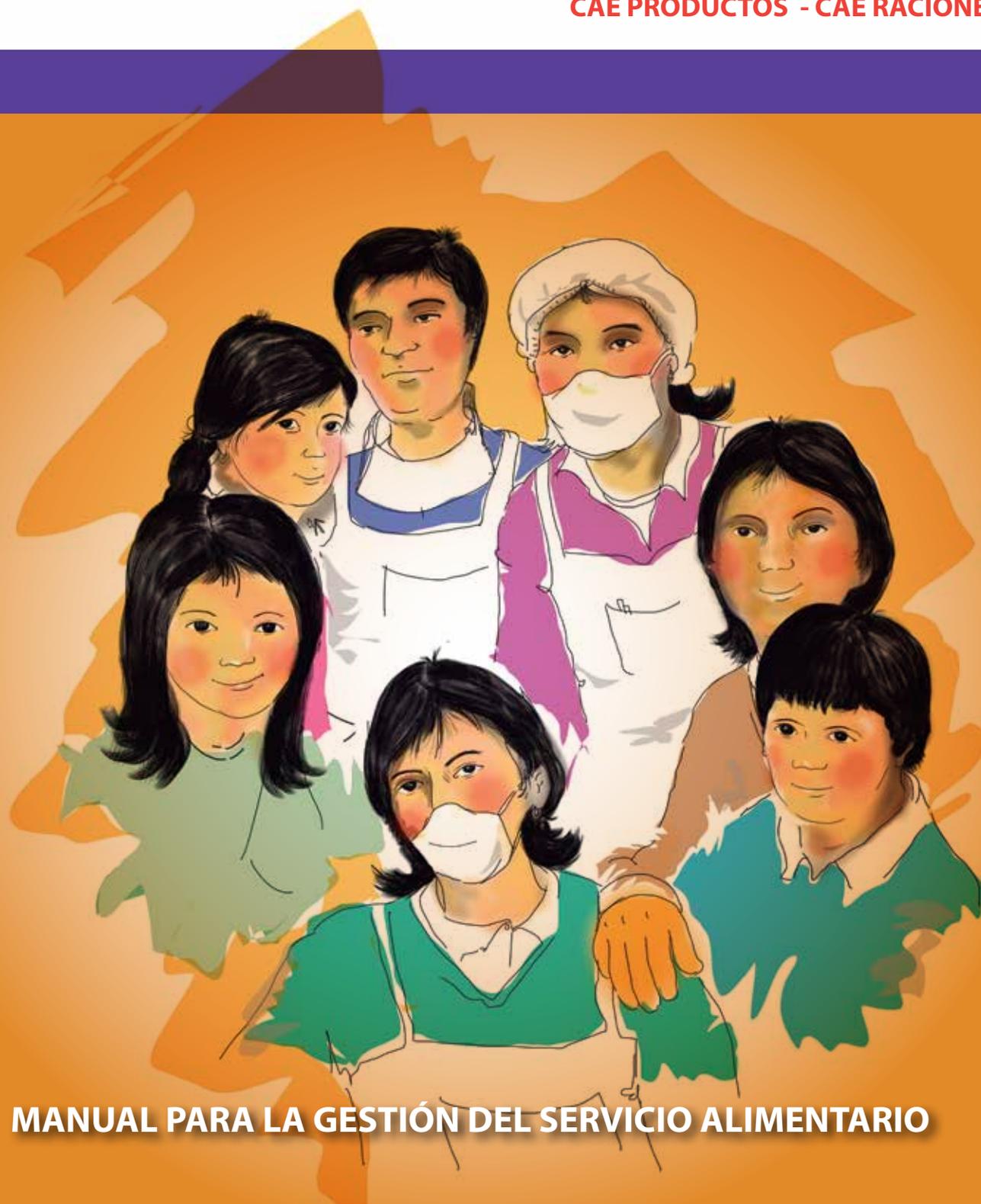


UN DÍA CON LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -CAE-

CAE PRODUCTOS - CAE RACIONES



MANUAL PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, vocablo quechua que significa “niño vigoroso”, brinda un servicio alimentario de calidad con alcance universal a todos los niños y niñas de las instituciones públicas de los niveles de inicial y primaria del Perú.

Qali Warma fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, en el marco de los lineamientos de inclusión de la política del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). Funciona bajo un sistema dinámico y flexible que permite una retroalimentación continua. Parte del análisis de las características de los usuarios y del contexto, considerando la producción de alimentos y costumbres alimentarias locales.

En tal sentido, el Programa cuenta con una programación de desayunos y almuerzos en menús diversificados, orientado a cumplir objetivos como: asegurar la alimentación de los usuarios, cubrir parte de sus necesidades energético-proteicas e incorporar hábitos de alimentación saludable en los escolares, influyendo positivamente en su salud.

Para lograr este objetivo, se ha identificado diversos procesos como la planificación del menú escolar, el proceso de compra de raciones o productos y la implementación del servicio, respondiendo a criterios técnicos para cada una de las etapas del servicio, ya sea en la entrega de raciones preparadas o en la entrega de productos perecibles y no perecibles.

Cada Institución Educativa conforma su Comité de Alimentación Escolar - CAE, el mismo que está integrado por padres y madres de familia, el director o un docente. El CAE tiene como función acompañar y vigilar de forma permanente el cumplimiento y buen desarrollo de las actividades propias de la gestión del servicio alimentario al interior de la Institución Educativa.

En ese marco, el presente manual es una propuesta para el fortalecimiento de capacidades en los actores, principalmente miembros de los Comités de Alimentación Escolar – CAE, siendo utilizado como recurso didáctico en la comprensión y aplicación de buenas prácticas en la prestación del servicio.

El presente manual es un instrumento de Gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma. Ha sido elaborado por las diversas unidades del Programa bajo la coordinación de la Unidad de Prestaciones.

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS

Av. Paseo de la Republica 3101

San Isidro, Lima – Perú

Central telefónica 209 - 8000

www.midis.gob.pe

Mónica Rubio García

Ministra de Desarrollo e Inclusión Social

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

www.qaliwarma.gob.pe

Directora Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Guiselle Romero Lora

Jefe de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Juan Carlos Rondón Cáceres

Equipo del Componente Alimentario:

Alex Rivera Cadillo

Carlos Ruiz Arias

Mary An Tito Tadeo

Elizabeth D'Uniam Paredes

Equipo del Componente Educativo:

Milagros Castillo Fuerman

Duvert Ventocilla Cavello

Edgardo Jiménez Romero

Diseño de versión amigable: Susana del Río Kuroiwa

Ilustración: Enrique Chiroque Landayeta

Impresión:

Impreso en el Perú

Primera Edición: 2013

ÍNDICE

Introducción	3
Índice	5
Un día con los Comités de Alimentación Escolar	7
Diferencia entre CAE de Productos y CAE de Raciones	8
1. Comité de Alimentación Escolar – CAE para la Gestión del Servicio Alimentario por Producto Perecible y No Perecible	9
1.1. Primera Etapa: Recepción de Productos	12
1.2. Segunda Etapa: Almacenamiento de Productos	14
1.3. Tercera Etapa: Preparación de Alimentos	19
1.4. Cuarta Etapa: Servido de Alimentos	26
1.5. Quinta Etapa: Distribución de Alimentos	29
1.6. Sexta Etapa: Consumo de Alimentos	34
2. Comité de Alimentación Escolar – CAE para la Gestión del Servicio Alimentario por Raciones Preparadas	36
2.1. Primera Etapa: Recepción de Raciones	38
2.2. Segunda Etapa: Distribución de Raciones	40
2.3. Tercera Etapa: Consumo de Alimentos	41
Apéndice: Limpiezas Permanentes y Profundas	43
Epílogo	44
Anexo 1: Tabla de servido de alimentos – Desayunos	46
Anexo 2: Tabla de servido de alimentos – Almuerzos	47

UN DÍA CON LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

En una región del Perú, hay dos Instituciones Educativas: la I.E. Micaela Bastidas y la I.E. César Vallejo. Ambas instituciones son usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

La institución Micaela Bastidas participa de la Gestión del Servicio Alimentario por Producto.



La institución César Vallejo participa de la Gestión del Servicio Alimentario por Ración.



Para llevar a cabo este programa, cada Institución ha conformado un Comité de Alimentación Escolar, integrado por el director y dos padres de familia.

Diferencia entre CAE de Productos y CAE de Raciones

Comité de Alimentación Escolar de Productos Perecibles y no Perecibles.



El servicio para un CAE de productos se caracteriza por la entrega de alimentos sin preparar. Un proveedor hace entrega de los productos al CAE, cumpliendo con un cronograma de entrega tanto para los productos perecibles y no perecibles.

Los miembros del CAE se organizan, en coordinación con los padres de familia y docentes para preparar los alimentos y entregar los mismos para su consumo. Los miembros del CAE de productos deben acompañar y vigilar para que las etapas del servicio se desarrollen cumpliendo lo establecido por el programa Qali Warma.

ETAPAS CAE DE PRODUCTOS

1 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

2 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

3 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

4 SERVIDO DE ALIMENTOS

5 DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

6 CONSUMO DE ALIMENTOS

Comité de Alimentación Escolar de Raciones Preparadas



El servicio para un CAE de raciones preparadas, se caracteriza por la entrega de alimentos preparados ya sea desayuno y/o almuerzo a los usuarios del programa. La entrega la realiza el proveedor y en el caso del desayuno debe ser consumido antes del inicio del horario escolar, mientras que el almuerzo se consume culminadas las clases.

Los miembros del CAE de raciones deben acompañar y vigilar para que las etapas del servicio se desarrollen cumpliendo lo establecido por el programa Qali Warma.

ETAPAS CAE DE RACIONES

1 RECEPCIÓN DE RACIONES

2 DISTRIBUCIÓN DE RACIONES

3 CONSUMO DE ALIMENTOS

Comité de Alimentación Escolar – CAE para la Gestión del Servicio Alimentario por Producto Perecible y No Perecible

La Institución Educativa Micaela Bastidas participa de la Gestión del Servicio Alimentario por Producto. Feliciano, Isolina y Vicente son los miembros del **CAE de Productos**. Feliciano e Isolina son padres de familia, y Vicente es director de esta institución.

Feliciano, Isolina y Vicente trabajan juntos para ser eficientes.

¿Y qué hacen los miembros del CAE de Productos?

Ellos gestionan las 6 etapas del Servicio Alimentario por Producto en su Institución Educativa, además de vigilar el éxito del mismo.



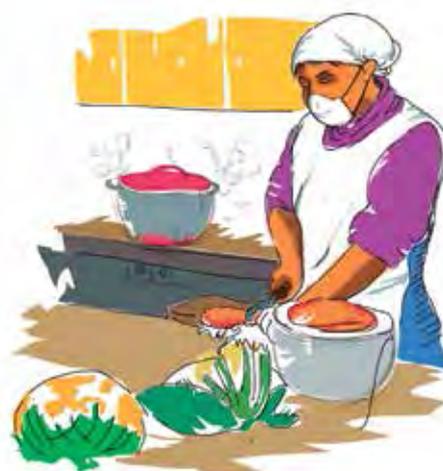
1. Recepción de productos



2. Almacenamiento de productos



3. Preparación de alimentos

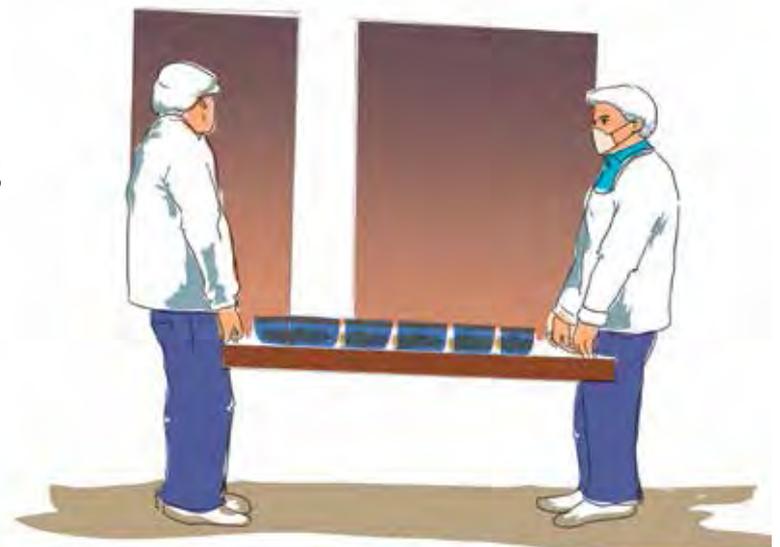


Isolina y Vicente se organizan en 6 grandes etapas:

6. Consumo de alimentos



5. Distribución de alimentos



¿Tú también formas parte del CAE de Productos?

A continuación, tengamos presente estas recomendaciones en cada una de las etapas.

4. Servido de alimentos



Primera etapa

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

Vicente recibe al proveedor que trae los productos en su camión.



Quando recibas los productos:



- Verifica la documentación del proveedor.
- Revisa la fecha de vencimiento de los productos.
- Asegúrate que estos nuevos productos se encuentren en buen estado.



Si los productos que trae el proveedor NO coinciden con el **Listado de productos a recibir**, o NO se encuentran en buen estado, solicita el cambio al proveedor.



Dispones de diversos documentos:

- Directorio de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar
- Guía de remisión de los productos
- Listado de productos a recibir



Directorio de los integrantes del comité de alimentación escolar

Nombres y Apellidos	Teléfono
Feliciano Cutipa Sánchez	3652131
Itoilina Quilpe Condori	2653333
Vicente Araujo Ramirez	4253665

Segunda etapa

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

Feliciano es responsable del almacén de productos. Sigue sus consejos:



El ambiente donde colocas los productos debe ser exclusivo para el almacén de alimentos: ventilado, amplio y tener buena iluminación. Las ventanas deben estar protegidas con mallas metálicas.

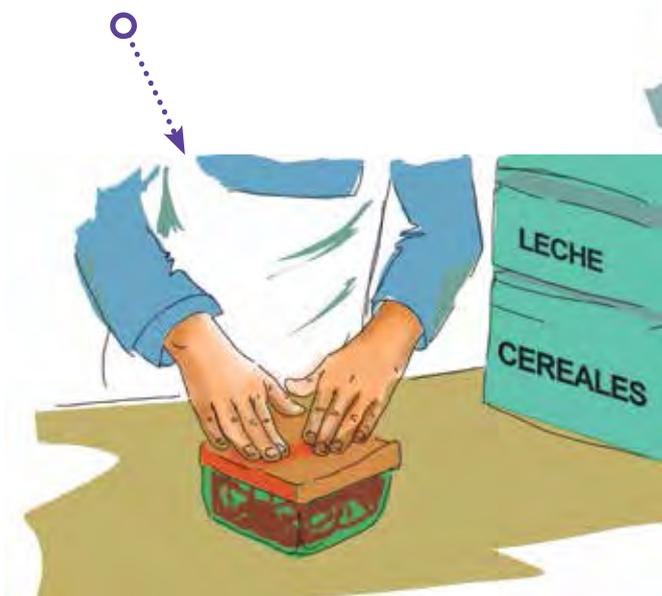
Las paredes, techos y pisos tienen que ser fáciles de lavar. Las paredes deben ser de color claro y sin grietas.



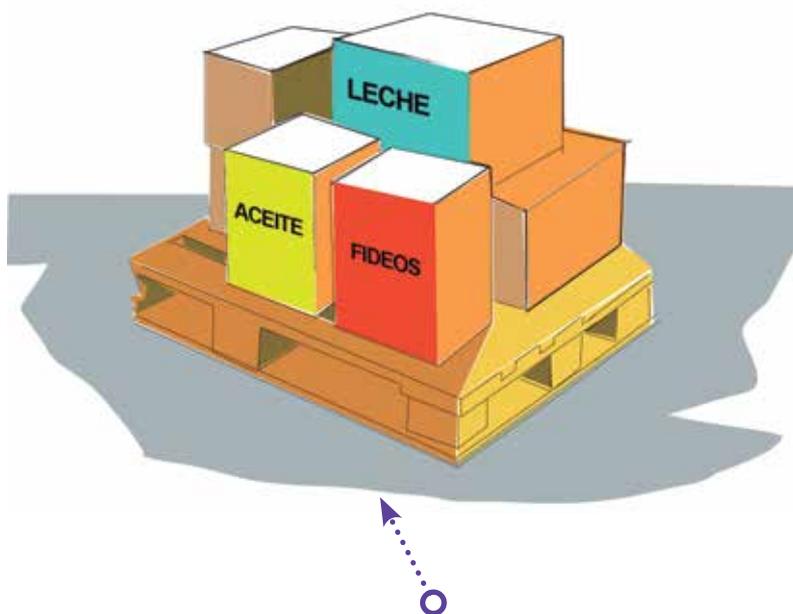
Coloca las escobas y basureros fuera del almacén. Este espacio es exclusivo para almacenar alimentos.



Cuando los productos entren a almacén, colócalos en envases y tápalos bien.



Rotular los alimentos. Así todos podrán identificarlos. No olvides de colocar su fecha de vencimiento y registro sanitario.



Coloca los alimentos sobre estantes o parihuelas. Nunca directamente en el suelo.

Cuida los productos en el almacén:

Recuerda:

Separa los productos perecibles o frescos de los no perecibles.

Guarda los alimentos perecibles o frescos en las refrigeradoras y conservadoras.



Coloca los productos no perecibles sobre anaqueles, de preferencia que estén bajo la sombra.



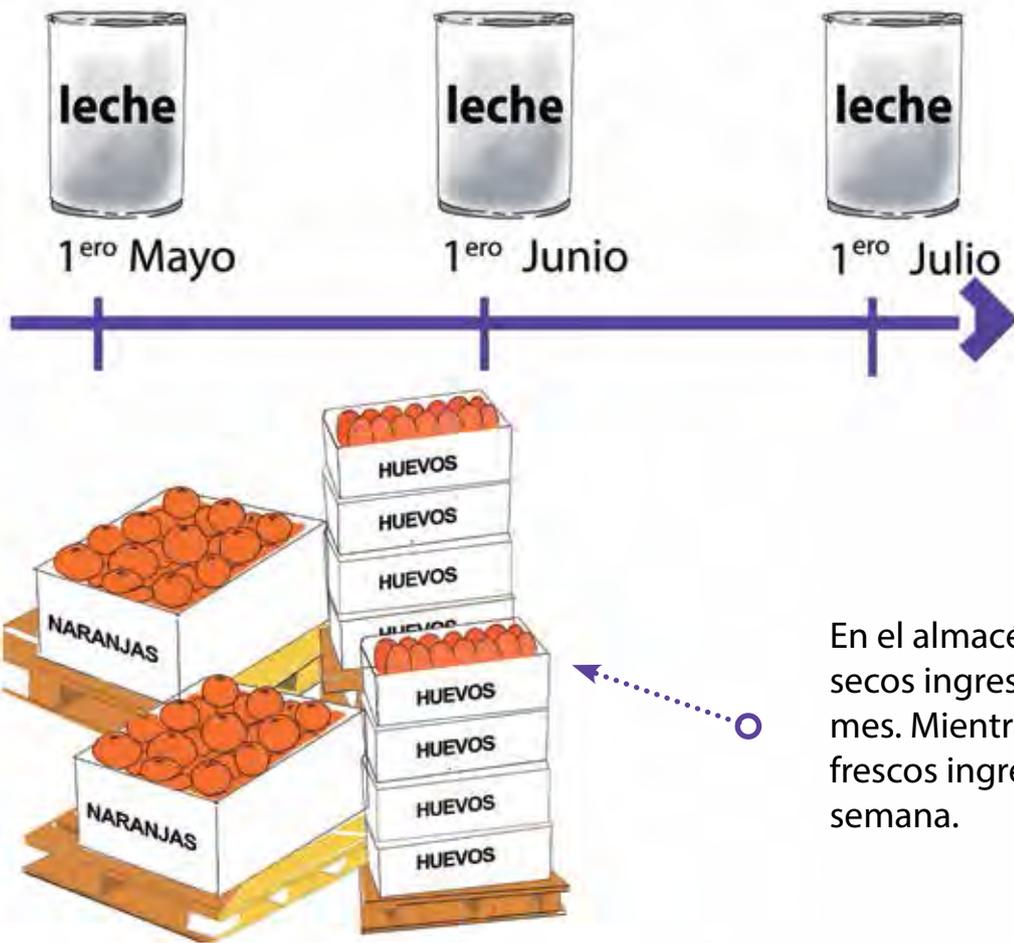


Verifica la fecha de vencimiento de los productos en el almacén.

Recuerda:

Para reconocer cuándo un alimento está en malas condiciones, observa, toca, huele y prueba los productos.





En el almacén, los productos secos ingresan una sola vez al mes. Mientras que los alimentos frescos ingresan una vez por semana.

Cuando te pidan alimentos para cocinar:

Entrega primero lo perecible. 

Entrega lo que ingresó primero. 



LO PERECIBLE SALE PRIMERO !!!



LO QUE VENCE PRIMERO, SALE PRIMERO

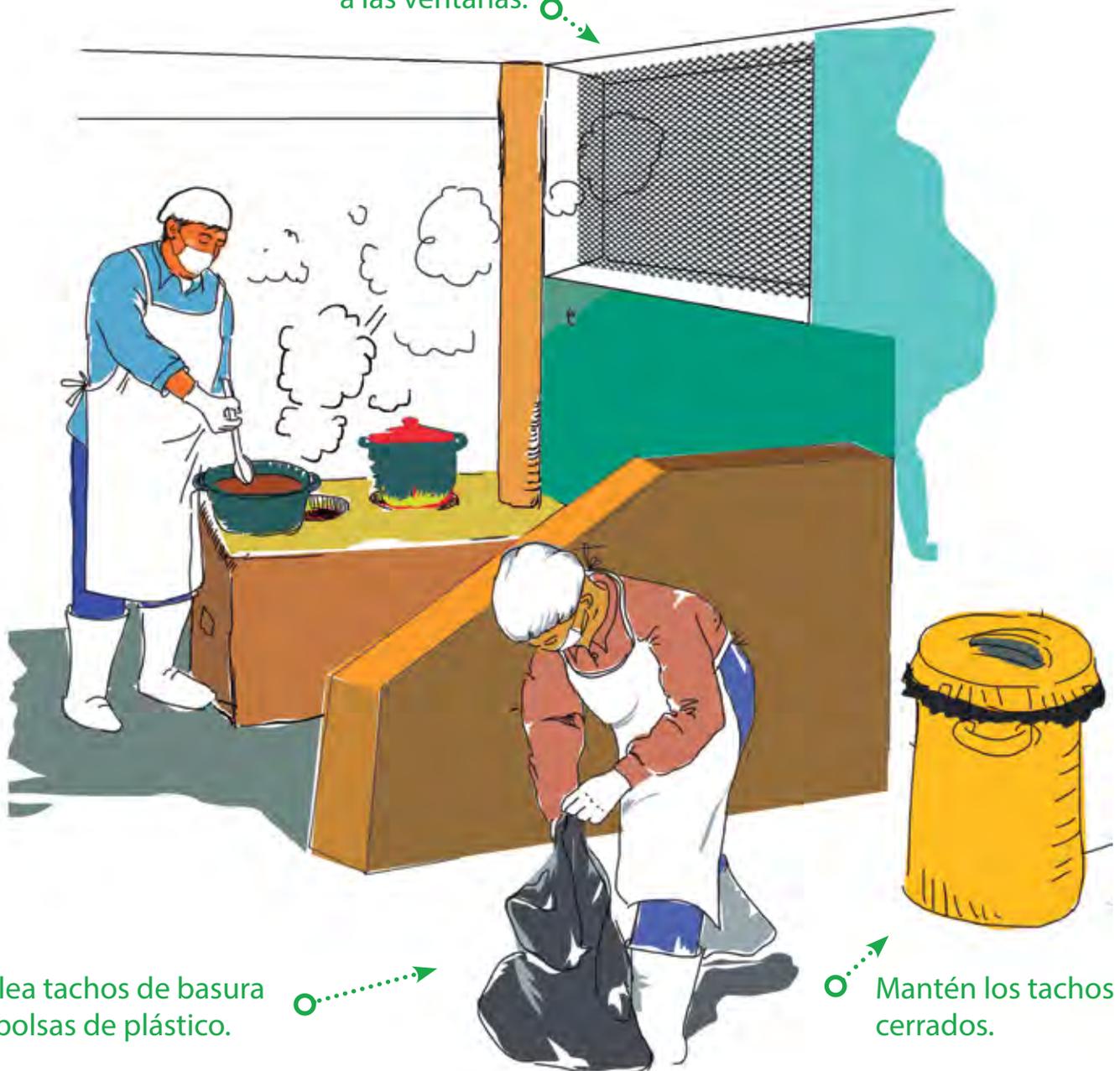
Tercera etapa

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Mantén el ambiente ventilado. Así evitas acumular calor, olores y vapor. ○

Coloca mallas metálicas a las ventanas. ○

Para preparar los alimentos, Feliciano, Isolina y Vicente escogen un ambiente que esté lejos de los baños, productos de limpieza, depósitos y basurales.



Emplea tachos de basura con bolsas de plástico. ○

Mantén los tachos cerrados. ○

Antes de preparar la comida, lávate bien las manos, usa tapaboca y cubre el cabello con un gorro. Viste mandil y botas.

Estas prendas de protección deben ser de color blanco.



Si te encuentras enfermo, recibe asistencia médica. Cuida tu salud y evita el contacto con los alimentos.

Ven a preparar los alimentos cuando te recuperes.

Recuerda:

Antes de usar los productos, verifica que estén en buen estado, aún si tienen buena apariencia. Pruébalos.

Si NO están en buen estado, NO los uses. Sepáralos y solicita al proveedor el recambio. Informa al Equipo de Qali Warma de tu región.

Y... ¿cómo sé que mis alimentos NO están en buen estado?

Observa su color, textura y aspecto.

Sepáralos si:



- Tiene moho, olor desagradable o muestra acidez.



- Tiene restos de detergente.



- Está pegajoso o muy blando.



- Tiene restos de insectos o roedores.



- El empaque está abierto o hinchado.



- La fecha de vencimiento ya caducó o está próxima a vencer.

El menú de hoy es:



Recuerda:

Para preparar recetas para el Servicio Alimentario por Producto, sigue esta secuencia:

- Lávate las manos con agua a chorro antes de cocinar.

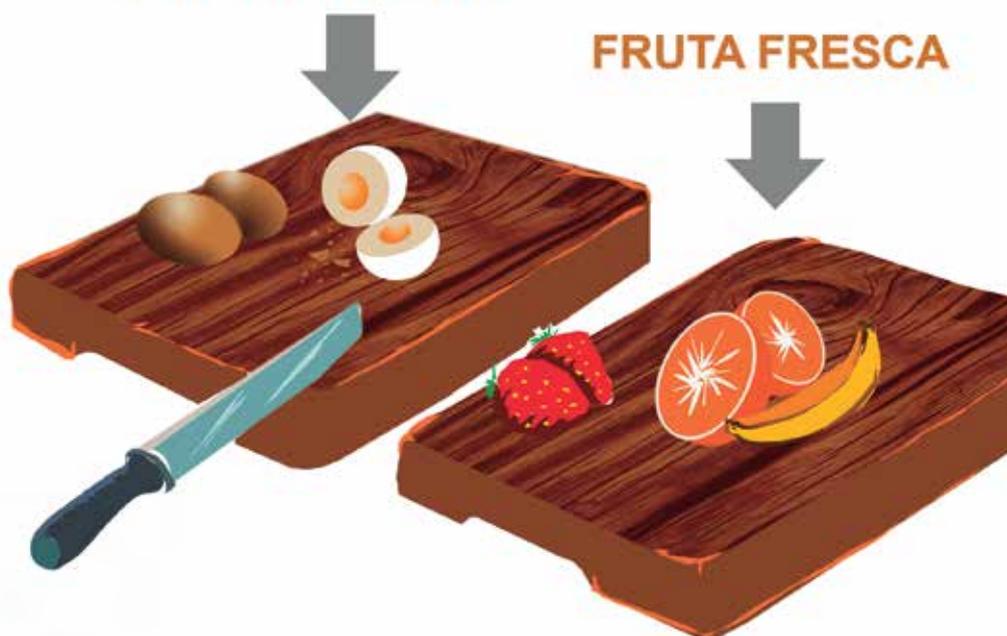


- Lava bien los utensilios usando agua segura y a chorro, un lavavajillas y esponja.

HUEVO COCIDO

FRUTA FRESCA

- Separa los productos crudos de los productos cocidos. Usa una tabla para los crudos y otra tabla diferente para los cocidos.



- Refrigera los alimentos frescos porque se pueden malograr.



- Cocina bien y hiere los alimentos.



¿Qué hacer con el agua?

Para cocinar o preparar bebidas necesitas agua. Recuerda que debes hervir el agua antes de usarla. Así te aseguras de matar todos los microbios.



Recuerda:

También puedes usar lejía para desinfectar el agua. Agrega 3 gotas por cada litro de agua y reposa 30 minutos antes de usar.

¿Cuántas raciones hay que preparar?

Para que sepas cuántas raciones preparar y qué ingredientes usar, ten a la mano:

- el recetario
- la relación de niños y niñas
- la programación semanal de recetas

The image shows three overlapping worksheets from the 'Ojalá Wermos' program. The top worksheet is titled 'Relación de niños y niñas' and includes a table for recording names and ages. The middle worksheet is titled 'Recetario' and lists various recipes under the heading 'Desayunos y Almuerzos'. The bottom worksheet is titled 'Programación semanal de recetas' and features a grid for planning meals over a five-day week.

Nombre de Institución Educativa		
Niños y niñas de 3 a 6 años	Niños y niñas de 6 a 9 años	Niños y niñas de 9 a 11 años
Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos Nombres y Apellidos

	Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Desayuno					
Almuerzo					

Para desinfectar los utensilios:



- Echa 2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua.

- Remoja los utensilios en agua con lejía durante 15 minutos.



- Repite este procedimiento cada semana.

- Lava y guarda los utensilios en un lugar seguro y cerrado, para que no le caiga el polvo.



Cuarta etapa



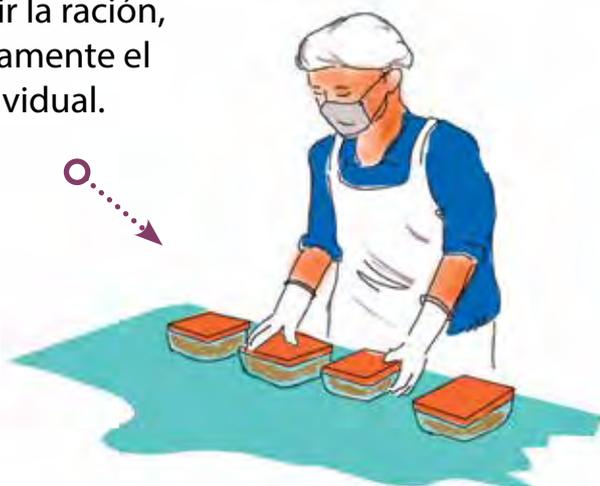
SERVIDO DE ALIMENTOS

Feliciano, Isolina y Vicente mantienen el ambiente de cocina iluminado y ventilado antes, durante y después de servir los alimentos.

Para servir los alimentos, ten en cuenta la tabla de servido de alimentos, ya sea de desayuno como de almuerzo.

- El bebible del desayuno para inicial debe ser de 250 mililitros, mientras que para primaria debe ser de 300 mililitros.
- Para el almuerzo ten en cuenta los pesos mínimos de los alimentos que indica la tabla de servido.

Luego de servir la ración, tapa inmediatamente el recipiente individual.



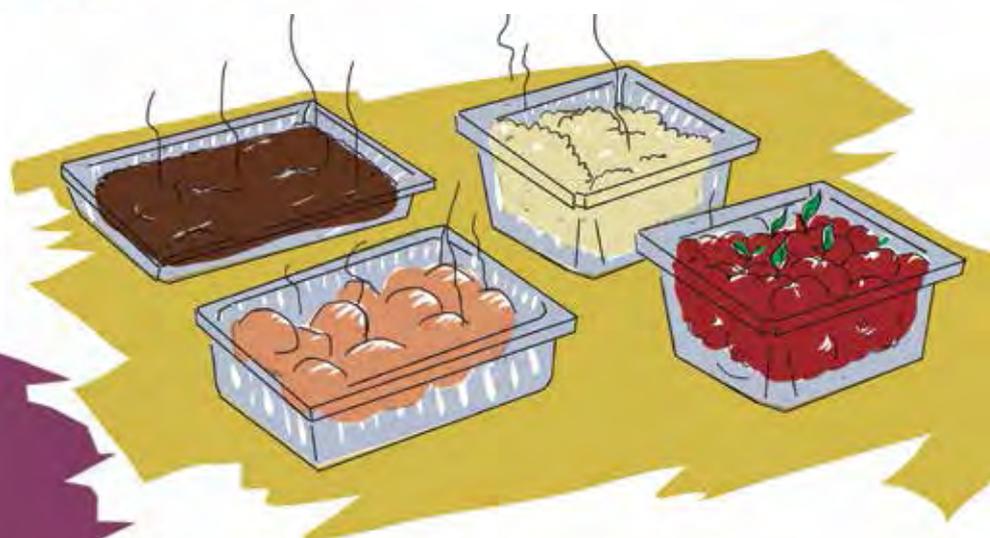
Para mayor información, consulta los anexos:
Anexo 1: Tabla de servido de alimentos – Desayunos.
Anexo 2: Tabla de servido de alimentos – Almuerzos.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma atiende a niños y niñas de diferentes edades: en los niveles de inicial y primaria desde los tres años de edad.

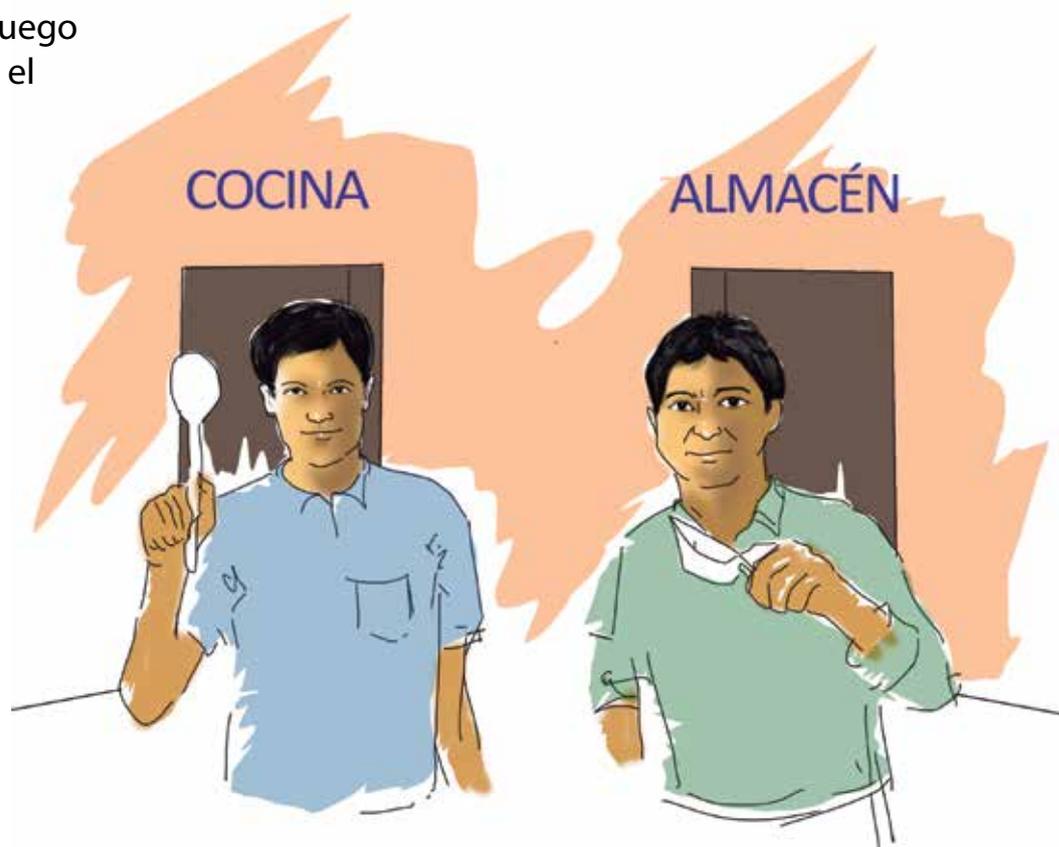


Recuerda:

Separa los alimentos cocidos de los no cocidos. Separa los alimentos fríos de los calientes.



Para servir los alimentos, usa un juego de implementos para la cocina y otro juego de implementos para el almacén.



Concluido el servido de alimentos, limpia la cocina: Barre y desinfecta el piso con lejía.



Quinta etapa

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Para distribuir alimentos, Vicente tiene en cuenta las medidas de protección. Por eso, él viste mandil, se cubre el cabello y usa tapaboca.

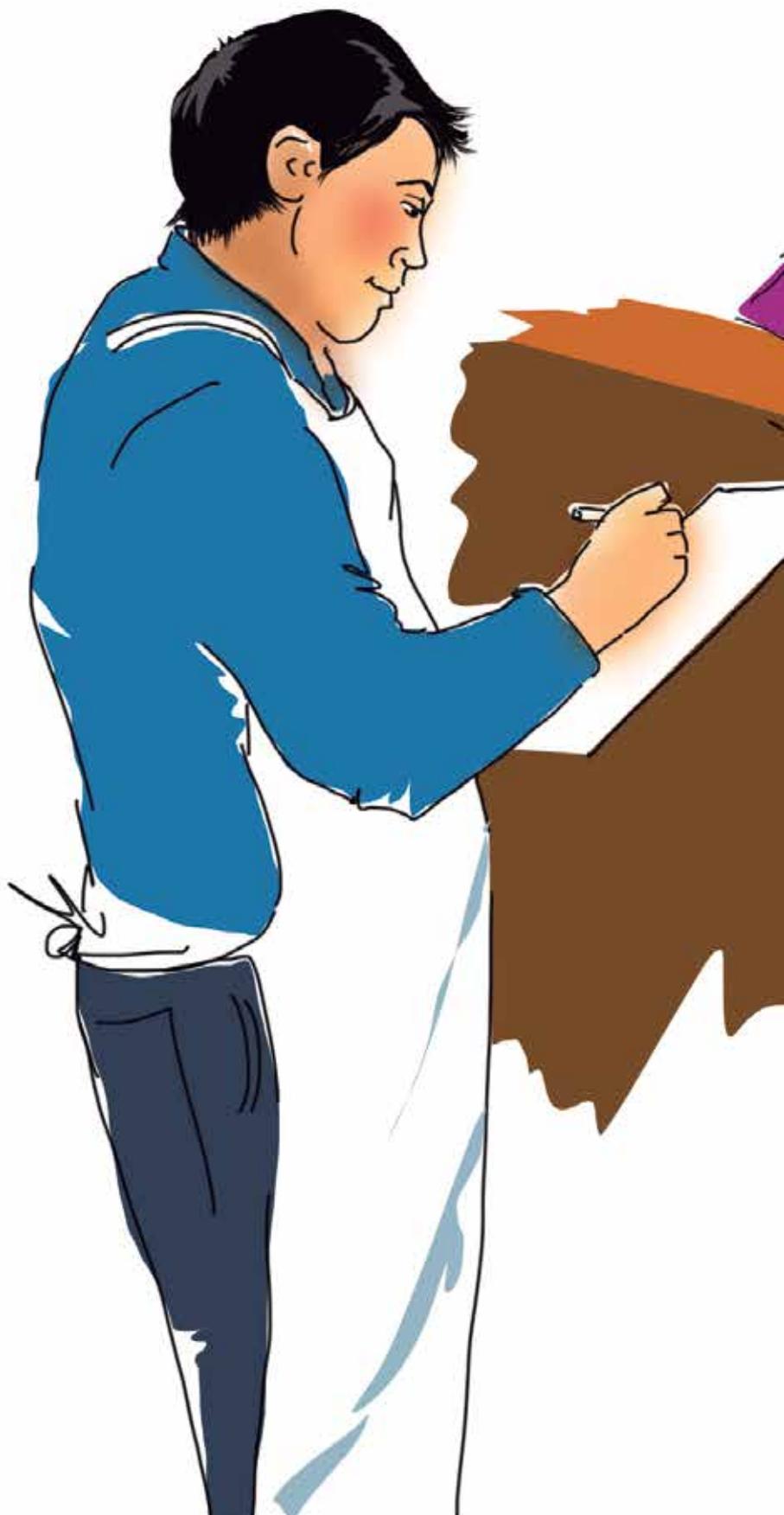


Antes de distribuir los alimentos, asegúrate que las raciones estén completas para que todos los niños y niñas tengan su ración y sus cubiertos.

Guarda los útiles y limpia las mesas. Promueve que los niños y niñas participen de estas actividades.



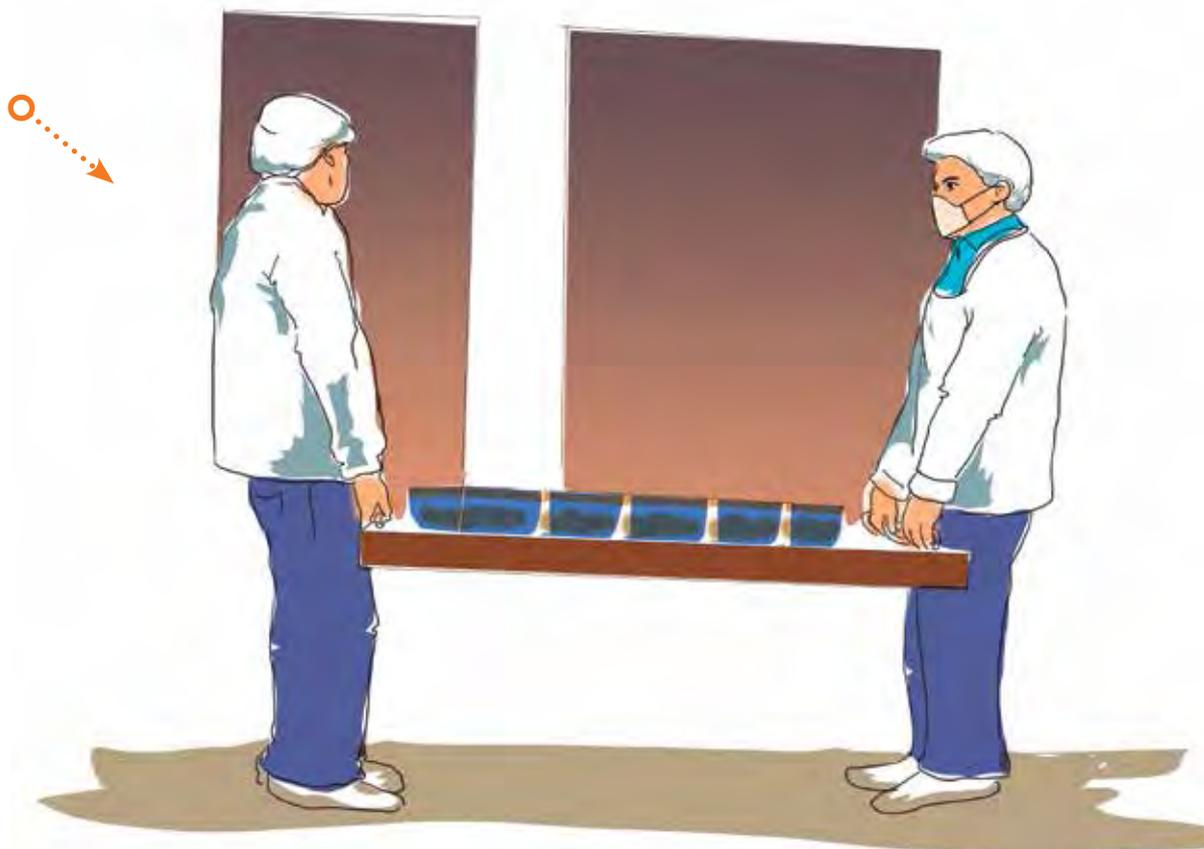
En el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma es importante promover en los niños y niñas los hábitos de higiene.



Lleva a los niños y niñas para que se laven las manos con agua a chorro y jabón.

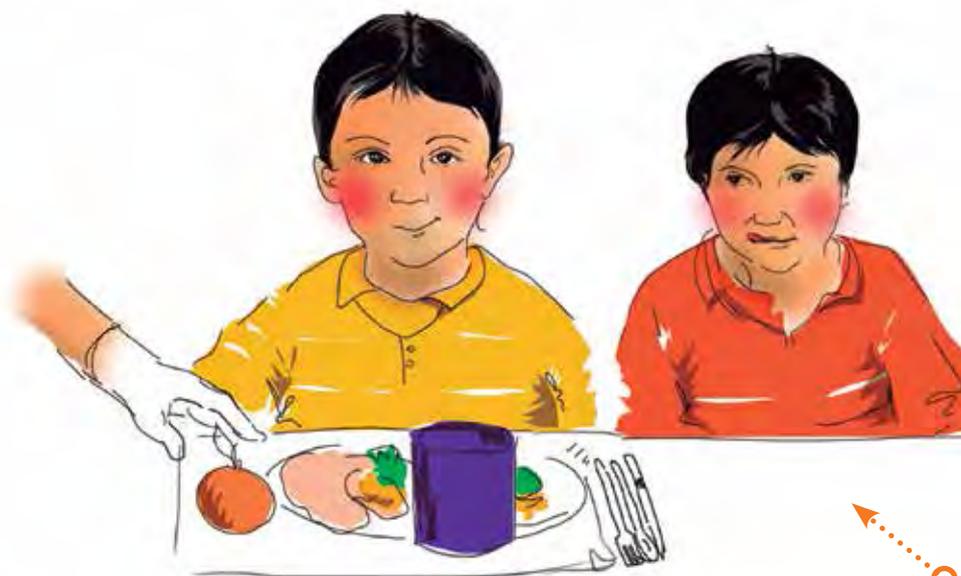


Carga los alimentos con cuidado. Así evitarás accidentes.



Prueba los alimentos antes que los niños y niñas lo consuman.





➤ Asegúrate de colocar las raciones en un lugar seguro de la mesa y no en los bordes.

Recuerda:

Los niños y niñas consumirán los alimentos antes del inicio de las clases (desayuno) y en algunos casos, al concluir las clases (almuerzos).

➤ Mantén limpios los ambientes, tanto antes como después del consumo de los alimentos.



Sexta etapa

Antes del consumo:

Verifica el lavado de manos en los niños y niñas.

Verifica la higiene de los utensilios.



CONSUMO DE ALIMENTOS

Los Miembros del CAE de Productos no permiten el ingreso de animales como: perros, gatos y aves a los ambientes donde se consumen los alimentos.

Durante el consumo:



Genera un ambiente estimulante para el consumo de los alimentos. Promueve el consumo de la ración completa.

Después del consumo:

Felicita a los niños y niñas por el consumo de todos los alimentos.

Promueve que los niños y niñas se laven las manos y se cepillen los dientes.

Recuerda:

Luego que uses el baño, lávate las manos con agua a chorro y jabón, en cualquier momento de TODAS las etapas.



Comité de Alimentación Escolar – CAE para la Gestión del Servicio Alimentario por Raciones Preparadas



La Institución Educativa César Vallejo participa de la Gestión del Servicio Alimentario por Raciones Preparadas. Los padres de familia Soledad y Santiago, junto con el Director Julio son los integrantes del **CAE de Raciones**.

Julio, Santiago y Soledad trabajan y cumplen con puntualidad.

¿Y qué hacen los miembros del CAE de Raciones?

Los miembros del **CAE de Raciones** vigilan que las raciones (comida preparada) lleguen con puntualidad, que todos los niños y niñas sean atendidos, y que consuman todos sus alimentos. En otras palabras, ellos gestionan y vigilan el éxito del servicio.

Como integrantes del CAE de Raciones, Julio, Soledad y Santiago se organizan en 3 grandes etapas:

1. Recepción de raciones



2. Distribución de raciones



3. Consumo de alimentos



Julio, Soledad y Santiago se organizan para que el desayuno sea consumido antes del inicio de clases.

¿Tú también formas parte del CAE de Raciones?

A continuación, tengamos presente estas recomendaciones en cada una de las etapas.

Primera etapa

RECEPCIÓN DE RACIONES

Todos los días, llega el proveedor Sr. Díaz, trayendo las raciones en un camión blanco y cerrado.

Santiago recibe al proveedor Sr. Díaz. Santiago verifica que el camión esté limpio y que sólo transporte alimentos. También revisa la limpieza del proveedor.



Cuando el proveedor entregue los alimentos, no permitas que los coloque sobre el piso.



Recuerda:

Lávate bien las manos.
Viste un mandil, cubre
cabello y tapaboca.



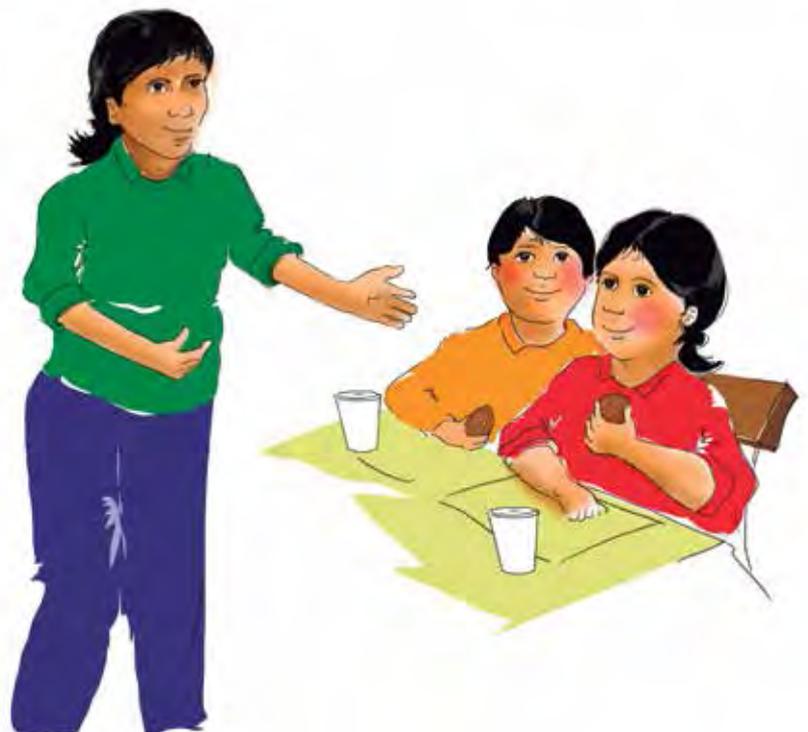
Verifica que los alimentos estén bien tapados o sellados.

Prueba una de estas raciones para comprobar que están en buena condición.

Si las raciones no llegan a tiempo, comunícate con los proveedores e informa al equipo de Qali Warma.



Verifica que los alimentos se encuentren listos para ser consumidos antes del inicio de clases.



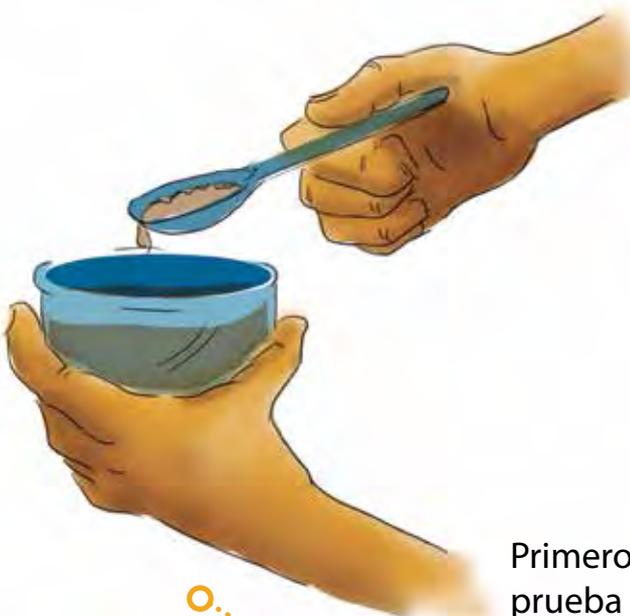
Segunda etapa

DISTRIBUCIÓN DE RACIONES

Antes que los niños y niñas consuman los alimentos, Julio, Soledad y Santiago se aseguran que el aula y las mesas estén limpias.



Fomenta que los niños y niñas colaboren con la organización del aula para el consumo de alimentos.



Primero observa, huele y prueba las raciones. Así confirmarás que están en buenas condiciones. Luego, procede a distribuirlas.



Tercera etapa

CONSUMO DE ALIMENTOS

Antes del consumo:

Promueve que los niños y niñas se laven las manos con agua a chorro y jabón. ○

Julio, Soledad y Santiago promueven los hábitos de higiene en los niños y niñas para el consumo de alimentos.



Durante el consumo:

Motiva a los niños y niñas para que consuman toda su ración. Cuéntales qué están comiendo. Promueve que mastiquen bien y que no hablen con la boca llena. ○



Después del consumo:

Cuando termine la hora de comer, bota los desperdicios a los tachos y limpia las aulas. Promueve que los niños y niñas colaboren en la limpieza.



Recuerda:

Los tachos de basura deben tener bolsas de plástico y tapa.



Al terminar de consumir los alimentos, promueve que los niños y las niñas se laven las manos y se cepillen los dientes.

LIMPIEZAS PERMANENTES Y PROFUNDAS

Apéndice

Tanto la Institución Educativa Micaela Bastidas como la Institución Educativa César Vallejo realizan limpiezas permanentes y una limpieza profunda una vez por semana.



Usa agua caliente y/o agua con lejía para desinfectar los ambientes.

Guarda los insumos de limpieza en un ambiente distinto a donde se encuentren los alimentos, y lejos de las aulas. Colócalos en estantes altos, fuera del alcance de los niños y niñas.

Rotula los envases que utilices para guardar los insumos de limpieza. Así evitarás que se ingieran estos productos por error.



AL FINAL DEL DÍA

Tanto los miembros del CAE de Productos, como los miembros del CAE de Raciones terminaron la jornada del día de hoy en sus respectivas Instituciones Educativas.

En la Institución Educativa Micaela Bastidas, donde se brinda la "Gestión del Servicio Alimentario por Producto", las niñas, los niños y los miembros del CAE de Productos han trabajado en forma conjunta para preparar el desayuno y el almuerzo en el colegio. Para ello, siguieron todo el proceso de forma adecuada.



NO OLVIDEN QUE EL DESAYUNO ES IMPORTANTE ANTES QUE EMPIECEN LAS CLASES.

ME GUSTA LA QUINUA AVENA CON LECHE.

EL MENÚ DE HOY ESTUVO MUY RICO.

EL PROVEEDOR LLEGÓ A TIEMPO.

**Valió la pena el trabajo exigente.
¡Feliciano, Isolina y Vicente
trabajaron juntos y han sido eficientes!**



DESDE QUE
CONSUMEN TODOS
SUS ALIMENTOS, LOS
NIÑOS Y NIÑAS ESTÁN
MÁS ATENTOS EN
CLASE.

SOMOS UN GRAN
EQUIPO.

COMÍ TODA MI
RACIÓN.

Mientras tanto, en la Institución Educativa César Vallejo, se brinda la "Gestión del Servicio Alimentario por Raciones". Las niñas, los niños y los miembros del CAE de Raciones están contentos porque hoy, como en los días anteriores, todos colaboraron para vigilar que el proveedor les entregara los desayunos a tiempo, y que se consumieran adecuadamente.

**Julio, Santiago y Soledad
cumplieron su trabajo
con puntualidad.**

Y así, día a día, los participantes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma colaboran todos juntos para brindar a niños y niñas un servicio alimentario de calidad.

ANEXO 1

TABLA DE SERVIDO DE ALIMENTOS - DESAYUNOS

PREPARACIÓN	ALIMENTO	TIPO DE PREPARACIÓN / ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
			MEDIDA CASERA	PESO/VOLUMEN MÍNIMO 1 (g / ml)	MEDIDA CASERA	PESO/VOLUMEN MÍNIMO 1 (g / ml)
BEBIBLE	CEREAL Y/O MENESTRA Y/O TUBÉRCULO Y/O FRUTA	Bebible	1 cucharón	250	1 1/4 cucharón	300
ALIMENTOS SÓLIDOS	CEREAL	Pan / Bizcocho	1 unidad	30	1 unidad	30
		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
	PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (POA)	Pescado enlatado /Lomito /Torreja/ Croqueta / Hamburguesa	1 unidad	35	1 unidad	40
		Huevo frito	1 unidad	40	1 unidad	40
		Huevo sancochado (pelado)	1 unidad	45	1 unidad	45
	DERIVADO LÁCTEO	Queso	1 tajada	30	1 tajada	30
		Manjarblanco	1 cucharada	14	1 cucharada	14
		Mantequilla	1 cucharada	10	1 cucharada	10
FRUTA	Mermelada	1 cucharada	14	1 cucharada	14	
TUBÉRCULO	Papa/Yuca	1 unidad	100	1 unidad	120	

⁽¹⁾ PESO MÍNIMO ESTIMADO Y MEDIDA CASERA APROXIMADA EN BASE FICHAS TÉCNICAS CENAN Y VALIDACIÓN TALLER 18 Y 19 ABRIL 2013
En proceso de validación

TABLA DE SERVIDO DE ALIMENTOS - ALMUERZOS

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	TIPO DE PREPARACIÓN ALIMENTO	GRUPO DE ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA CASERA	PESO MÍNIMO (g)	MEDIDA CASERA	PESO MÍNIMO (g)
1	CEREAL + POA ⁽¹⁾	FIDEOS TALLARÍN	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/ CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		ARROZ CHAUFA/ ARROZ A LA JARDINERA	CEREAL	1 1/2 cuchara bocona colmada	180	2 1/2 cucharas boconas colmadas	290
		GUISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					250		400
			FRUTA S/ CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		GUISO (QUINUA, TRIGO)	CEREAL+POA	1 1/2 cucharón	170	2 cucharones al ras	230
					280		450
			FRUTA S/ CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		GUISO (QUINUA, TRIGO)	CEREAL	3/4 cucharón	100	1 cucharón	120
		GUISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110
					280		450
			FRUTA S/ CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100

Continuación: TABLA DE SERVIDO

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	TIPO DE PREPARACIÓN ALIMENTO	GRUPO DE ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA		
				MEDIDA CASERA	PESO MÍNIMO (g)	MEDIDA CASERA	PESO MÍNIMO (g)	
2	CEREAL + TUBÉRCULO + POA (1)	GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220	
		GUARNICIÓN	TUBÉRCULO	1 porción	100	1 porción	120	
		GUISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110	
						280		450
			FRUTA S/CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100	100
		FIDEOSTALLARÍN	CEREAL	1 cuchara servidora de tallarines	210	1 3/4 cuchara servidora de tallarines	340	340
		GUARNICIÓN	TUBÉRCULO	1 porción	100	1 porción	120	120
		GUISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110	110
						380		570
			FRUTA S/CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220	220
		INCLUIDO EN GUISO CON VERDURAS (LOCRO,AJIACO)	TUBÉRCULO	3/4 cucharón	100	1 CUCCHARÓN COLMADO	120	120
		GUISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110	110
						280		450
			FRUTA S/CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220	220
		GUISO (PICANTE)	TUBÉRCULO + POA	1 1/2 cucharón	170	2 cucharones al ras	230	230
						280		450
			FRUTA S/CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100	100
		GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220	220
		PURÉ	TUBÉRCULO	1 cucharón	100	1 1/2 cucharón	150	150
		GUISO	POA	1 cuchara bocona	70	1 1/2 cuchara bocona	110	110
						280		480
			FRUTA S/CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100	100

DE ALIMENTOS - ALMUERZOS

N°	TIPO DE COMBINACIÓN	TIPO DE PREPARACIÓN ALIMENTO	GRUPO DE ALIMENTO	INICIAL		PRIMARIA	
				MEDIDA CASERA	PESO MÍNIMO (g)	MEDIDA CASERA	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
		GUISO	POA	3/4 cuchara bocona	50	1 cuchara bocona colmada	80
					250		450
			FRUTA S/ CÁSCARA (PESO NETO)	1 unidad	100	1 unidad	100
4	CEREAL + MENESTRA + TUBÉRCULO + POA ⁽¹⁾	GRANEADO	CEREAL	1 cuchara bocona colmada	110	2 cucharas boconas colmadas	220
		ADEREZADA	MENESTRA	3/4 cucharón	90	1 cucharón colmado	150
		GUARNICIÓN	TUBÉRCULO	1 porción	40	1 porción	60
		GUISO	POA	3/4 cuchara bocona	50	1 cuchara bocona colmada	80
					290		510
			FRUTA S/ CÁSCARA (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 VALIDACIÓN TALLER 18 Y 19 ABRIL 2013
 Última actualización: 23 de mayo de 2013
 En proceso de validación

Esta publicación puede ser impresa o reproducida parcialmente previa autorización del Programa Nacional de Alimentación Escolar, Qali Warma.



www.qaliwarma.gob.pe

LÍNEA GRATUITA
0800 10 2222

 @QaliWarma
 Facebook/QaliWarma

