de las recetas y cálculo de volúmenes de los alimentos.

El Menú Escolar, en el primer año de intervención (2013), fue planificado por el equipo técnico de la Sede Central del PNAE Qali Warma. A partir del segundo año de intervención (2014) la planificación estará a cargo del Especialista Alimentario de la Unidad Territorial Departamental, en base a los aportes que pudieran hacer los Nutricionistas de las Unidades territoriales provinciales.

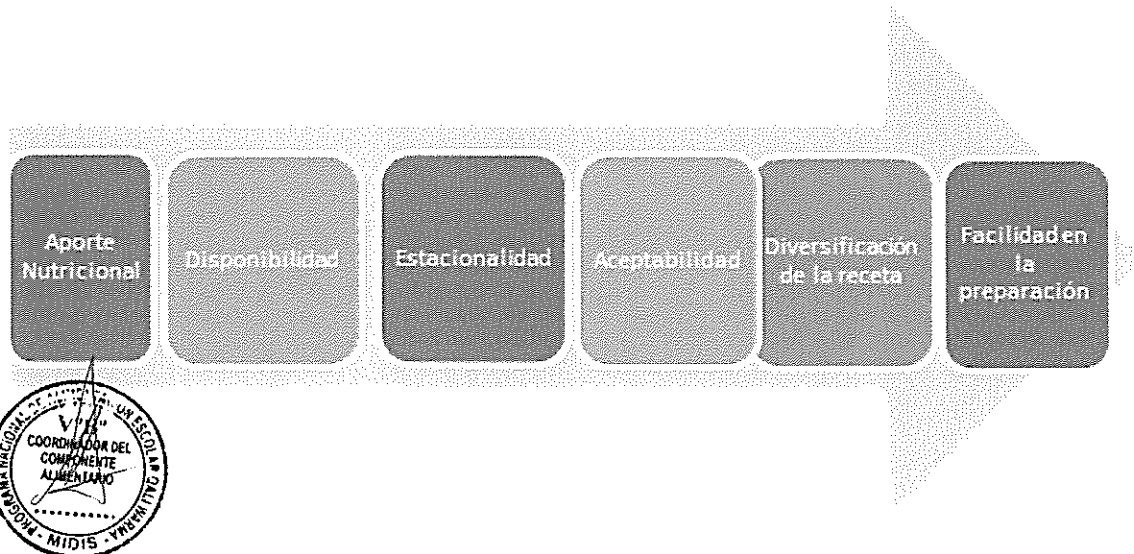
Sin embargo, en el primer año de intervención, los equipos técnicos de las Unidades territoriales, que así lo deseen, pueden incrementar o proponer modificaciones a la base de recetas.

La planificación del Menú Escolar Qali Warma se realizará dos veces durante el año escolar, dividido en I y II semestre.

La planificación se realizara con dos meses de anticipación al inicio de cada semestre con la finalidad de abastecer del requerimiento de alimentos a la Unidad Territorial Departamental quien tiene a su cargo el proceso de compra de raciones y productos.

Criterios para la Planificación del Menú Escolar

Los criterios establecidos para llevar a cabo la planificación del Menú Escolar, se refieren a que las recetas de desayuno y almuerzo en cada Unidad Territorial cumplan con el aporte nutricional, la disponibilidad, estacionalidad, aceptabilidad, diversificación de la receta y facilidad de preparación.



Tipos de Combinaciones de las recetas del PNAE Qali Warma

Para la Planificación del Menú Escolar del programa es necesario tomar como referencia los tipos de combinaciones a utilizar en las preparaciones de desayunos y almuerzos, las cuales han sido elaboradas en coordinación con los profesionales del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

Estos tipos de combinaciones son presentadas en las fichas técnicas de producción de los desayunos y almuerzos según región alimentaria y tienen la finalidad de incorporar los diferentes grupos de alimentos en el menú escolar. Las combinaciones para las preparaciones de desayuno son cuatro: 1) cereal + menestra + POA, 2) cereal + tubérculo + POA, 3) cereal + fruta + POA; y para el almuerzo, las combinaciones son: 1) cereal + menestra + POA, 2) cereal + tubérculo + POA, 3) cereal + menestra + tubérculo + POA y 4) cereal + POA. Todas las combinaciones de las preparaciones de almuerzo están acompañadas de una fruta (para la modalidad raciones y productos).

DESAYUNOS

- Primera combinación: Cereal + Menestra + POA
Segunda combinación: Cereal + Tubérculo + POA
Tercera combinación: Cereal + Fruta + POA
Cuarta combinación: Cereal + POA

**POA = Producto de Origen Animal*

Elaboración propia: Tipo de combinaciones de las preparaciones de desayuno. PNAE Qali Warma

ALMUERZOS

- Primera combinación: Cereal + Menestra + POA + Fruta
Segunda combinación: Cereal + Tubérculo + POA + Fruta
Tercera combinación: Cereal + Menestra + Tubérculo + POA + Fruta
Cuarta combinación: Cereal + POA + Fruta

**POA = Producto de Origen Animal*

Elaboración propia: Tipo de combinaciones de las preparaciones de almuerzo. PNAE Qali Warma





Lista de Alimentos Permitidos y No permitidos para la Planificación del Menú Escolar del PNAE Qali Warma

Lista de Alimentos Permitidos y No Permitidos (DESAYUNO)

Table with 4 columns: N°, Grupo de Alimentos, PERMITIDOS (Ejemplos) bajos en sal, azúcar y grasas, NO PERMITIDOS (Ejemplos). Rows include Cereales, Verduras, Frutas, Lácteos, Carnes, Azúcares, Aceites, and Condimentos.

Lista de Alimentos Permitidos y No Permitidos (ALMUERZO)

Table with 4 columns: N°, Grupo de Alimentos, PERMITIDOS (Ejemplos) bajos en sal, azúcar y grasas, NO PERMITIDOS (Ejemplos). Rows include Cereales, Verduras, Frutas, Lácteos, Carnes, Azúcares, Aceites, and Condimentos.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **FAO/WHO (2001)**. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Roma: FAO.
2. **FAO/WHO (2004)**. Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Bangkok. Tailandia 1998. Hong Kong: WHO-FAO (Second Edition). 340 pp.
3. **WHO/FAO/UNU (2007)**. Protein and aminoacid requirements in Human Nutrition. Report of a Joint Expert FAO/WHO Consultation. Geneva. Singapur: WHO. 265 pp.
4. **INS-CENAN/DEPRYDAN (2012)**. Requerimientos de energía para la población peruana. Documento de Trabajo. Lima: INS. 59 pp.
5. **INS-CENAN/DEPRYDAN (2012)**. Procedimiento para el diseño y validación de recetas nutricionales. Lima: CENAN. 32 pp.
6. **SUÁREZ B., Miguel (2003)**. Caracterización del Programa del Vaso de Leche. Lima: MEF. 138 pp.
7. **WHO (2001)**. Iron Deficiency Anaemia. Assessment, Prevention and Control. A guide for programme managers. Página 58.
8. **INEI/UNICEF (2010)**. Estado de la niñez en el Perú. Lima: INEI-UNICEF. 192 pp.
9. **HENDRICKS, Walter A. (1990)**. Manual of pediatric Nutrition. Filadelfia: Decker BC.
10. **MIMDES (2008)**. Hábitos Alimenticios de la Población Amazónica. Lima: Dirección de Investigación y Desarrollo Social de Seguridad Alimentaria y Acceso a Oportunidades Económicas-MIMDES.
11. **MIMDES (2007)**. Recopilación de Estudios sobre Hábitos Alimenticios de la Población en las Zonas Alto Andinas. Lima: Dirección de Investigación y Desarrollo Social de Seguridad Alimentaria y Acceso a Oportunidades Económicas-MIMDES. 97 pp.
12. **Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA**. Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a los programas sociales de alimentación.
13. **Resolución Ministerial N°610-2004/MINSA**. Lineamientos de Nutrición Materno Infantil del Perú.
14. **HIDALGO, M. (s.f.)**. Nutrición la edad preescolar, escolar y adolescente. Recuperado el 20 de octubre de 2012, de [http://www.sepeap.org/imagenes/secciones/Image/_USER_/ Nutricion_edad_preescolar_escolar_adolescente.pdf](http://www.sepeap.org/imagenes/secciones/Image/_USER_/Nutricion_edad_preescolar_escolar_adolescente.pdf).



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 1: CEREALES)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento OW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA		Porcentaje comestible	INICIAL PRIMARIA	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)			Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	
1	CEREALES Y DERIVADOS	A1	Arroz pilado	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	ARROZ CON GUIZO DE MENESTRA Y TUBÉRCULO + POA	40.0	70.0	100	40.0	70.0
2	CEREALES Y DERIVADOS	A2	Arroz pilado	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	ARROZ CON GUIZO DE MENESTRA + POA	40.0	70.0	100	40.0	70.0
3	CEREALES Y DERIVADOS	A3	Arroz pilado	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ARROZ CON TUBÉRCULO + POA	40.0	70.0	100	40.0	70.0
4	CEREALES Y DERIVADOS	A4	Arroz pilado	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CHAUFA	60.0	95.0	100	60.0	95.0
5	CEREALES Y DERIVADOS	A5	Arroz pilado	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE CON/SIN PASAS	20.0	30.0	100	20.0	30.0
6	CEREALES Y DERIVADOS	A115	Arroz pilado	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA SEGUNDO	30.0	50.0	100	30.0	50.0
7	CEREALES Y DERIVADOS	A6	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	CON LECHE Y HARINA DE MENESTRA (H. ARVEJA, H. HABAS, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
8	CEREALES Y DERIVADOS	A7	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE Y ENTERO DE CEREAL (QUINUA, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
9	CEREALES Y DERIVADOS	A8	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	CON LECHE Y HARINA DE TUBÉRCULO (H. MACA, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
10	CEREALES Y DERIVADOS	A9	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y FRUTA (MANGO, OTRAS)	15.0	25.0	100	15.0	25.0
11	CEREALES Y DERIVADOS	A10	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE CON/SIN CHOCOLATE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
12	CEREALES Y DERIVADOS	A11	Harina de cebada	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + VERDURA + POA	CON LECHE Y ZANAHORIA	20.0	30.0	100	20.0	30.0
13	CEREALES Y DERIVADOS	A12	Harina de cebada	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
14	CEREALES Y DERIVADOS	A13	Harina de cebada	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE Y HARINA DE CEREAL	12.0	15.0	100	12.0	15.0
15	CEREALES Y DERIVADOS	A14	Fideo tallarín	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	TALLARINES	70.0	100.0	100	70.0	100.0
16	CEREALES Y DERIVADOS	A15	Fideo tallarín	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES CON TUBÉRCULO	70.0	100.0	100	70.0	100.0
17	CEREALES Y DERIVADOS	A16	Galleta de soda	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON PESCADO, HUEVO, TORREJA, TORTILLA, CROQUETA, ENTRE OTROS	26.0	34.0	100	26.0	34.0
18	CEREALES Y DERIVADOS	A17	Galleta de soda	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	MANJAR BLANCO, QUESO, ENTRE OTROS	26.0	34.0	100	26.0	34.0
19	CEREALES Y DERIVADOS	A19	Galleta de soda	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + TUBÉRCULO	CAMOTE, ENTRE OTROS	26.0	34.0	100	26.0	34.0
20	CEREALES Y DERIVADOS	A109	Galleta de soda	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	PARA ACOMPAÑAMIENTO	26.0	34.0	100	26.0	34.0
21	CEREALES Y DERIVADOS	A110	Galleta de agua	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	PARA ACOMPAÑAMIENTO	40.0	45.0	100	40.0	45.0
22	CEREALES Y DERIVADOS	A111	Galleta de quinua	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL	SOLA	40.0	45.0	100	40.0	45.0
23	CEREALES Y DERIVADOS	A115	Galleta de kiwicha	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL	SOLA	40.0	45.0	100	40.0	45.0
24	CEREALES Y DERIVADOS	A20	Harina de kiwicha	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
25	CEREALES Y DERIVADOS	A21	Hojuela de kiwicha	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
26	CEREALES Y DERIVADOS	A22	Choclo entero	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ A LA JARDINERA	6.0	10.0	63	4.0	6.0
27	CEREALES Y DERIVADOS	A23	Choclo entero	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	GUIOS	27.0	40.0	63	17.0	25.0
28	CEREALES Y DERIVADOS	A24	Maíz cancha	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL	TOSTADA	65.0	93.0	100	65.0	93.0
29	CEREALES Y DERIVADOS	A25	Maíz cancha	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	TOSTADA ACOMPAÑADA CON QUESO	35.0	55.0	100	35.0	55.0
30	CEREALES Y DERIVADOS	A26	Choclo entero	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CHOCLO CON HUEVO	159.0	238.0	63	100.0	150.0



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 1: CEREALES)**

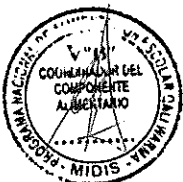
N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA		Porcentaje	INICIAL PRIMARIA	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)			Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	
31	CEREALES Y DERIVADOS	A27	Harina de maíz	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y HARINA DE PLÁTANO	5.0	10.0	100	5.0	10.0
32	CEREALES Y DERIVADOS	A28	Harina de maíz	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
33	CEREALES Y DERIVADOS	A29	Harina de maíz	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE Y CACAO/CHOCOLATE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
34	CEREALES Y DERIVADOS	A30	Maicena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	PARA ESPESAR CEREAL ENTERO (QUINUA, OTROS)	2.0	2.0	100	2.0	2.0
35	CEREALES Y DERIVADOS	A31	Harina de maíz	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
36	CEREALES Y DERIVADOS	A32	Harina de maíz	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
37	CEREALES Y DERIVADOS	A33	Harina de maíz	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
38	CEREALES Y DERIVADOS	A34	Harina de maíz	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
39	CEREALES Y DERIVADOS	A35	Harina de maíz	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
40	CEREALES Y DERIVADOS	A36	Maíz mote	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	CON LECHE Y H. ARVEJA (POR EJM: CHAMPU)	20.0	24.0	100	20.0	24.0
41	CEREALES Y DERIVADOS	A37	Maíz mote	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL	SANCOCHADO	65.0	93.0	100	65.0	93.0
42	CEREALES Y DERIVADOS	A38	Maíz mote	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	ARREBOZADO, QUESO	35.0	55.0	100	35.0	55.0
43	CEREALES Y DERIVADOS	A39	Pan	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL	SIN COMPONENTE SÓLIDO	30.0	30.0	100	30.0	30.0
44	CEREALES Y DERIVADOS	A40	Pan	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON PESCADO, HUEVO, TORREJA, TORTILLA, CROQUETA, ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0
45	CEREALES Y DERIVADOS	A41	Pan	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	MANJAR BLANCO, QUESO, MANTEQUILLA, ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0
46	CEREALES Y DERIVADOS	A43	Pan	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + TUBÉRCULO	CAMOTE, ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0
47	CEREALES Y DERIVADOS	A44	Pan	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA ESPESAR (P. EJ. AJI DE POA)	10.0	12.0	100	10.0	12.0
48	CEREALES Y DERIVADOS	A45	Pan de molde	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON PESCADO, HUEVO, TORREJA, TORTILLA, CROQUETA, QUESO, ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0
49	CEREALES Y DERIVADOS	A46	Pan de molde	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	MANJAR BLANCO, QUESO, ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0
50	CEREALES Y DERIVADOS	A48	Pan de molde	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + TUBÉRCULO	CAMOTE, ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0
51	CEREALES Y DERIVADOS	A49	Quinua, entera	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	GUISO DE QUINUA	35.0	55.0	100	35.0	55.0
52	CEREALES Y DERIVADOS	A50	Quinua, entera	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA ESPESAR (P. EJ. AJI DE QUINUA)	13.0	20.0	100	13.0	20.0
53	CEREALES Y DERIVADOS	A51	Quinua, entera	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE Y AVENA HOJUELAS	10.0	15.0	100	10.0	15.0
54	CEREALES Y DERIVADOS	A52	Quinua, entera	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
55	CEREALES Y DERIVADOS	A53	Hojuela de quinua	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
56	CEREALES Y DERIVADOS	A54	Harina de siete semillas	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
57	CEREALES Y DERIVADOS	A55	Trigo, entero	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	GUISO DE TRIGO	45.0	70.0	100	45.0	70.0
58	CEREALES Y DERIVADOS	A56	Trigo, entero	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	GUISO DE PATACHI CON ARROZ	10.0	25.0	100	10.0	25.0
59	CEREALES Y DERIVADOS	A57	Trigo, entero	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE	20.0	30.0	100	20.0	30.0
60	CEREALES Y DERIVADOS	A58	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE, HAMBURGUESA)	5.0	8.0	100	5.0	8.0





**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 1: CEREALES)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento OW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA	Porción comestible	INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)			Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	
61	CEREALES Y DERIVADOS	A59	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE, HAMBURGUESA)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
62	CEREALES Y DERIVADOS	A60	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE, HAMBURGUESA)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
63	CEREALES Y DERIVADOS	A61	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE, HAMBURGUESA)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
64	CEREALES Y DERIVADOS	A62	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	PARA APANAR (P. EJ. CARNE, HAMBURGUESA)	5.0	8.0	100	5.0	8.0
65	CEREALES Y DERIVADOS	A63	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA, CROQUETA, ALBÓNDIGA, APANADO, OTROS	8.0	14.0	100	8.0	14.0
66	CEREALES Y DERIVADOS	A64	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	PARA TORREJA, CROQUETA, ALBÓNDIGA	5.0	10.0	100	5.0	10.0
67	CEREALES Y DERIVADOS	A65	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA TORREJA, CROQUETA, ALBÓNDIGA	5.0	10.0	100	5.0	10.0
68	CEREALES Y DERIVADOS	A66	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA TORREJA, CROQUETA, ALBÓNDIGA	5.0	10.0	100	5.0	10.0
69	CEREALES Y DERIVADOS	A67	Harina de trigo	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	PARA TORREJA, CROQUETA, ALBÓNDIGA	5.0	10.0	100	5.0	10.0
70	CEREALES Y DERIVADOS	A68	Harina de trigo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE Y HARINA DE CEREAL (H. CEBADA, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
71	CEREALES Y DERIVADOS	A69	Harina de trigo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y HARINA DE FRUTA (H. PLATANO, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
72	CEREALES Y DERIVADOS	A70	Harina de trigo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	CON LECHE Y HARINA DE MENESTRAS (H. ARVEJA, H. HABAS, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
73	CEREALES Y DERIVADOS	A71	Harina de trigo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBERCULO + POA	CON LECHE Y HARINA DE TUBERCULO (H. MACA, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
74	CEREALES Y DERIVADOS	A72	Harina de trigo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SOLO CON LECHE CON/SIN CHANCACA (APILLUSTUS)	15.0	25.0	100	15.0	25.0
75	CEREALES Y DERIVADOS	A73	Harina de trigo	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA, CROQUETA	3.0	3.0	100	3.0	3.0
76	CEREALES Y DERIVADOS	A74	Harina de trigo	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA + DERIVADO LÁCTEO	PARA TORREJA	3.0	3.0	100	3.0	3.0
77	CEREALES Y DERIVADOS	A75	Sémola	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE CON/SIN PASAS	15.0	25.0	100	15.0	25.0
78	CEREALES Y DERIVADOS	A76	Quinua, entera	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	QUINUA ATAMALADA	25.0	35.0	100	25.0	35.0
79	CEREALES Y DERIVADOS	A77	Fideo tallarín	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ CON GUIZO DE FIDEOS	35.0	45.0	100	35.0	45.0
80	CEREALES Y DERIVADOS	A78	Arroz pilado	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	GUIZO DE FIDEOS, TRIGO CON ARROZ + POA	40.0	70.0	100	40.0	70.0
81	CEREALES Y DERIVADOS	A79	Harina de arroz	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	ESPESAR MINGADO DE ARROZ	5.0	5.0	100	5.0	5.0
82	CEREALES Y DERIVADOS	A80	Pan	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + FRUTA	PLATANO, ACEITUNA, ENTRE OTRAS	30.0	30.0	100	30.0	30.0
83	CEREALES Y DERIVADOS	A81	Harina de trigo	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBERCULO + POA	PARA APANAR ARREBOZADO	2.0	2.0	100	2.0	2.0
84	CEREALES Y DERIVADOS	A82	Galleta de soda	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL	SOLA	34.0	40.0	100	34.0	40.0
85	CEREALES Y DERIVADOS	A83	Galleta de vainilla	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON QUESO, HUEVO,	37.0	37.0	100	37.0	37.0





**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 1: CEREALES)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento N.W	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		Porcentaje	Peso Neto	
							INICIAL	PRIMARIA		INICIAL	PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
86	CEREALES Y DERIVADOS	A84	Harina de trigo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SOLO CON LECHE PARA MAZAMORRA (PUNQUI, OTRAS)	20.0	30.0	100	20.0	30.0
87	CEREALES Y DERIVADOS	A85	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL	SÓLO CON CHOCOLATE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
88	CEREALES Y DERIVADOS	A86	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBERCULO + POA	CON LECHE Y HARINA DE TUBERCULO (H. MACA, OTRAS)	10.0	20.0	100	10.0	20.0
89	CEREALES Y DERIVADOS	A87	Harina de quinua	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
90	CEREALES Y DERIVADOS	A88	Harina de maíz	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL	SÓLO	15.0	25.0	100	15.0	25.0
91	CEREALES Y DERIVADOS	A89	Harina de quinua	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON OTRA HARINA/HOJUELA DE CEREAL (AVENA, OTRAS) CON LECHE	10.0	15.0	100	10.0	15.0
92	CEREALES Y DERIVADOS	A90	Hojuela de avena	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON OTRA HARINA DE CEREAL (QUINUA, OTRAS)	5.0	10.0	100	5.0	10.0
93	CEREALES Y DERIVADOS	A91	Quinua, entera	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA	CON FRUTA (NARANJA, OTRAS)	15.0	25.0	100	15.0	25.0
94	CEREALES Y DERIVADOS	A92	Harina de trigo	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LÁCTEO	PARA EMPANADA (TOCTOCHE, OTROS)	30.0	30.0	100	30.0	30.0
95	CEREALES Y DERIVADOS	A93	Pan, seco molido	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA HAMBURGUESA	3.0	5.0	100	3.0	3.0
96	CEREALES Y DERIVADOS	A94	Pan, seco molido	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA ESPESAR	10.0	12.0	100	10.0	12.0
97	CEREALES Y DERIVADOS	A95	Tostada	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON PESCADO, HUEVO, TORREJA, TORTILLA, CROQUETA, ENTRE OTROS	28.0	32.0	100	28.0	32.0
98	CEREALES Y DERIVADOS	A108	Tostada	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	MANJAR BLANCO, QUESO, MANTEQUILLA, ENTRE OTROS	28.0	32.0	100	28.0	32.0
99	CEREALES Y DERIVADOS	A96	Galleta cracker	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	ACOMPANAR POA	34.0	37.0	100	34.0	37.0
100	CEREALES Y DERIVADOS	A97	Hojuelas de cereal (kiwicha, trigo, avena y maíz)	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	ACOMPANAR POA	35.0	40.0	100	35.0	40.0
101	CEREALES Y DERIVADOS	A98	Harina de arroz	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE CON/SIN ALGARROBINA	15.0	25.0	100	15.0	25.0
102	CEREALES Y DERIVADOS	A99	Bizcocho	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON QUESO	30.0	30.0	100	30.0	30.0
103	CEREALES Y DERIVADOS	A100	Arroz pilado	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE PARA MINGADO	10.0	20.0	100	10.0	20.0
104	CEREALES Y DERIVADOS	A101	Galleta de agua	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON PESCADO, HUEVO, TORREJA, TORTILLA, CROQUETA, ENTRE OTROS	40.0	45.0	100	40.0	45.0
105	CEREALES Y DERIVADOS	A107	Galleta de agua	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	MANJAR BLANCO, QUESO, MANTEQUILLA, ENTRE OTROS	40.0	45.0	100	40.0	45.0
106	CEREALES Y DERIVADOS	A102	Hojuelas de cereal (kiwicha, trigo, avena y maíz)	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO (CB)	CEREAL + POA	SOLO	40.0	45.0	100	40.0	45.0
107	CEREALES Y DERIVADOS	A103	Fideo tallarín	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	TALLARINES CON MENESTRA	50.0	80.0	100	50.0	80.0
108	CEREALES Y DERIVADOS	A104	Fideo tallarín	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + MENESTRA + POA	TALLARINES CON MENESTRA	70.0	100.0	100	70.0	100.0
109	CEREALES Y DERIVADOS	A105	Arroz pilado	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + MENESTRA + POA	ARROZ CON GUIZO DE MENESTRA + POA	55.0	85.0	100	55.0	85.0
110	CEREALES Y DERIVADOS	A106	Arroz pilado	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	ARROZ CON OTRO CEREAL (QUINUA, TRIGO, OTROS) + POA	55.0	85.0	100	55.0	85.0
111	CEREALES Y DERIVADOS	A112	Fideo tallarín	ALMUERZO : SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	TALLARINES CON OTRO CEREAL (GALLETAS, ARROZ, OTROS) + POA	70.0	100.0	100	70.0	100.0
112	CEREALES Y DERIVADOS	A113	Quinua, entera	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO (CB)	CEREAL + POA	CON OTRO CEREAL (CACHANGA, OTROS)	15.0	15.0	100	15.0	15.0
113	CEREALES Y DERIVADOS	A114	Harina de trigo	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO (CB)	CEREAL + POA	CON OTRO CEREAL (CACHANGA, OTROS)	15.0	15.0	100	15.0	15.0
114	CEREALES Y DERIVADOS	A115	Harina de maíz morado (AM)	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL	EN MAZAMORRA	20.0	30.0	100	20.0	30.0



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 2: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento D/M	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA	% Porcentaje	INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)
115	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B1	Ajo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.4	0.4	97	0.3	0.3
116	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B2	Ajo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.4	0.4	97	0.3	0.3
117	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B3	Ajo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.6	0.6	97	0.5	0.5
118	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B4	Ajo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.6	0.6	97	0.5	0.5
119	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B5	Ajo	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.6	0.6	97	0.5	0.5
120	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B6	Arvejas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	GUISOS, ESTOFADOS	15.0	15.0	44	7.0	7.0
121	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B7	Arvejas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRA, ESTOFADOS CON MENESTRA	15.0	15.0	44	7.0	7.0
122	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B8	Caigua	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	GUISO DE CAIGUA	30.0	40.0	98	29.0	39.0
123	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B9	Calabaza	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	AJÍ DE CALABAZA	100.0	120.0	67	67.0	80.0
124	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B10	Cebolla china	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ CHAUFA	4.0	6.0	71	3.0	4.0
125	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B11	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ESCABECHE, SUDADO	23.0	40.0	84	19.0	34.0
126	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B12	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	ESCABECHE, SUDADO	23.0	40.0	84	19.0	34.0
127	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B13	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	ESCABECHE, SUDADO	23.0	40.0	84	19.0	34.0
128	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B14	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ESCABECHE, SUDADO	23.0	40.0	84	19.0	34.0
129	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B15	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	ESCABECHE, SUDADO	23.0	40.0	84	19.0	34.0
130	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B16	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ENSALADAS, TALLARINES, ESTOFADOS, ENCEBOLLADOS	17.0	30.0	84	14.0	25.0
131	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B17	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	ENSALADAS, ESTOFADOS, ENCEBOLLADOS	17.0	30.0	84	14.0	25.0
132	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B18	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	ENSALADAS, ESTOFADOS, ENCEBOLLADOS	17.0	30.0	84	14.0	25.0
133	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B19	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ENSALADAS, TALLARINES, ESTOFADOS, CARAPLUCRA, AJÍ, ENCEBOLLADOS	17.0	30.0	84	14.0	25.0
134	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B20	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	ENSALADAS, ESTOFADOS, ENCEBOLLADOS	17.0	30.0	84	14.0	25.0
135	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B21	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZO DE GUISOS	9.0	13.0	84	8.0	11.0
136	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B22	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZO DE GUISOS	9.0	13.0	84	8.0	11.0
137	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B23	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZO DE GUISOS	9.0	13.0	84	8.0	11.0
138	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B24	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZO DE GUISOS	9.0	13.0	84	8.0	11.0
139	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B25	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZO DE GUISOS	9.0	13.0	84	8.0	11.0
140	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B26	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN SALTADOS	16.0	25.0	84	13.0	21.0
141	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B27	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN SALTADOS	16.0	25.0	84	13.0	21.0
142	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B28	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN SALTADOS	16.0	25.0	84	13.0	21.0
143	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B29	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN SALTADOS	16.0	25.0	84	13.0	21.0
144	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B30	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	EN SALTADOS	16.0	25.0	84	13.0	21.0
145	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B31	Cebolla roja	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA CROQUETA	3.0	3.0	84	3.0	3.0



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 2: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA	de Parte comestible	INICIAL PRIMARIA	Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)
146	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B32	Calabaza	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	AJÍ DE CALABAZA	100.0	120.0	67	67.0	80.0
147	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B33	Calabaza	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y H. MAIZ	13.0	15.0	67	8.0	10.0
148	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B34	Culantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS DE GUIOSOS	5.0	5.0	57	3.0	3.0
149	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B35	Culantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS DE GUIOSOS	5.0	5.0	57	3.0	3.0
150	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B36	Culantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS DE GUIOSOS	5.0	5.0	57	3.0	3.0
151	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B37	Culantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS DE GUIOSOS	5.0	5.0	57	3.0	3.0
152	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B38	Culantro	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS DE GUIOSOS	5.0	5.0	57	3.0	3.0
153	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B39	Sachaculantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	EN ADEREZOS	0.5	0.5	100	0.5	0.5
154	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B40	Sachaculantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.5	0.5	100	0.5	0.5
155	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B41	Sachaculantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.5	0.5	100	0.5	0.5
156	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B42	Sachaculantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.5	0.5	100	0.5	0.5
157	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B43	Sachaculantro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.5	0.5	100	0.5	0.5
158	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B44	Sachaculantro	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.5	0.5	100	0.5	0.5
159	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B45	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	SECO DE POA	7.0	10.0	97	7.0	10.0
160	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B46	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA	15.0	20.0	97	15.0	19.0
161	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B47	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	PARA TORREJA	15.0	20.0	97	15.0	19.0
162	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B48	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	PARA TORREJA	15.0	20.0	97	15.0	19.0
163	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B49	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PARA TORREJA	15.0	20.0	97	15.0	19.0
164	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B50	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	PARA TORREJA	15.0	20.0	97	15.0	19.0
165	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B51	Espinaca	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA	5.0	5.0	97	5.0	5.0
166	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B52	Habas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO +POA	AJIACO DE HABAS	50.0	85.0	35	18.0	30.0
167	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B53	Huacatay	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
168	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B54	Huacatay	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
169	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B55	Huacatay	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
170	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B56	Huacatay	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
171	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B57	Huacatay	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
172	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B58	Perejil	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA SAZONAR Y AROMATIZAR	0.5	0.5	50	0.3	0.3
173	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B59	Perejil	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	PARA SAZONAR Y AROMATIZAR	0.5	0.5	50	0.3	0.3
174	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B60	Perejil	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA SAZONAR Y AROMATIZAR	0.5	0.5	50	0.3	0.3
175	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B61	Perejil	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PARA SAZONAR Y AROMATIZAR	0.5	0.5	50	0.3	0.3



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 2: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento DW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		% Parte comestible	Peso Neto	
							INICIAL	PRIMARIA		INICIAL	PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
176	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B62	Perejil	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	PARA SAZONAR Y AROMATIZAR	0.5	0.5	50	0.3	0.3
177	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B63	Pimiento rojo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN GUIOS	5.0	5.0	83	4.0	4.0
178	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B64	Pimiento rojo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+ POA	ARROZ CHAUFA, SALTADOS	6.0	6.0	83	5.0	5.0
179	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B65	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ENSALADAS, SUDADO	24.0	30.0	99	24.0	30.0
180	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B66	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES	33.0	40.0	99	33.0	40.0
181	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B67	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	ESTOFADOS, CON POA ENCEBOLLADO, CON POA SALTADO	15.0	25.0	99	15.0	25.0
182	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B68	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	ESTOFADOS, CON POA ENCEBOLLADO, CON POA SALTADO	15.0	25.0	99	15.0	25.0
183	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B69	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	ESTOFADOS, CON POA ENCEBOLLADO, CON POA SALTADO	15.0	25.0	99	15.0	25.0
184	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B70	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	ESTOFADOS, CON POA ENCEBOLLADO, CON POA SALTADO	15.0	25.0	99	15.0	25.0
185	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B71	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	ESTOFADOS, CON POA ENCEBOLLADO, CON POA SALTADO	15.0	25.0	99	15.0	25.0
186	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B72	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN GUIOS	12.0	20.0	99	12.0	20.0
187	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B73	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN GUIOS	12.0	20.0	99	12.0	20.0
188	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B74	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN GUIOS	12.0	20.0	99	12.0	20.0
189	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B75	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN GUIOS	12.0	20.0	99	12.0	20.0
190	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B76	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN GUIOS	12.0	20.0	99	12.0	20.0
191	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B77	Vainita	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	SALTADO DE VAINITA	39.0	50.0	91	35.0	46.0
192	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B78	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	TALLARINES	33.0	40.0	80	26.0	32.0
193	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B79	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES CON TUBÉRCULO	33.0	40.0	80	26.0	32.0
194	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B80	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	SALTADO DE VERDURAS CON POA	17.0	30.0	80	14.0	24.0
195	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B81	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ A LA JARDINERA, GUIOS, ESTOFADOS	14.0	25.0	80	11.0	20.0
196	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B82	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	GUIOS, POCCTE DE OLLUCO, ESTOFADOS	14.0	25.0	80	11.0	20.0



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 2: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento OW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA		% Parte comestible	INICIAL PRIMARIA	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)				Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)
197	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B83	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	GUISOS, ESTOFADOS	14.0	25.0	80	11.0	20.0
198	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B84	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA CROQUETA	1.0	1.0	80	1.0	1.0
199	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B85	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	PARA CROQUETA	1.0	1.0	80	1.0	1.0
200	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B86	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA CROQUETA	1.0	1.0	80	1.0	1.0
201	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B87	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA CROQUETA	1.0	1.0	80	1.0	1.0
202	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B88	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	PARA CROQUETA	1.0	1.0	80	1.0	1.0
203	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B89	Zanahoria	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + VERDURA + POA	CON LECHE Y HARINA DE CEBADA	15.0	18.0	87	13.0	16.0
204	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B90	Zapallo tipo macre	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	LOCRO DE ZAPALLO	94.0	140.0	84	79.0	118.0
205	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B92	Limón	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ENSALADAS	5.0	8.0	51	3.0	4.0
206	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B93	Limón	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ENSALADAS	5.0	8.0	51	3.0	4.0
207	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B94	Limón	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	EN ENSALADAS	1.0	1.0	51	1.0	1.0
208	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B95	Tomate	ALMUERZO : SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ENSALADAS, SUDADO	24.0	30.0	99	24.0	30.0
209	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B96	Tomate	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES CON TUBÉRCULO	33.0	40.0	99	33.0	40.0
210	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B97	Cebolla china	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	MENESTRA AL ESTILO CHIFA	4.0	6.0	71	3.0	4.0
211	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B98	Pimiento rojo	ALMUERZO : SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	MENESTRA AL ESTILO CHIFA	6.0	6.0	83	5.0	5.0
212	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B100	Pimiento rojo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	SALTADOS	6.0	6.0	83	5.0	5.0
213	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B101	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	TALLARINES	12.0	16.0	97	11.5	15.0
214	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B102	Espinaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES	12.0	16.0	97	11.5	15.0
215	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B103	Albahaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	TALLARINES	8.0	11.0	74	6.0	8.0
216	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B104	Albahaca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES	8.0	11.0	74	6.0	8.0
217	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B105	Zanahoria	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS, ESTOFADOS	14.0	25.0	80	11.0	20.0
218	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B106	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA CROQUETA	6.0	10.0	84	5.0	8.0
219	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B107	Cebolla roja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA CROQUETA	6.0	10.0	84	5.0	8.0
220	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B108	Cebolla roja	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA ENSALADA	4.8	4.8	84	4.0	4.0
221	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B109	Cebolla roja	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA LOMITO	6.0	6.0	84	5.0	5.0
222	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B110	Tomate	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA LOMITO	3.0	3.0	99	3.0	3.0
223	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B111	Yuca, hojas	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA	5.0	5.0	97	5.0	5.0
224	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B112	Brocoli	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA TORREJA	25.0	32.0	95	24.0	30.0



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 3: FRUTAS Y DERIVADOS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento DAW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso bruto		% Porcentaje comestible	Peso neto	
							INICIAL	PRIMARIA		INICIAL	PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
225	FRUTAS Y DERIVADOS	C1	Harina de lúcuma	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
226	FRUTAS Y DERIVADOS	C2	Mandarina	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	130.0	130.0	83	108.0	108.0
227	FRUTAS Y DERIVADOS	C3	Mango	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y AVENA HOJUELAS	33.0	39.0	85	28.0	33.0
228	FRUTAS Y DERIVADOS	C4	Mango	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	SÓLO CON LECHE	47.0	56.0	85	40.0	48.0
229	FRUTAS Y DERIVADOS	C5	Manzana	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	130.0	130.0	80	104.0	104.0
230	FRUTAS Y DERIVADOS	C6	Membrillo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y AVENA HOJUELAS	15.0	18.0	88	13.0	16.0
231	FRUTAS Y DERIVADOS	C7	Naranja	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	200.0	200.0	48	96.0	96.0
232	FRUTAS Y DERIVADOS	C8	Pera	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	100.0	100.0	80	80.0	80.0
233	FRUTAS Y DERIVADOS	C9	Plátano de isla	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	150.0	150.0	68	102.0	102.0
234	FRUTAS Y DERIVADOS	C10	Plátano de seda	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	170.0	170.0	68	116.0	116.0
235	FRUTAS Y DERIVADOS	C11	Plátano maduro	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	COMO GUARNICIÓN	110.0	130.0	68	75.0	88.0
236	FRUTAS Y DERIVADOS	C12	Plátano maduro	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	FRUTA	SANCOCHADO /FRITO	131.0	186.0	68	89.0	126.0
237	FRUTAS Y DERIVADOS	C13	Plátano manzano	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	120.0	120.0	68	82.0	82.0
238	FRUTAS Y DERIVADOS	C14	Harina de plátano	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y HARINA/HOJUELA CERAL (TRIGO, MAIZ, OTROS)	10.0	15.0	100	10.0	15.0
239	FRUTAS Y DERIVADOS	C15	Harina de plátano	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
240	FRUTAS Y DERIVADOS	C16	Harina de plátano	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + FRUTA + POA	CON LECHE Y H. DE HABAS	5.0	10.0	100	5.0	10.0
241	FRUTAS Y DERIVADOS	C17	Melocotón-durazno-bianquillo	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	85.0	85.0	69	59.0	59.0
242	FRUTAS Y DERIVADOS	C18	Plátano maduro	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON LECHE Y HOJUELA/HARINA DE CEREAL (AVENA, OTRAS)	51.5	59.0	68	35.0	40.0
243	FRUTAS Y DERIVADOS	C19	Piña	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	160.0	160.0	64	100.0	100.0
244	FRUTAS Y DERIVADOS	C20	Papaya	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	100.0	100.0	85	85.0	85.0
245	FRUTAS Y DERIVADOS	C21	Naranja de jugo	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA	CON CEREAL ENTERO/HARINA/HOJUELA (QUINUA, OTROS)	38.0	44.0	34	13.0	15.0
246	FRUTAS Y DERIVADOS	C22	Plátano verde	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA	PARA RALLAR	44.1	73.5	68	30.0	50.0
247	FRUTAS Y DERIVADOS	C23	Pasas	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	EN BEBIBLES	1.0	1.0	100	1.0	1.0
248	FRUTAS Y DERIVADOS	C24	Plátano maduro	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	CON LECHE PARA CHAPO	67.0	79.0	68	46.0	54.0
249	FRUTAS Y DERIVADOS	C25	Aceituna	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + FRUTA	CON CEREAL (3 unidades medianas)	30.0	30.0	80	24.0	24.0
250	FRUTAS Y DERIVADOS	C91	Lima	ALMUERZO: POSTRE	FRUTA	ENTERAS COMO POSTRE	160.0	160.0	71	114.0	114.0





**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 4: GRASAS Y OLEAGINOSAS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA		N° Parte comestible	INICIAL PRIMARIA	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)			Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	
251	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D1	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES,ARROZ A LA JARDINERA C/POA SANCOCHADO (HUEVO, OTROS)	3.0	4.0	100	3.0	4.0
252	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D2	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES,ARROZ A LA JARDINERA C/POA EN GUIZO,SALSA,ESTOFADO	5.0	7.0	100	5.0	7.0
253	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D3	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	TALLARINES,ARROZ A LA JARDINERA C/POA EN ENCEBOLLADO,LOMITO,ESCABECHE,SUDADO	7.0	9.0	100	7.0	9.0
254	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D4	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	TALLARINES,ARROZ A LA JARDINERA C/POA EN CROQUETA,TORREJA,SALTADO,HAMBURGUESA, HUEVO FRITO,APANADO	8.0	10.0	100	8.0	10.0
255	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D5	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ CHAUF, ARROZ CON QUINUA O TRIGO C/POA SANCOCHADO (HUEVO, OTROS)	5.0	7.0	100	5.0	7.0
256	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D6	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ CHAUF, ARROZ CON QUINUA O TRIGO C/POA EN GUIZO,SALSA,ESTOFADO	6.0	8.0	100	6.0	8.0
257	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D7	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ CHAUF, ARROZ C/QUINUA,TRIGO C/POA EN ENCEBOLLADO,LOMITO,ESCABECHE,SUDADO	7.0	9.0	100	7.0	9.0
258	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D8	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	ARROZ CHAUF, ARROZ C/QUINUA,TRIGO C/POA EN CROQUETA,TORREJA,SALTADO,HAMBURGUESA, HUEVO FRITO,APANADO	8.0	10.0	100	8.0	10.0
259	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D9	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES,ARROZ CON TUBERCULO SANCOCHADO C/POA SANCOCHADO (HUEVO, OTROS)	3.0	4.0	100	3.0	4.0
260	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D10	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES,ARROZ CON TUBERCULO SANCOCHADO C/POA EN GUIZO,SALSA,ESTOFADO, SECO, AJI	5.0	7.0	100	5.0	7.0
261	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D11	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES,ARROZ CON TUBERCULO SANCOCHADO C/POA EN ENCEBOLLADO,LOMITO,ESCABECHE,SUDADO	7.0	9.0	100	7.0	9.0
262	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D12	Mantequilla	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PURÉS	2.0	3.0	100	2.0	3.0
263	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D13	Mantequilla	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	CON PAN	10.0	10.0	100	10.0	10.0
264	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D14	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES,ARROZ CON TUBERCULO SANCOCHADO C/POA EN CROQUETA,TORREJA,SALTADO,HAMBURGUESA, HUEVO FRITO,APANADO	8.0	10.0	100	8.0	10.0
265	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D15	Mantequilla	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PURÉS	2.0	3.0	100	2.0	3.0
266	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D16	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ARROZ CON LOCRO,AJIACO,PURE C/HUEVO SANCOCHADO	5.0	7.0	100	5.0	7.0
267	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D17	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ARROZ CON LOCRO,AJIACO,PURE C/POA EN GUIZO,SALSA,ESTOFADO	8.0	10.0	100	8.0	10.0
268	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D18	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ARROZ CON LOCRO,AJIACO,PURE C/POA EN ENCEBOLLADO,LOMITO,ESCABECHE,SUDADO	9.0	11.0	100	9.0	11.0
269	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D19	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ARROZ CON LOCRO,AJIACO,PURE C/POA EN CROQUETA,TORREJA,SALTADO,HAMBURGUESA, HUEVO FRITO,APANADO	10.0	12.0	100	10.0	12.0
270	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D20	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ARROZ CON PICANTE, CARAPULCRA C/POA INCLUIDO	6.0	8.0	100	8.0	10.0
271	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D21	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	ARROZ CON GUIZO DE MENESTRA C/POA SANCOCHADO (HUEVO, OTROS)	5.0	7.0	100	5.0	7.0





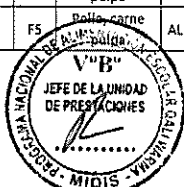
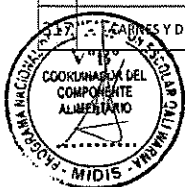
**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 4: GRASAS Y OLEAGINOSAS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento C/W	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		No. Porción Líquida	Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA			INICIAL PRIMARIA	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
272	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D22	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	ARROZ CON GUIISO DE MENESTRA C/POA EN GUIISO,ESTOFADO, SECO	8.0	10.0	100	8.0	10.0
273	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D23	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	ARROZ CON GUIISO DE MENESTRA C/POA EN ENCEBOLLADO,LOMITO,ESCABECHE,SUDADO, TORTILLA	9.0	11.0	100	9.0	11.0
274	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D24	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	ARROZ CON GUIISO DE MENESTRA C/POA EN CROQUETA,TORREJA,SALTADO,HAMBURGUESA, HUEVO FRITO,APANADO	10.0	12.0	100	10.0	12.0
275	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D25	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA + TUBÉRCULO	ARROZ CON GUIISO DE MENESTRA Y TUBERCULO SANCOCHADO C/POA SANCOCHADO (HUEVO, OTROS)	5.0	7.0	100	5.0	7.0
276	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D26	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA + TUBÉRCULO	ARROZ CON GUIISO DE MENESTRA Y TUBERCULO SANCOCHADO C/POA EN GUIISO,ESTOFADO, SECO	8.0	10.0	100	8.0	10.0
277	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D27	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA + TUBÉRCULO	ARROZ CON GUIISO DE MENESTRA Y TUBERCULO SANCOCHADO C/POA EN ENCEBOLLADO,LOMITO,ESCABECHE,SUDADO	9.0	11.0	100	9.0	11.0
278	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D28	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA + TUBÉRCULO	ARROZ CON GUIISO DE MENESTRA Y TUBERCULO SANCOCHADO C/POA EN CROQUETA,TORREJA,SALTADO,HAMBURGUESA, HUEVO FRITO,APANADO	10.0	12.0	100	10.0	12.0
279	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D29	Aceite vegetal	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	FREIR TORTILLA, REVUELTO, ENTRE OTROS	3.0	4.0	100	3.0	4.0
280	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D30	Aceite vegetal	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + TUBÉRCULO	FREIR CAMOTE, ENTRE OTROS	4.0	5.0	100	4.0	5.0
281	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D31	Aceite vegetal	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA + DERIVADO LACTEO	FREIR TORTILLA DE QUESO, ENTRE OTROS	3.0	4.0	100	3.0	4.0
282	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D41	Aceite vegetal	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	CEREAL (TALLARIN, ARROZ, OTROS) C/POA ALBÓNDIGA, CROQUETA, HAMBURGUESA, OTROS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
283	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D32	Cacao	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	CON LECHE Y FRUTA (H. PLATANO, OTRAS)	1.0	1.0	100	1.0	1.0
284	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D33	Cacao	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON LECHE Y HARINA DE MAIZ/OTRAS HARINAS/HOJUELAS DE CEREAL	1.0	1.0	100	1.0	1.0
285	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D34	Aceite vegetal	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + FRUTA	FREIR PLATANO, ENTRE OTROS	4.0	5.0	100	4.0	5.0
286	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D35	Aceite vegetal	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBERCULO + FRUTA	FREIR YUCA ARREBOZADA, ENTRE OTROS	4.0	5.0	100	4.0	5.0
287	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D36	Chocolate para taza	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	CON HARINA/HOJUELA/ENTERO FRUTA	1.0	1.0	100	1.0	1.0
288	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D37	Chocolate para taza	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + POA	CON HARINA DE MENESTRA (ARVEJA, OTRAS)	1.0	1.0	100	1.0	1.0
289	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D38	Chocolate para taza	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON HARINA/HOJUELA DE CEREAL (AVENA, OTRAS)	1.0	1.0	100	1.0	1.0
290	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D39	Aceite vegetal	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	FREIR TORREJA,CROQUETA,ARREBOZADOS,LOMITO,H UEUVO,CACHANGA	4.0	5.0	100	4.0	5.0
291	GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS	D40	Aceite vegetal	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA + DERIVADO LACTEO	FREIR EMPANADA (TOCTOCHE),TORREJA CON QUESO	4.0	5.0	100	4.0	5.0



ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO (GRUPO 5: PESCADOS, CARNES Y DERIVADOS)

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento O/W	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		N° Partes comidas/día	Peso Neto		
							INICIAL PRIMARIA			INICIAL PRIMARIA		
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)			
292	PESCADOS	E1	Pescado enlatado en agua	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CON TRIGO, ARROZ CON QUINUA	60.0	90.0	100	60.0	90.0	
293	PESCADOS	E2	Pescado enlatado en agua	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+ TUBÉRCULO+POA	GUISOS, SUDADOS, ENCEBOLLADOS, PURÉS, AJÍ, ESCABECHE	60.0	90.0	100	60.0	90.0	
294	PESCADOS	E3	Pescado enlatado en agua	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0	
295	PESCADOS	E4	Pescado enlatado en agua	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0	
296	PESCADOS	E5	Pescado enlatado en agua	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+ POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0	
297	PESCADOS	E6	Pescado enlatado en agua	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA CROQUETA, LOMITO, ENSALADA	20.0	30.0	100	20.0	30.0	
298	PESCADOS	E7	Pescado enlatado en agua	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	PARA CROQUETA	40.0	60.0	100	40.0	60.0	
299	PESCADOS	E8	Pescado enlatado en agua	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA CROQUETA	40.0	60.0	100	40.0	60.0	
300	PESCADOS	E9	Pescado fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CON TRIGO, ARROZ CON QUINUA	92.0	140.0	65	60.0	90.0	
301	PESCADOS	E10	Pescado fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	GUISOS, SUDADOS, ENCEBOLLADOS, PURÉS, AJÍ	92.0	140.0	65	60.0	90.0	
302	PESCADOS	E11	Pescado fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRAS	62.0	92.0	65	40.0	60.0	
303	PESCADOS	E12	Pescado fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	62.0	92.0	65	40.0	60.0	
304	PESCADOS	E13	Pescado fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+ POA	GUISOS DE MENESTRAS	62.0	92.0	65	40.0	60.0	
305	PESCADOS	E14	Pescado enlatado en agua	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA	10.0	15.0	100	10.0	15.0	
306	PESCADOS	E15	Pescado enlatado en aceite	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA CROQUETA, LOMITO, ENSALADA	20.0	30.0	100	20.0	30.0	
307	PESCADOS	E16	Pescado enlatado en salsa de tomate	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0	
308	PESCADOS	E17	Pescado enlatado en salsa de tomate	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CON TRIGO, ARROZ CON QUINUA	60.0	90.0	100	60.0	90.0	
309	PESCADOS	E18	Trozos de pota en agua y sal	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0	
310	PESCADOS	E19	Trozos de pota en agua y sal	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CON TRIGO, ARROZ CON QUINUA	60.0	90.0	100	60.0	90.0	
311	PESCADOS	E20	Pescado enlatado en agua	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA SEGUNDO	30.0	40.0	100	30.0	40.0	
312	PESCADOS	E21	Pescado enlatado en agua	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO (CB)	CEREAL + POA	PARA CROQUETA, LOMITO, ENSALADA	20.0	25.0	100	20.0	25.0	
313	CARNES Y DERIVADOS	F1	Pollo, carne pulpa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA	109.0	164.0	55	60.0	90.0	
314	CARNES Y DERIVADOS	F2	Pollo, carne pulpa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	GUISOS, SUDADOS, ENCEBOLLADOS, PURÉS, AJÍ	109.0	164.0	55	60.0	90.0	
315	CARNES Y DERIVADOS	F3	Pollo, carne pulpa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRAS	73.0	109.0	55	40.0	60.0	
316	CARNES Y DERIVADOS	F4	Pollo, carne pulpa	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	73.0	109.0	55	40.0	60.0	
317	CARNES Y DERIVADOS	F5	Pollo, carne pulpa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+ POA	GUISOS DE MENESTRAS	73.0	109.0	55	40.0	60.0	



ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO (GRUPO 5: PESCADOS, CARNES Y DERIVADOS)

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento n/w	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		% Parte comestible	Peso Neto	
							INICIAL	PRIMARIA		INICIAL	PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
318	CARNES Y DERIVADOS	F6	Carne de res	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA	60.0	90.0	100	60.0	90.0
319	CARNES Y DERIVADOS	F7	Carne de res	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	GUISOS, SUDADOS, ENCEBOLLADOS, PURÉS, AJÍ	60.0	90.0	100	60.0	90.0
320	CARNES Y DERIVADOS	F8	Carne de res	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
321	CARNES Y DERIVADOS	F9	Carne de res	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
322	CARNES Y DERIVADOS	F10	Carne de res	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
323	CARNES Y DERIVADOS	F11	Carne envasada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA	60.0	90.0	100	60.0	90.0
324	CARNES Y DERIVADOS	F12	Carne envasada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	GUISOS, SUDADOS, ENCEBOLLADOS, PURÉS, AJÍ	60.0	90.0	100	60.0	90.0
325	CARNES Y DERIVADOS	F13	Carne envasada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
326	CARNES Y DERIVADOS	F14	Carne envasada	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
327	CARNES Y DERIVADOS	F15	Carne envasada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
328	CARNES Y DERIVADOS	F16	Sangrecita en conserva	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
329	CARNES Y DERIVADOS	F17	Sangrecita en conserva	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CON TRIGO, ARROZ CON QUINUA	60.0	90.0	100	60.0	90.0
330	CARNES Y DERIVADOS	F18	Sangrecita en conserva	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO (CB)	CEREAL + POA	PARA FRITURA	20.0	30.0	100	20.0	30.0
331	CARNES Y DERIVADOS	F19	Conserva de pechuga de pollo	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRAS	30.0	45.0	100	30.0	45.0
332	CARNES Y DERIVADOS	F20	Conserva de pechuga de pollo	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CON TRIGO, ARROZ CON QUINUA	45.0	65.0	100	45.0	65.0
333	CARNES Y DERIVADOS	F21	Conserva de pechuga de pollo	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO (CB)	CEREAL + POA	PARA LOMITO AL JUGO	15.0	25.0	100	15.0	25.0
334	CARNES Y DERIVADOS	F22	Chalona de Ovino	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO (CB)	CEREAL + POA	CON CEREAL (CANCHA, OTROS)	10.0	15.0	100	10.0	15.0
335	CARNES Y DERIVADOS	F23	Chalona de Ovino	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + POA	TALLARINES, ARROZ CHAUFA, ARROZ A LA JARDINERA, ARROZ CON TRIGO, ARROZ CON QUINUA	30.0	45.0	100	30.0	45.0
336	CARNES Y DERIVADOS	F24	Chalona de Ovino	ALMUERZO: SEGUNDO (CB)	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRAS	20.0	30.0	100	20.0	30.0





**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 6: LECHE Y DERIVADOS)**

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		Peso comest. n°	Peso Neto		
							INICIAL	PRIMARIA		INICIAL	PRIMARIA	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)					
337	LECHE Y DERIVADOS	G1	Leche evaporada entera	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	AJIACO, LOCRO, POCCTE, QUINUA ATAMALADA	12.0	20.0	100	12.0	20.0	
338	LECHE Y DERIVADOS	G2	Leche evaporada entera	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	PURÉ, AJÍ	21.0	25.0	100	21.0	25.0	
339	LECHE Y DERIVADOS	G3	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON HARINA/HOJUELA DE CEREAL	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
340	LECHE Y DERIVADOS	G4	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	CON HARINA/HOJUELA DE CEREAL Y FRUTA	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
341	LECHE Y DERIVADOS	G5	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	CON HARINA/HOJUELA DE CEREAL Y MENESTRA	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
342	LECHE Y DERIVADOS	G6	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + POA	CON HARINA DE MENESTRA	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
343	LECHE Y DERIVADOS	G7	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + FRUTA + POA	CON HARINA DE MENESTRA Y FRUTA	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
344	LECHE Y DERIVADOS	G8	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	CON HARINA DE TUBÉRCULO	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
345	LECHE Y DERIVADOS	G9	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	CON MANGO, CON HARINA DE FRUTA (H. PLATANO, OTRAS)	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
346	LECHE Y DERIVADOS	G10	Manjarblanco	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LÁCTEO	CON CEREAL	14.0	14.0	100	14.0	14.0	
347	LECHE Y DERIVADOS	G11	Queso maduro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	LOCRO, POCCTE, AJIACO	20.0	40.0	100	20.0	40.0	
348	LECHE Y DERIVADOS	G12	Queso maduro	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LÁCTEO	CON PAN, CANCHA ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0	
349	LECHE Y DERIVADOS	G13	Queso maduro	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO + DERIVADO LACTEO	CON PAPA, YUCA ENTRE OTROS	30.0	30.0	100	30.0	30.0	
350	LECHE Y DERIVADOS	G14	Queso maduro	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA + DERIVADO LACTEO	PARA TORREJA ENTRE OTROS	10.0	15.0	100	10.0	15.0	
351	LECHE Y DERIVADOS	G15	Queso maduro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	TALLARINES	9.0	12.0	100	9.0	12.0	
352	LECHE Y DERIVADOS	G16	Queso maduro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	TALLARINES	9.0	12.0	100	9.0	12.0	
353	LECHE Y DERIVADOS	G17	Leche evaporada entera	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PURÉ	21.0	25.0	100	21.0	25.0	
354	LECHE Y DERIVADOS	G18	Queso maduro	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA TORTILLA, TORREJA ENTRE OTROS	10.0	10.0	100	10.0	10.0	
355	LECHE Y DERIVADOS	G19	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE	TUBERCULO + POA	CON ALMIDON/HARINA DE TUBERCULO (TAPIOCA, OTROS)	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
356	LECHE Y DERIVADOS	G20	Leche evaporada entera	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	PARA EMPANADA (TOCTOCHE, OTROS)	15.0	15.0	100	15.0	15.0	
357	LECHE Y DERIVADOS	G21	Queso maduro	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + DERIVADO LACTEO	PARA EMPANADA (TOCTOCHE, OTROS)	10.0	10.0	100	10.0	10.0	
358	LECHE Y DERIVADOS	G22	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE (CB)	CEREAL + POA	PARA POSTRE (ARROZ CON LECHE, ARROZ ZAMBITO, OTROS)	61.0	73.0	100	61.0	73.0	
359	LECHE Y DERIVADOS	G23	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE (CB)	CEREAL + POA	CON HARINA/HOJUELA/ENTERA DE CEREAL	80.0	100.0	100	80.0	100.0	
360	LECHE Y DERIVADOS	G24	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE (CB)	CEREAL + POA	PARA POSTRE (ARROZ CON LECHE, ARROZ ZAMBITO, OTROS) SIN GALLETA DE AGUA	80.0	100.0	100	80.0	100.0	
361	LECHE Y DERIVADOS	G25	Leche evaporada entera	DESAYUNO: BEBIBLE (CB)	CEREAL + POA	PARA POSTRE (ARROZ CON LECHE, ARROZ ZAMBITO, OTROS) CON GALLETA DE AGUA	100.0	120.0	100	100.0	120.0	



Nota: En caso de utilizarse leche UHT entera o pasteurizada, se duplicará la dosificación de la leche evaporada entera.

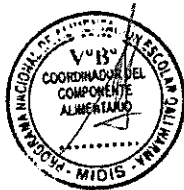
ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO (GRUPO 7: HUEVOS)

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		% Porcentaje comestible	Peso Neto	
							INICIAL	PRIMARIA		INICIAL	PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
362	HUEVOS	J1	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBERCULO + POA	SANCOCHADO, FRITO	60.0	60.0	82	49.0	49.0
363	HUEVOS	J2	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	SANCOCHADO, FRITO	60.0	60.0	82	49.0	49.0
364	HUEVOS	J3	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBERCULO + MENESTRA + POA	SANCOCHADO, FRITO	60.0	60.0	82	49.0	49.0
365	HUEVOS	J4	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	SANCOCHADO, FRITO	60.0	60.0	82	49.0	49.0
366	HUEVOS	J5	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	SANCOCHADO, FRITO	60.0	60.0	82	49.0	49.0
367	HUEVOS	J6	Huevo fresco	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA CROQUETA, HAMBURGUESA	6.1	6.1	82	5.0	5.0
368	HUEVOS	J7	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA CROQUETA, TORREJA, TORTILLA	20.0	20.0	82	16.0	16.0
369	HUEVOS	J8	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA CROQUETA, TORREJA, TORTILLA	20.0	20.0	82	16.0	16.0
370	HUEVOS	J9	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBERCULO + MENESTRA + POA	PARA CROQUETA, TORREJA, TORTILLA	20.0	20.0	82	16.0	16.0
371	HUEVOS	J10	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	PARA CROQUETA, TORREJA, TORTILLA	20.0	20.0	82	16.0	16.0
372	HUEVOS	J11	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBERCULO + POA	PARA CROQUETA, TORREJA, TORTILLA	20.0	20.0	82	16.0	16.0
373	HUEVOS	J12	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBERCULO + POA	PARA ALBÓNDIGAS, HAMBURGUESA	15.0	15.0	82	12.0	12.0
374	HUEVOS	J13	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA ALBÓNDIGAS, HAMBURGUESA	15.0	15.0	82	12.0	12.0
375	HUEVOS	J14	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBERCULO + MENESTRA + POA	PARA ALBÓNDIGAS, HAMBURGUESA	15.0	15.0	82	12.0	12.0
376	HUEVOS	J15	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	PARA ALBÓNDIGAS, HAMBURGUESA	15.0	15.0	82	12.0	12.0
377	HUEVOS	J16	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA ALBÓNDIGAS, HAMBURGUESA	15.0	15.0	82	12.0	12.0
378	HUEVOS	J17	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBERCULO + POA	PARA ADORNAR: AJI, ESCABECHE	15.0	15.0	82	12.0	12.0
379	HUEVOS	J18	Huevo fresco	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBERCULO + POA	SANCOCHADO CON PAPA	60.0	60.0	82	49.0	49.0
380	HUEVOS	J19	Huevo fresco	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	SANCOCHADO CON PAN, CON CHOCLO, MOTE, GALLETAS DE SODA ENTRE OTROS	60.0	60.0	82	49.2	49.2
381	HUEVOS	J20	Huevo fresco	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA REVUELTO	60.0	60.0	82	49.0	49.0
382	HUEVOS	J21	Huevo fresco	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA DE POA (PESCADO, QUESO, OTROS)	12.2	18.3	82	10.0	15.0
383	HUEVOS	J22	Huevo fresco	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + POA	PARA TORREJA DE VERDURA (ESPINACA, HOJA DE YUCA, ZANAHORIA, OTROS)	18.3	30.5	82	15.0	25.0
384	HUEVOS	J23	Huevo fresco	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBERCULO + POA	SANCOCHADO CON PAPA, YUCA	60.0	60.0	82	49.2	49.2



ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO (GRUPO 8: PRODUCTOS AZUCARADOS)

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		% Parte comestible	Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA			INICIAL PRIMARIA	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
385	PRODUCTOS AZUCARADOS	K1	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
386	PRODUCTOS AZUCARADOS	K2	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
387	PRODUCTOS AZUCARADOS	K3	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
388	PRODUCTOS AZUCARADOS	K4	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
389	PRODUCTOS AZUCARADOS	K5	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + FRUTA + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
390	PRODUCTOS AZUCARADOS	K6	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
391	PRODUCTOS AZUCARADOS	K7	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	TUBÉRCULO + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
392	PRODUCTOS AZUCARADOS	K8	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
393	PRODUCTOS AZUCARADOS	K9	Chancaca o panela	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	CON CEREAL ENTERO/HARINA/HOJUELAS (API LLUSTUS, OTROS) CON LECHE	0.8	1.0	100	0.8	1.0
394	PRODUCTOS AZUCARADOS	K63	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL	ENDULZAR BEBIDAS CON/SIN CHOCOLATE, MAZAMORRAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0
395	PRODUCTOS AZUCARADOS	K64	Azúcar rubia	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA	ENDULZAR BEBIDAS	13.0	15.0	100	13.0	15.0



ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO (GRUPO 9: MISCELÁNEOS)

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto		+ Parte comestible	Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA	Quantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		INICIAL PRIMARIA	Quantidades en gramos (g) y mililitros (ml)
396	MISCELÁNEOS	L1	Achiote seco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
397	MISCELÁNEOS	L2	Achiote seco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
398	MISCELÁNEOS	L3	Achiote seco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
399	MISCELÁNEOS	L4	Achiote seco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
400	MISCELÁNEOS	L5	Achiote seco	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
401	MISCELÁNEOS	L6	Azafrán	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.2	0.2	100	0.2	0.2
402	MISCELÁNEOS	L7	Azafrán	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.2	0.2	100	0.2	0.2
403	MISCELÁNEOS	L8	Azafrán	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.2	0.2	100	0.2	0.2
404	MISCELÁNEOS	L9	Azafrán	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.2	0.2	100	0.2	0.2
405	MISCELÁNEOS	L10	Azafrán	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.2	0.2	100	0.2	0.2
406	MISCELÁNEOS	L11	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
407	MISCELÁNEOS	L12	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
408	MISCELÁNEOS	L13	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
409	MISCELÁNEOS	L14	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
410	MISCELÁNEOS	L15	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
411	MISCELÁNEOS	L16	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	TUBÉRCULO + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
412	MISCELÁNEOS	L17	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
413	MISCELÁNEOS	L18	Canela	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + FRUTA + POA	PARA AROMATIZAR	0.2	0.2	100	0.2	0.2
414	MISCELÁNEOS	L19	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1
415	MISCELÁNEOS	L20	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1
416	MISCELÁNEOS	L21	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	FRUTA + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1
417	MISCELÁNEOS	L22	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1
418	MISCELÁNEOS	L23	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	TUBÉRCULO + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1
419	MISCELÁNEOS	L24	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1
420	MISCELÁNEOS	L25	Hongos	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0
421	MISCELÁNEOS	L26	Hongos	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0
422	MISCELÁNEOS	L27	Hongos	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0
423	MISCELÁNEOS	L28	Hongos	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0
424	MISCELÁNEOS	L29	Hongos	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0
425	MISCELÁNEOS	L30	Kión	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1
426	MISCELÁNEOS	L31	Kión	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1



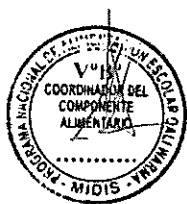
Nota: Los alimentos utilizados como condimentos, saborizantes y aromatizantes no serán considerados en el cálculo de volúmenes de compra del programa puesto que son utilizados en cantidades mínimas que no representan además un aporte de energías, proteínas y hierro considerable. Sin embargo, los proveedores de raciones podrán utilizarlos en cantidad suficiente (C.S).



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 9: MISCELÁNEOS)**

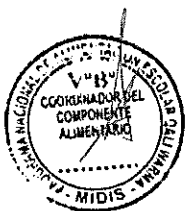
N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto		
							INICIAL	PRIMARIA	% Part. comestible	INICIAL	PRIMARIA	% Part. comestible
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)			Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
427	MISCELÁNEOS	L32	Kión	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
428	MISCELÁNEOS	L33	Kión	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
429	MISCELÁNEOS	L34	Kión	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
430	MISCELÁNEOS	L35	Laurel	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0	100
431	MISCELÁNEOS	L36	Laurel	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0	100
432	MISCELÁNEOS	L37	Laurel	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0	100
433	MISCELÁNEOS	L38	Laurel	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0	100
434	MISCELÁNEOS	L39	Laurel	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.0	0.0	100	0.0	0.0	100
435	MISCELÁNEOS	L40	Orégano	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
436	MISCELÁNEOS	L41	Orégano	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
437	MISCELÁNEOS	L42	Orégano	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
438	MISCELÁNEOS	L43	Orégano	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
439	MISCELÁNEOS	L44	Orégano	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
440	MISCELÁNEOS	L45	Sal yodada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
441	MISCELÁNEOS	L46	Sal yodada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
442	MISCELÁNEOS	L47	Sal yodada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
443	MISCELÁNEOS	L48	Sal yodada	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
444	MISCELÁNEOS	L49	Sal yodada	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
445	MISCELÁNEOS	L50	Sillao	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	0.3	0.3	100	0.3	0.3	100
446	MISCELÁNEOS	L51	Sillao	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.3	0.3	100	0.3	0.3	100
447	MISCELÁNEOS	L52	Sillao	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.3	0.3	100	0.3	0.3	100
448	MISCELÁNEOS	L53	Sillao	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	0.3	0.3	100	0.3	0.3	100
449	MISCELÁNEOS	L54	Sillao	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	0.3	0.3	100	0.3	0.3	100
450	MISCELÁNEOS	L55	Vinagre	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	EN ADEREZOS	1.0	1.0	100	1.0	1.0	100
451	MISCELÁNEOS	L56	Vinagre	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	1.0	1.0	100	1.0	1.0	100
452	MISCELÁNEOS	L57	Vinagre	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	1.0	1.0	100	1.0	1.0	100
453	MISCELÁNEOS	L58	Vinagre	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	EN ADEREZOS	1.0	1.0	100	1.0	1.0	100
454	MISCELÁNEOS	L59	Vinagre	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO + MENESTRA + POA	EN ADEREZOS	1.0	1.0	100	1.0	1.0	100
455	MISCELÁNEOS	L60	Clavo de olor	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
456	MISCELÁNEOS	L62	Algarrobina	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA + POA	EN BEBIBLES	1.0	1.0	100	1.0	1.0	100
457	MISCELÁNEOS	L63	Algarrobina	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	EN BEBIBLES	1.0	1.0	100	1.0	1.0	100
458	MISCELÁNEOS	L64	Vainilla	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	EN BEBIBLES	0.5	0.5	100	0.5	0.5	100
459	MISCELÁNEOS	L66	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100
460	MISCELÁNEOS	L67	Clavo de olor	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + FRUTA + POA	PARA AROMATIZAR	0.1	0.1	100	0.1	0.1	100

Nota: Los alimentos utilizados como condimentos, saborizantes y aromatizantes no serán considerados en el cálculo de volúmenes de compra del programa puesto que son utilizados en cantidades mínimas que no representan además un aporte de energías, proteínas y hierro considerable. Sin embargo, los proveedores de raciones y los CAE de productos podrán utilizarlos en cantidad suficiente (C.S).



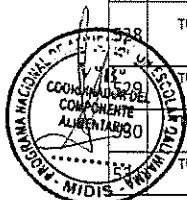
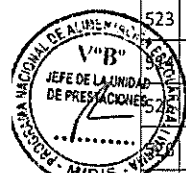
ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO (GRUPO 10: LEGUMINOSAS)

N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA	INICIAL PRIMARIA
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	Parte líquida	Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)		
461	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T1	Harina de arveja	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	CON AVENA HOJUELAS Y LECHE	10.0	15.0	100	10.0	15.0
462	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T2	Harina de arveja	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + POA	CON LECHE CON/SIN CHOCOLATE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
463	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T3	Harina de arveja	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	CON HARINA DE CEREAL Y LECHE	10.0	15.0	100	10.0	15.0
464	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T4	Arveja seca partida	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
465	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T5	Arveja seca partida	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
466	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T6	Frijol canario	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
467	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T7	Frijol canario	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
468	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T8	Frijol canario	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	FRIJOL PRIMAVERAL	60.0	90.0	100	60.0	90.0
469	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T9	Frijol castilla	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
470	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T10	Frijol castilla	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
471	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T11	Frijol castilla	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	FRIJOL PRIMAVERAL	60.0	90.0	100	60.0	90.0
472	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T12	Frijol red kidney	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
473	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T13	Frijol red kidney	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
474	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T14	Frijol red kidney	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	FRIJOL PRIMAVERAL	60.0	90.0	100	60.0	90.0
475	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T15	Garbanzo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
476	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T16	Garbanzo	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
477	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T17	Garbanzo	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	60.0	90.0
478	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T18	Haba entera seca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	55.0	100	40.0	55.0
479	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T19	Haba entera seca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	55.0	100	40.0	55.0
480	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T20	Haba entera seca	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	55.0	100	60.0	90.0
481	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T21	Habas frescas	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	MENESTRA	SANCOHADA SÓLO	314.0	443.0	37	116.0	164.0
482	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T22	Harina de habas	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + MENESTRA + POA	CON AVENA HOJUELAS Y LECHE	10.0	15.0	100	10.0	15.0
483	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T23	Harina de habas	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + POA	SÓLO CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
484	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T24	Harina de habas	DESAYUNO: BEBIBLE	MENESTRA + FRUTA + POA	CON H. PLÁTANO Y LECHE	5.0	10.0	100	5.0	10.0
485	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T25	Lenteja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
486	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T26	Lenteja	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
487	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T27	Lenteja	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	60.0	90.0
488	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T28	Pallar seco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
489	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T29	Pallar seco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	40.0	60.0
490	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T30	Pallar seco	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBÉRCULO+MENESTRA+POA	GUISOS DE MENESTRAS	40.0	60.0	100	60.0	90.0
491	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T31	Habas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	LOCRO	27.0	40.0	36	9.0	14.0
492	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T32	Habas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO +POA	AJIACO DE HABAS	50.0	85.0	35	18.0	30.0
493	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T33	Arvejas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	GUISOS, ESTOFADOS	15.0	15.0	44	7.0	7.0
494	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T34	Arvejas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + MENESTRA + POA	GUISOS DE MENESTRA, ESTOFADOS CON MENESTRA	15.0	15.0	44	7.0	7.0
495	LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	T35	Arvejas frescas	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	GUISOS, ESTOFADOS	15.0	15.0	44	7.0	7.0



**ANEXO N°1: TABLA DE DOSIFICACIÓN POR GRUPO ETARIO
(GRUPO 11: TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS)**

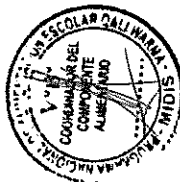
N°	Grupo de alimento	Cód	Nombre de Alimento QW	Ración	Tipo de combinación de la receta	Preparación específica	Peso Bruto			Peso Neto	
							Inicial Primaria		N. Pape consumibles	Inicial Primaria	
							Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)			Cantidades en gramos (g) y mililitros (ml)	
496	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U1	Arracacha	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO	SANCOCHADA SÓLO	68.0	97.0	82	56.0	80.0
497	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U2	Camote	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBERCULO+MENESTRA+POA	COMO GUARNICIÓN(SEGUNDO CON ARROZ Y GUISO)	104.0	130.0	77	80.0	100.0
498	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U3	Camote	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	COMO GUARNICIÓN(SEGUNDO CON ARROZ Y GUISO)	53.0	81.0	77	41.0	62.0
499	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U4	Camote	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	COMO GUARNICIÓN (SEGUNDO CON ARROZ)	130.0	156.0	77	100.0	120.0
500	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U5	Camote	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	COMO GUARNICIÓN (PARA ESCABECHE)	130.0	156.0	77	100.0	120.0
501	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U6	Camote	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	COMO GUARNICIÓN (PARA ESCABECHE)	53.0	81.0	77	41.0	62.0
502	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U7	Camote	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO	SANCOCHADO SÓLO	138.0	195.0	79	109.0	154.0
503	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U8	Camote	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	CEREAL + TUBÉRCULO	FRITO CON PAN	69.0	98.0	79	55.0	77.0
504	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U9	Camote, harina	DESAYUNO: BEBIBLE	TUBÉRCULO + POA	SÓLA CON LECHE	10.0	15.0	100	10.0	15.0
505	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U10	Harina de maca	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBERCULO + POA	CON HOJUELA/HARINA DE CEREAL (AVENA, OTROS) Y LECHE	10.0	15.0	100	10.0	15.0
506	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U11	Harina de maca	DESAYUNO: BEBIBLE	TUBÉRCULO + POA	SÓLA CON LECHE	10.0	15.0	100	10.0	15.0
507	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U12	Oca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PARA PURÉS (CON PAPA)	85.0	105.0	82	70.0	86.0
508	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U13	Oca	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO	SANCOCHADA SÓLO	109.0	154.0	82	89.0	126.0
509	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U14	Olluco	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	EN GUIOS	85.0	110.0	100	85.0	110.0
510	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U15	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	SALTADO O FRITURAS	93.0	116.0	86	80.0	100.0
511	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U16	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	EN GUIOS (P. EJEM. PICANTE DE POA)	93.0	116.0	86	80.0	100.0
512	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U17	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	COMO GUARNICIÓN (SEGUNDO CON ARROZ Y GUISO)	116.0	140.0	86	100.0	120.0
513	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U18	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBERCULO+MENESTRA+POA	COMO GUARNICIÓN (SEGUNDO CON ARROZ, MENESTRA Y GUISO)	93.0	116.0	86	80.0	100.0
514	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U19	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	COMO GUARNICIÓN (SEGUNDO CON ARROZ, MENESTRA Y GUISO)	48.0	72.0	86	41.0	62.0
515	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U20	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PARA PURÉS (SOLO PAPA)	93.0	116.0	86	80.0	100.0
516	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U21	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PARA PURÉS (CON OCA)	58.0	81.0	86	50.0	70.0
517	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U22	Papa	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PARA POCCTE, LOCRO, AJIACO	58.0	81.0	86	50.0	70.0
518	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U23	Papa	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO + POA	SANCOCHADA CON HUEVO	116.3	139.5	86	100.0	120.0
519	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U24	Papa	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO	SANCOCHADA SÓLO	139.5	174.4	86	120.0	150.0
520	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U25	Papa	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO + DERIVADO LACTEO	SANCOCHADA CON QUESO	116.3	139.5	86	100.0	120.0
521	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U26	Papa seca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	CARAPULCRA	25.0	33.0	100	25.0	33.0
522	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U27	Yuca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+TUBÉRCULO+POA	PARA PURÉS	98.0	122.0	82	80.0	100.0
523	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U28	Yuca	ALMUERZO: SEGUNDO	TUBERCULO+MENESTRA+POA	COMO GUARNICIÓN	98.0	122.0	82	80.0	100.0
524	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U29	Yuca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL+MENESTRA+TUBÉRCULO+POA	COMO GUARNICIÓN	50.0	76.0	82	41.0	62.0
525	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U30	Yuca	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO	SANCOCHADA SÓLO, ARREBOZADA	146.3	183.0	82	120.0	150.0
526	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U31	Yuca	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + TUBÉRCULO + POA	COMO GUARNICIÓN	122.0	146.0	82	100.0	120.0
527	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U32	Tapioca (almidón de yuca)	DESAYUNO: BEBIBLE	TUBÉRCULO + POA	SÓLA CON LECHE	15.0	25.0	100	15.0	25.0
528	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U33	Harina de maca	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + TUBERCULO + POA	CON HOJUELA/HARINA DE CEREAL (AVENA, OTROS) Y LECHE	5.0	5.0	100	5.0	5.0
529	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U34	Chuño (almidón de papa)	DESAYUNO: BEBIBLE	CEREAL + FRUTA	PARA ESPESAR	2.0	2.0	100	2.0	2.0
530	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U35	Yuca	DESAYUNO: COMPONENTE SÓLIDO	TUBÉRCULO + POA	CON QUESO, HUEVO,	122.0	146.3	82	100.0	120.0
531	TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS	U36	Chuño (almidón de papa)	ALMUERZO: SEGUNDO	CEREAL + POA	PARA ESPESAR	2.0	2.0	100	2.0	2.0



ANEXO N°2: TABLA DE SERVIDO DE DESAYUNOS

PREPARACIÓN	ALIMENTO	TIPO DE PREPARACIÓN / ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
			MEDIDA REFERENCIAL	PESO/VOLUMEN MINIMO (g / ml)	MEDIDA REFERENCIAL	PESO/VOLUMEN MINIMO (g / ml)
BEBIBLE	CEREAL Y/O MENESTRA Y/O TUBERCULO Y/O FRUTA	Bebible	1 cucharón	250	1 1/4 cucharón	300
		Pan / Bizcocho	1 unidad	30	1 unidad	30
ALIMENTOS SÓLIDOS	CEREAL	Tostada	1 paquete	28	1 paquete	32
		Galleta de agua	1 paquete	40	1 paquete	45
		Galleta de soda	1 paquete	26	1 paquete	34
		Hojuelas de cereal (kiwicha, trigo, avena y maíz)	1 bolsita	35	1 bolsita	40
		Cancha tostada	1 porción	30	1 porción	50
		Maíz mote	1 porción	50	1 porción	70
		Toctoche	1 unidad	60	1 unidad	60
		Pescado enlatado /Lomito /Torreja/ Croqueta /Hamburguesa	1 unidad	35	1 unidad	40
		Huevo frito	1 unidad	40	1 unidad	40
		Huevo sanchado (pelado)	1 unidad	45	1 unidad	45
DERIVADO LÁCTEO	TUBÉRCULO	Queso	1 tajada	30	1 tajada	30
		Manjarblanco	1 cucharada	14	1 cucharada	14
		Mantequilla	1 cucharada	10	1 cucharada	10
		Papa/Yuca	1 unidad	100	1 unidad	120

(1) PESO MINIMO ESTIMADO Y MEDIDA CASERA APROXIMADA EN BASE FICHAS TECNICAS CENAN Y VALIDACION TALLER 18 Y 19 ABRIL 2013



**ANEXO N° 3: TABLA DE SERVIDO DE ALMUERZOS**

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	TIPO DE PREPARACIÓN ALIMENTO	GRUPO DE ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO (g)	MEDIDA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO (g)
1	CEREAL + POA (1)	FIDEOS TALLARIN	CEREAL	1 cuchara servidora de tallarines	210	1 3/4 cuchara servidora de tallarines	340
		EN SALSA	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					280		450
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		ARROZ CHAUFU/	CEREAL	1 1/2 cuchara bocona colmada	180	2 1/2 cucharas boconas colmadas	290
		GUIISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					250		400
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		GUIISO (QUINUA,TRIG	CEREAL+POA	1 1/2 cucharón	170	2 cucharones al ras	230
					280		450
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		GUIISO (QUINUA,TRIG	CEREAL	3/4 cucharón	100	1 cucharón	120
		GUIISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					280		450
	FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100		
2	CEREAL + TUBÉRCULO + POA (1)	GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		GUARNICION	TUBÉRCULO	1 porción	100	1 porción	120
		GUIISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					280		450
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		FIDEOS TALLARIN	CEREAL	1 cuchara servidora de tallarines	210	1 3/4 cuchara servidora de tallarines	340
		GUARNICION	TUBÉRCULO	1 porción	100	1 porción	120
		GUIISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					380		570
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		INCLUIDO EN GUIISO CON	TUBÉRCULO	3/4 cucharón	100	1 CUCARÓN COLMADO	120
		GUIISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					280		450
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		GUIISO (PICANTE)	TUBÉRCULO + POA	1 1/2 cucharón	170	2 cucharones al ras	230
					280		450
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
PURÉ	TUBÉRCULO	1 cucharón	100	1 1/2 cucharón	150		
GUIISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110		
			280		480		
	FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100		



ANEXO N° 3: TABLA DE SERVIDO DE ALMUERZOS

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	TIPO DE PREPARACIÓN ALIMENTO	GRUPO DE ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO (g.)	MEDIDA REFERENCIAL	PESO MÍNIMO (g.)
3	CEREAL + MENESTRA + POA	GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		ADEREZADA	MENESTRA	3/4 cucharón	90	1 cucharón colmado	150
		GUIISO	POA	3/4 cuchara bocona	50	1 cuchara bocona colmada	80
					250		450
			FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
4	CEREAL+ MENESTRA+ TUBERCULO+ POA (1)	GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		ADEREZADA	MENESTRA	3/4 cucharón	90	1 cucharón colmado	150
		GUARNICION	TUBÉRCULO	1 porción	40	1 porción	60
		GUIISO	POA	3/4 cuchara bocona	50	1 cuchara bocona colmada	80
					290		510
	FRUTA S/CASCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100		
HUEVO SANCOCHADO (Pelado)				1 unidad	45	1 unidad	45
HUEVO FRITO				1 unidad	40	1 unidad	40

(1) PESO MÍNIMO ESTIMADO Y MEDIDA CASERA APROXIMADA EN BASE FICHAS TÉCNICAS CENAN Y VALIDACION TALLER 18 Y 19 ABRIL 2013

