



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA



Firmado digitalmente por ARDILES ALCAZAR Willman John FAU 20550154065 hard  
Cargo: Director Ejecutivo  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 10.06.2025 19:56:34 -05:00

Santiago De Surco, 10 de Junio del 2025

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000467-2025-MIDIS/WM-DE

### VISTOS:

El Memorando N° D001412-2025-MIDIS/WM-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000298-2025-MIDIS/WM-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000594-2025-MIDIS/WM-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

### CONSIDERANDO:

Que, mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se regula el nuevo Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna (PNAECWM), como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario progresivo, adecuado a los hábitos de consumo locales, de calidad, sostenible y saludable, para los escolares de instituciones educativas públicas y programas, a través de modelos de gestión participativos con la comunidad;

Que, el Decreto Supremo N° 006-2025-MIDIS, que aprueba la extinción del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, declara en emergencia el servicio alimentario escolar y dicta otras medidas, la misma que se efectiviza una vez culminada la transferencia dispuesta en el numeral 3.4 del artículo 3 del referido Decreto Supremo;

Que, mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000576-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la "Norma Técnica del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" Versión N° 01;

Que, a través de la Resolución Ministerial N° D000015-2025-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna;

Que, por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000041-2025-MIDIS/WM-DE, se aprueba el "Procedimiento para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna", Versión N°01;

Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000099-2025-MIDIS/WM-DE, se aprueba el Cuadro de Equivalencias y Siglas de las Unidades y Subunidades que forman parte de la estructura funcional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna;

  
Firmado digitalmente por TRELLES SALDARRIAGA Karina FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 10.06.2025 19:48:04 -05:00

  
Firmado digitalmente por NAVARRO GUTIERREZ Pavel FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 10.06.2025 19:42:52 -05:00

  
Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Mariene FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 10.06.2025 19:35:32 -05:00

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 10/06/2025. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.  
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>  
CVD: 0140 1249 2818 0206



Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000396-2025-MIDIS/WM-DE, de fecha 20 de mayo de 2025, se aprueba el “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, Versión N° 01, con código de documento normativo Procedimiento N° 013-2025-MIDIS/PNAECWM;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000459-2025-MIDIS/WM-DE, de fecha 08 de junio de 2025, se aprueba la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna;

Que, el artículo 54 del Manual de Operaciones del PNAECWM aprobado por la Resolución Ministerial N° D00015-2025-MIDIS, señala que la Unidad de Organización de las Prestaciones tiene entre otras funciones las siguientes:

“(…)

- a) *Planificar, organizar, definir y proponer los criterios técnicos para la programación del servicio alimentario diversificado adecuados al entorno y las características de los usuarios.*
- b) *Definir las características de los alimentos y las características nutricionales de las raciones para el servicio alimentario diversificado conforme a la normativa vigente y la opinión técnica de entidades rectoras en alimentación y nutrición.*
- c) *Determinar el tipo de ración y el modelo de atención del servicio alimentario diversificado,*
- d) *conforme a la normativa vigente y la opinión técnica de entidades rectoras en alimentación y nutrición.*

(…)

- g) *Determinar el requerimiento de las modalidades de atención, programación del menú, dosificación de alimentos y cálculo de volúmenes de alimentos del Proceso de Compras.*

(…)”

Que, en virtud a ello, se establece en el artículo 57° la siguiente función para la Subunidad de Nutrición e Inocuidad de la Unidad de Organización de las Prestaciones:

“(…)

- b) *Proponer, diseñar y monitorear la implementación de pilotos, nuevas formas de atención y mejoras para la prestación del servicio alimentario diversificado u otros encargos, en coordinación con las unidades de línea, de corresponder.*
- c) *Establecer la metodología para la validación de recetas y/o combinaciones de alimentos para su inclusión en el menú, conforme a la normativa vigente y/u opinión técnica de las entidades rectoras en alimentación y nutrición.*

(…)

- i) *Proponer y/o actualizar documentos normativos orientados a los procesos a su cargo.*

(…)”

Que, en atención a lo antes señalado, mediante el Memorando N° D001412-2025-MIDIS/WM-UOP, la Unidad de Organizaciones de las Prestaciones remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, la propuesta de actualización de “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, el cual tiene por objetivo establecer las disposiciones para programar un menú escolar nutritivo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, a través de la aplicación del presente documento normativo, mediante la aplicación de lo dispuesto en el referido documento normativo;

Que, mediante el Informe N° D000908-2025-MIDIS/WM-UOP-CCA elaborado por la Coordinación del Componente Alimentario, o la que haga sus veces, remite la opinión técnica favorable al referido proyecto de documento normativo, correspondiendo la emisión del



respectivo acto administrativo de aprobación, en el que además se deberá dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000396-2025-MIDIS/WM-DE, que aprueba el “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, Versión N° 01, con código de documento normativo Procedimiento N° 013-2025-MIDIS/PNAECWM;

Que, mediante el Informe N° D000298-2025-MIDIS/WM-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, otorga la viabilidad técnica favorable a la propuesta de actualización del documento normativo denominado “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, con código de documento normativo Procedimiento N° 017-2025-MIDIS/PNAECWM, Versión N° 01, por lo que recomienda continuar con el trámite respectivo para su aprobación, tomando en consideración lo señalado en el numeral 5.1.4 del “Procedimiento para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, Versión N°01;

Que, en ese sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000594-2025-MIDIS/WM-UAJ, en mérito a lo establecido en el literal c) del artículo 26 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, opina que resulta legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe el “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, con código de documento normativo Procedimiento N° 017-2025-MIDIS/PNAECWM”, Versión 01, toda vez que se hicieron mejoras en el procedimiento que van a garantizar la correcta ejecución de las actividades allí descritas, optimizando tiempos;

Que, finalmente, la Unidad de Asesoría Jurídica señala que la propuesta de documento normativo no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAECWM;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, modificado por el Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS, la Resolución Ministerial N° D000015-2025-MIDIS y la Resolución Ministerial N° D000143-2025-MIDIS;

## SE RESUELVE:

**Artículo 1.- APROBAR** el “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, con código de documento normativo Procedimiento N° 017-2025-MIDIS/PNAECWM, Versión N° 01, que forma parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO** a partir de la fecha la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000396-2025-MIDIS/WM-DE, que aprueba el “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”, Versión N° 01, con código de documento normativo Procedimiento N° 013-2025-MIDIS/PNAECWM.

**Artículo 3.- ENCARGAR** a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, la notificación de la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

**Artículo 4.- DISPONER** que la presente Resolución entra en vigencia el día de su publicación.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

**Artículo 5.- DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna ([www.gob.pe/wasimikuna](http://www.gob.pe/wasimikuna)) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

Documento firmado digitalmente

WILLMAN JOHN ARDILES ALCAZAR

Director Ejecutivo

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 10/06/2025. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.

URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>  
CVD: 0140 1249 2818 0206





Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Unidad de Organización de las Prestaciones	Fecha de aprobación: 10/06/2025
	Página 1 de 71

**PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR COMUNITARIA WASI  
MIKUNA**

Procedimiento N° 017-2025-MIDIS/PNAECWM

Versión N° 01

Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000467-2025-MIDIS/WM-DE

Etapa	Responsable	Cargo	Visto Bueno y sello:
Formulado por:	Victoria Marlene Arboleda Camino	Jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones	 Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Marlene FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.06.2025 21:22:41 -05:00  Fecha:
Revisado por:	Karina Trelles Saldarriaga	Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización	 Firmado digitalmente por TRELLES SALDARRIAGA Karina FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 11.06.2025 09:39:02 -05:00  Fecha:
	Pavel Navarro Gutierrez	Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica	 Firmado digitalmente por NAVARRO GUTIERREZ Pavel FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 11.06.2025 10:50:54 -05:00  Fecha:
Aprobado por:	Willman John Ardiles Alcazar	Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna	 Firmado digitalmente por ARDILES ALCAZAR Willman John FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 11.06.2025 11:10:17 -05:00  Fecha:



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 2 de 71

### HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Documento sustento 1/	Textos modificados 2/	Responsable 3/
01	09/06/2025	Memorando N° D001412-2025-MIDIS/WM-UOP, que contiene el Informe N° D000908-2025-MIDIS/WM-UOP-CCA	Elaboración inicial del documento.	Unidad de organización de las Prestaciones

**Notas:**

- 1/ Señalar el informe que sustenta la formulación del documento normativo y/o el informe que sustenta la modificación de la nueva versión del documento.
- 2/ Señalar los artículos, numerales, literales, anexos, etc. que genera la modificación del documento.
- 3/ Señalar la unidad de organización que formula la nueva versión del documento.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 3 de 71

## ÍNDICE

<b>1. OBJETIVO</b> .....	<b>4</b>
<b>2. ÁMBITO DE APLICACIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>3. BASE LEGAL</b> .....	<b>4</b>
<b>4. SIGLAS Y DEFINICIONES</b> .....	<b>5</b>
<b>4.1. SIGLAS</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2. DEFINICIONES</b> .....	<b>5</b>
<b>5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO</b> .....	<b>8</b>
<b>5.1. ASPECTOS PRELIMINARES</b> .....	<b>8</b>
5.1.1. De la modificación a la programación del menú escolar:.....	8
5.1.2. En relación a otras formas de atención: .....	8
<b>5.2. REQUISITOS PARA DAR INICIO AL PROCEDIMIENTO</b> .....	<b>9</b>
5.2.1. De la conformación de los equipos técnicos .....	9
5.2.2. De los criterios para la programación del menú escolar .....	9
5.2.3. De las herramientas del menú escolar .....	15
<b>5.3. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES</b> .....	<b>15</b>
5.3.1. Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario regular .....	15
5.3.2. Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, debidamente acreditados .....	18
5.3.3. Procedimiento para la modificación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario para la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta	19
5.3.4. Procedimiento para la modificación de la programación del menú escolar y tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en declaratoria de emergencia del servicio alimentario.....	19
<b>5.4. DOCUMENTOS/REGISTROS QUE SE GENERAN</b> .....	<b>20</b>
<b>6. PROCESO RELACIONADO</b> .....	<b>20</b>
<b>7. ANEXOS</b> .....	<b>21</b>



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 4 de 71

## 1. OBJETIVO

Establecer disposiciones para programar un menú escolar nutritivo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, a través de la aplicación del presente documento normativo.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente procedimiento es de cumplimiento obligatorio por los servidores civiles y personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el Programa y los actores involucrados en las actividades relacionadas a la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Wasi Mikuna, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades participen en la ejecución del mismo.

## 3. BASE LEGAL

- 3.1 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.2 Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.3 Ley N° 31071, Ley de compras estatales de alimentos de origen en la Agricultura Familiar.
- 3.4 Ley N° 31348, Ley que propone el enriquecimiento del arroz en el Perú.
- 3.5 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 3.6 Decreto Supremo N° 033-2016-SA, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.7 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.8 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, Decreto Supremo que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.9 Decreto Supremo N° 012-2021-MIDAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 31071, Ley de compras estatales de alimentos de origen en la agricultura familiar.
- 3.10 Decreto Supremo N°004-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-2017-MINAGRI.
- 3.11 Decreto Supremo N° 008-2024-SA, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 31348, Ley que propone el enriquecimiento del arroz en el Perú.
- 3.12 Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS de creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y regula el nuevo Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.
- 3.13 Decreto Supremo N° 006-2025-MIDIS que aprueba la extinción del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.
- 3.14 Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA, que aprueba las Fichas de Homologación de “Arroz fortificado grado extra”, “Arroz fortificado grado superior” y “Arroz fortificado grado corriente”.
- 3.15 Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”.
- 3.16 Resolución Ministerial N° 0086-2022-MIDAGRI, que aprueba el Reglamento de Usos de la marca de certificación “Agricultura familiar del Perú”.
- 3.17 Resolución Ministerial N° D000015-2025-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.
- 3.18 Resolución Ministerial N° D000026-2025-MIDIS, que aprueba el Texto Integrado actualizado del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.19 Resolución Ministerial N.º 130-2025-MIDIS, que establece medidas en el marco del proceso de extinción del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna
- 3.20 Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada “Norma para lo Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica Regular y Especial”.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 5 de 71

- 3.21 Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000041-2025-MIDIS/WM-DE, que aprueba el “Procedimiento para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna”.
- 3.22 Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000099-2025-MIDIS/WM-DE, que aprueba el Cuadro de Equivalencias y Siglas de las Unidades y Subunidades que forman parte de la estructura funcional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, que en calidad de Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.
- 3.23 Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000459-2025-MIDIS/WM-DE, que aprueba la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.

#### 4. SIGLAS Y DEFINICIONES

##### 4.1. SIGLAS

CAE	: Comité de Alimentación Escolar.
CENAN	: Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable.
CRFA	: Centros Rurales de Formación con Alternancia.
CTT	: Coordinador técnico territorial.
EA	: Especialista alimentario de la Unidad Territorial.
EE	: Especialista educativo de la Unidad Territorial.
FAD	: Formas de Atención Diversificada.
FAO	: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
IB	: Institución Beneficiaria.
INS	: Instituto Nacional de Salud.
JEC	: Jornada Escolar Completa.
JUT	: Jefe de la Unidad Territorial.
Mín	: Mínimo.
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
MGL	: Monitor de gestión local.
PNAECWM	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna
POA	: Producto de origen animal.
RD	: Recomendación diaria.
RDE	: Resolución de Dirección Ejecutiva.
RET	: Requerimiento energético total.
SC	: Supervisor de Compra
SPA	: Supervisor de Plantas y Almacenes.
SRE	: Secundaria con residencia estudiantil.
ST	: Secundaria Tutorial.
TM	: Toneladas métricas.
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
UOP-SNUI	: Subunidad de Nutrición e Inocuidad
UNISA	: Unidad de Supervisión Alimentaria.
UT	: Unidad Territorial.
UTID	: Unidad de Transformación e Innovación Digital.
VCTR	: Valor calórico total por ración.

##### 4.2. DEFINICIONES

###### 4.2.1 Banco de recetas

Es una recopilación organizada de recetas de preparaciones de alimentos para el bebiblé (que puede estar en formato físico como un recetario o archivo impreso o digital).

###### 4.2.2 Canasta de alimentos

Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos,





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 6 de 71

para la preparación y consumo en casa. Esta canasta contiene una cantidad determinada de alimentos para cada usuario considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

#### 4.2.3 Caso Fortuito o Fuerza Mayor

Causa no imputable consistente en un evento extraordinario, imprevisible e irresistible, que impide la ejecución de la obligación o determina su cumplimiento parcial, tardío o defectuoso.

#### 4.2.4 Ciclo de combinaciones de alimentos

Es un determinado número de combinaciones de alimentos que se repiten en el mismo orden en la programación del menú escolar.

#### 4.2.5 Concesión mixta

Es una forma de atención de la modalidad de atención raciones, con la cual se brinda el servicio alimentario con la ración desayuno, la cual está compuesta por alimentos destinados para el consumo inmediato y se distribuye de manera diaria. La preparación del componente sólido y el bebible se encuentra a cargo de un proveedor, y este último se prepara en la IB.

#### 4.2.6 Combinaciones de alimentos

Son el resultado de la unión de dos o más alimentos que constituyen los desayunos (bebible más componente sólido con o sin acompañamiento)<sup>1</sup>, almuerzos y/o cenas, con los cuales se realiza la programación del menú escolar para la atención alimentaria.

#### 4.2.7 Costo del menú escolar

Es el costo proyectado del requerimiento de alimentos, el cual se determina mediante la programación estimada de alimentos, listado de las IB y tablero de precios preliminar de los alimentos para el próximo periodo.

#### 4.2.8 Disponibilidad de alimentos

Se refiere a la existencia de cantidades suficientes (en kilogramos, litros o unidades) de alimentos en el mercado que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAECWM, a fin de satisfacer la demanda del PNAECWM.

#### 4.2.9 Diversificación del menú escolar

Programación de una variedad de combinaciones tanto de desayunos (bebible más componente sólido con o sin acompañamiento)<sup>2</sup> como de almuerzos (segundo) y/o cenas (segundo con o sin bebible) que componen el menú escolar.

#### 4.2.10 Institución beneficiaria

Es aquella institución que recibe la prestación del servicio alimentario del PNAECWM, a través de la entrega de alimentos, tales como IE, entidad solicitante, organización social de base u otros.

#### 4.2.11 Modalidad de Atención Productos

Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en la IB para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAECWM. El CAE o quien haga de sus veces (dependiendo de la prestación del servicio alimentario) gestiona en la IB la preparación de desayunos, almuerzos, refrigerios y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.

<sup>1</sup> En situaciones excepcionales en marco al numeral 5.1.1 del presente documento normativo, la ración puede estar constituida por dos componentes sólidos o un componente sólido más un acompañamiento.

<sup>2</sup> En situaciones excepcionales en marco al numeral 5.1.1 del presente documento normativo, la ración puede estar constituida por dos componentes sólidos o un componente sólido más un acompañamiento.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 7 de 71

#### 4.2.12 Modalidad de Atención Raciones

Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la IB. Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAECWM. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuario.

#### 4.2.13 Periodo de atención por entrega

Periodo que comprende los días de atención efectiva para los cuales se brinda una cantidad determinada de alimentos o raciones, de acuerdo al número de usuarios.

Los periodos de atención por entrega se definen en las Bases del Proceso de Compras y además se establecen en cada uno de los contratos suscritos. Pueden ser: Regular o Ampliado.

#### 4.2.14 Pertinencia cultural del menú escolar

Se refiere a que el menú escolar representa la expresión de una cultura alimentaria, basada en la elección de alimentos propios de su cultura y de preferencia puedan provenir de la agricultura familiar, teniendo como marco de referencia la diversidad alimentaria y la culinaria tradicional; el cuál revaloriza las preparaciones, las formas de presentación y los hábitos de consumo tradicionales, aportando de esta manera al arraigo en la culinaria tradicional, en el sentido de identidad y en la pertenencia de las raíces históricas peruanas.<sup>3</sup>

#### 4.2.15 Productos de origen animal

Son los alimentos que provienen específicamente de las carnes de diferentes especies y huevos en diversas presentaciones, son especialmente importantes debido a su alto contenido de proteínas y hierro de alto valor biológico, los cuales forman parte de diversos grupos de alimentos del PNAECWM. Pueden ser: Producto de origen animal deshidratado, producto de origen animal hidrobiológico y producto de origen animal no hidrobiológico.

#### 4.2.16 Receta de preparación de alimentos

Una receta de preparación de alimentos es un conjunto de instrucciones e ingredientes necesarios para preparar un plato o alimentos específico. Las recetas indican el procedimiento adecuado para elaborar una preparación.

#### 4.2.17 Situación de emergencia

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o inducido por la acción humana, previamente declarado por el Gobierno Nacional o el ente rector correspondiente, que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de la zona afectada, y se configura entre otros, por los siguientes supuestos: i) Acontecimientos catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población; ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado; iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente; y, iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

#### 4.2.18 Tablas de alimentos para la prestación del servicio alimentario

Son tablas en las cuales se enlistan los alimentos por cada modalidad de atención que conforman la programación del menú escolar de la UT, clasificándolos por grupos de alimentos. Su finalidad es establecer precisiones de cumplimiento obligatorio para los proveedores del servicio alimentario, orientadas a optimizar el gusto y/o consumo y la diversificación del menú escolar, considerando la disponibilidad de los alimentos. Estas



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 8 de 71

tablas forman parte del requerimiento de contratación que se remite a la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia.

#### 4.2.19 Tablas de dosificaciones de alimentos

Son tablas en las cuales se presentan las cantidades (gramos o mililitros) de los alimentos entregados por el PNAECWM, según grupos y combinaciones de alimentos, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.

#### 4.2.20 Tablas de servido de preparaciones

Son tablas en las cuales se describen las medidas caseras y cantidades referenciales (gramos o mililitros) de las preparaciones que deben ser servidas a los usuarios, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.

#### 4.2.21 Tipo de ración

Es la ración que se consume durante el día, la misma que puede ser: desayuno o refrigerio o almuerzo o cena.

## 5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

### 5.1. ASPECTOS PRELIMINARES

#### 5.1.1. De la modificación a la programación del menú escolar:

Excepcionalmente, la UOP puede evaluar y aprobar la modificación de la programación del menú escolar y/o la tabla de alimentos, pudiendo ser temporal o hasta la culminación de la prestación del servicio alimentario, a solicitud de la UT ante situaciones tales como: cambio de modalidad de atención y/o modificación del periodo de atención y/o modificación de días de atención y/o nuevas convocatorias y/o cambio de formas de atención y/o adscripción de ítems y/o ítems no adjudicados y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, debidamente acreditados.

Asimismo, en caso de declaratoria de emergencia del servicio alimentario escolar, la UOP puede aprobar la modificación de la programación del menú escolar y/o la tabla de alimentos, pudiendo ser temporal o hasta la culminación de la prestación del servicio alimentario.

El procedimiento para la modificación de la programación del menú escolar se debe alinear a las disposiciones establecidas en el presente documento normativo.

#### 5.1.2. En relación a otras formas de atención:

En caso se implementen otras formas de atención para la prestación del servicio alimentario, la programación del menú escolar o de los alimentos a entregar puede considerar otras disposiciones que establezca el PNAECWM a partir de las que se encuentran en el presente documento normativo.

Para la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta:

- La UOP puede modificar la programación del menú escolar por ciclo de combinaciones de alimentos durante la prestación del servicio alimentario a solicitud del CAE, pudiendo incluir otras preparaciones establecidas en el Banco de recetas que cumplan los criterios establecidos en el numeral 5.3.3.1.
- La SNUI-UOP o quien haga sus veces, es responsable de elaborar el Banco de recetas con el fin de fomentar la diversidad alimentaria y culinaria en el ámbito territorial, para ello, elabora y valida las recetas de preparaciones de alimentos que se incluyen en dicho Banco de recetas. Asimismo, las Unidades Territoriales pueden proponer recetas de preparaciones de alimentos las cuales serán evaluadas para su inclusión.



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 9 de 71

## 5.2. REQUISITOS PARA DAR INICIO AL PROCEDIMIENTO

### 5.2.1. De la conformación de los equipos técnicos

El equipo técnico se encuentra constituido por el JUT, el CTT, el EA, el EE, los SPA (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial), los MGL (mínimo 01 representante por el ámbito geográfico de cada Comité de Compra de la Unidad Territorial) y los SC (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial).

Asimismo, pueden participar otros especialistas según lo considere el JUT.

### 5.2.2. De los criterios para la programación del menú escolar

Para la programación del menú escolar se debe considerar el cumplimiento de los siguientes siete (07) criterios<sup>4</sup>:

#### 5.2.2.1. Alimentos que cuenten con especificación técnica del PNAECWM

Para el cumplimiento de este criterio, los alimentos propuestos para la programación del menú escolar deben contar con especificación técnica de alimentos del PNAECWM vigentes.

Para la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta, los insumos, especias y saborizantes a usar en la preparación de los bebibles en las IB deben cumplir con los requisitos técnicos establecidos por el PNAECWM.

#### 5.2.2.2. Aporte Nutricional<sup>5</sup>

En función a los requerimientos y recomendaciones emitidas por el CENAN, el PNAECWM ha establecido el aporte de energía y nutrientes y la distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración (desayuno, almuerzo y cena)<sup>6</sup> que debe comprender el servicio alimentario (Ver Anexo N° 1 y N° 2).

<sup>4</sup> En situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, se debe verificar el cumplimiento al menos de los siguientes criterios: alimentos que cuenten con especificación técnica del PNAECWM, aporte nutricional y disponibilidad de los alimentos.

<sup>5</sup> Cabe precisar que en situaciones excepcionales o de emergencia el aporte nutricional establecido en la Tabla N° 01 puede modificarse, a fin de adecuarse a las exigencias del entorno social y económico del país y/o necesidades fisiológicas específicas de los

previa evaluación técnica y económica de la UOP.

da Bujaico, María del Pilar. Dietética de la Teoría a la práctica. U.N.M.S.M. / Facultad de Medicina – Departamento de Dinámicas. Septiembre 2008.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 10 de 71

TABLA N° 01. APOORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAECWM SEGÚN MODALIDAD DE ATENCIÓN, NIVEL EDUCATIVO Y ÁREA GEOGRÁFICA

Table with columns: TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN, ÁREA GEOGRÁFICA, TIPO RACIÓN, NIVEL EDUCATIVO, ENERGÍA (Kcal, %RET\*\*), PROTEÍNA (% Kcal proteínas), GRASA (% Kcal grasas), HIERRO (mg, %RD). Rows include URBANO and RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS for DESAYUNO, ALMUERZO, and CENA, plus a RACIONES row for URBANO.

(\*) Para usuarios del nivel educativo secundaria residente (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena).

(\*\*) La distribución calórica establecida corresponde al límite mínimo y máximo establecido según las edades comprendidas en el nivel educativo correspondiente.

Elaborado por: UOP del PNAECWM, en base a:

(a) INS-CENAN (2015). - Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.



considera el área geográfica como urbano, toda vez que la proporción de usuarios/os en el área geográfica rural corresponde sólo en la modalidad de atención Raciones, tomando como referencia el último listado de IB usuarias del PNAECWM que incluyó modalidad de atención (RDE N°329-2019- MIDIS/PNAEQW-DE).



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 11 de 71

- 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) INS-CENAN (2012). Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años 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) FAO/OMS 2003. "Dieta, Nutrición y Prevención de las Enfermedades Crónicas". Serie de Informes Técnicos N° 916. Ginebra 2003.**

**(d) FAO/OMS 2004. Requerimientos de vitaminas y minerales en la nutrición humana. 2da ed. Roma, Italia 2004.**

- 1: Porcentaje del requerimiento energético total (%RET).
- 2: Porcentaje del valor calórico total por ración (%VCTR).
- 3: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.
- 4: Porcentaje de la recomendación diaria (%RD).

En ese sentido, se considera que el menú escolar cumple con este criterio cuando el promedio del aporte nutricional por ciclo<sup>8</sup> de combinaciones de alimentos o el aporte nutricional diario en caso de la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta o el aporte nutricional de la canasta de alimentos se encuentra entre el 90% al 110% del aporte de energía<sup>9</sup> y del aporte de nutrientes (proteína, grasa y hierro)<sup>10,11, 12</sup>, establecidos en la Tabla N° 01. Asimismo, se incluye diariamente y en cada ración o en cada canasta, respectivamente, una proteína de alto valor biológico.

### 5.2.2.3. Disponibilidad de los alimentos

- La evaluación de la disponibilidad de los alimentos es realizada por las Unidades Territoriales y/o la UOP-SNUI o quien haga sus veces y/o quien designe la DE, utilizando las siguientes fuentes de información:
  - Reportes de liberación del alimento (en kilogramos, litros o unidades) correspondiente a los dos (02) últimos años en que fue liberado, realizado por la UNISA o quien haga sus veces y/o Resultados de estudio(s) de mercado realizados por el PNAECWM y/o
  - Reportes respecto a la producción de alimentos, emitidos por:
    - o Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y/o
    - o Ministerio de Producción y/o
    - o Servicio Nacional de Sanidad Agraria y/o
    - o Sociedad Nacional de Industrias y/o
    - o Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social y/o
    - o Gobiernos Regionales y/o
    - o Gobiernos Locales y/o
    - o Cámara Nacional de Comercio, Producción, Turismo y Servicios y/o
    - o Fabricantes y/o fraccionadores y/o procesadores de alimentos y bebidas no alcohólicas y/o
    - o Otras fuentes oficiales.

<sup>8</sup> Es un determinado número de combinaciones de alimentos que se repiten en el mismo orden en la programación del menú escolar.

<sup>9</sup> Informe final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.

<sup>10</sup> Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos (ENCA) Resultados Preliminares Abril – Septiembre 2015. Caracas: Instituto Nacional de Estadística, 2016.

<sup>11</sup> Adecuación y aceptación de almuerzos escolares en dos escuelas públicas de Asunción. Pediatr (Asunción). 2017;44(2):126-135 (agosto) 2017.

<sup>12</sup> La disponibilidad nutricional incrementa el consumo de alimentos ricos en calcio, pero la ingesta se mantiene por debajo del requerimiento. Revista Chilena Nutrición Vol. 41, N°2, Junio 2014.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 12 de 71

- Para la evaluación de la disponibilidad es necesario identificar que alimentos requieren consulta de la oferta en el mercado por empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores, de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 03.

La evaluación de la disponibilidad se realiza de acuerdo a la siguiente clasificación:

a) Alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado:

La UOP-SNUI o quien haga sus veces y/o quien designe la DE, a partir de las fuentes de información, elabora una base de datos con el volumen que oferta el mercado nacional y/o regional por cada alimento.

La base de datos generada sirve como instrumento de contraste entre lo ofertado por el mercado y lo demandado por el PNAECWM, este último se va generando de acuerdo con la programación del menú escolar por cada UT. En caso se advierta durante la programación un volumen de demanda mayor a lo ofertado, la(s) UT(s) debe(n) modificar su programación en coordinación con la UOP-SNUI o quien haga sus veces.

Se considera que **un alimento es disponible** en el mercado, si de acuerdo con el análisis realizado, la oferta proyectada es mayor a la demanda proyectada por el PNAECWM.

b) Alimentos con gran oferta de fabricantes y/o procesadores y/o fraccionadores:

La UT identifica los alimentos disponibles en su ámbito de intervención para la elaboración de la lista de alimentos. Para ello, utiliza las fuentes de información mencionadas en el párrafo precedente, debiendo identificar al menos dos (02) empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores por alimento. Asimismo, si la UT propone la programación de un alimento nuevo evalúa la disponibilidad como un “alimento con gran oferta”.

Para el caso de los alimentos bebibles preparados de consumo inmediato y panes y queques, se identifica al menos dos (02) empresas fabricantes y/o procesadores y/o fraccionadores del insumo(s) determinante(s). En el Anexo N° 03 se detalla la metodología aplicada para la identificación de insumo(s) determinante(s).

Se considera que **un alimento es disponible** en el mercado, si de acuerdo con el análisis realizado, tiene al menos dos (02) empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores.

Asimismo, se debe tener en cuenta para la programación del tipo de menú escolar A, preferentemente “alimentos con gran oferta” y sin intercambios realizados en las dos primeras entregas del servicio alimentario escolar del año anterior en que se elabora la programación del menú escolar.

En caso de incluir alimentos nuevos en la propuesta de programación del menú escolar de la UT, preferentemente programarse a partir del tipo de menú escolar B (ver Tabla N° 02 y Tabla N° 03).



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 13 de 71

#### 5.2.2.4. Gusto y/o consumo<sup>13</sup>

La evaluación del gusto y/o consumo se realiza utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reporte de los resultados de la encuesta de gusto y/o consumo de los dos últimos años disponibles que contenga información del alimento y/o combinación, realizado por la UNISA o quien haga sus veces y/o
- Informes y sustentos<sup>14</sup> presentados por los MGL, el EA y/u otro miembro del equipo técnico, de acuerdo con las supervisiones y/o seguimientos realizados durante la prestación del servicio alimentario y/o
- Otros estudios sobre la evaluación de gusto y/o consumo y/o aceptabilidad de los alimentos entregados por el PNAECWM.

Cabe precisar, los resultados de la encuesta de gusto y/o consumo realizado por la UNISA o quien haga sus veces son analizados mediante estadísticas descriptivas y posteriores pruebas de hipótesis para cada alimento y/o componente y/o combinación de alimentos, con lo cual se determina el punto de corte (en %) <sup>15</sup> para determinar si es de “buen gusto” en la modalidad de atención productos o raciones.

Se considera que el menú escolar cumple con este criterio, cuando la programación contiene alimentos y/o combinaciones de alimentos con resultado de “buen gusto”.

De no contar con las fuentes de información señaladas, el EA coordina con el equipo técnico el desarrollo de las siguientes actividades:

Los MGL deben realizar un informe dirigido al JUT con copia al CTT respecto a la apreciación del gusto y/o consumo. La apreciación del gusto y/o consumo debe representar como mínimo el 10% de las IB asignadas a la ruta de los MGL, y deben adjuntar documentos sustentatorios (actas, fichas de supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento). En este informe se pueden proponer nuevas combinaciones de alimentos que cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el PNAECWM, considerando principalmente los criterios de disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural.

El CTT revisa y consolida los informes de los MGL respecto a la apreciación del gusto y/o consumo y/o las propuestas de nuevas combinaciones, y elabora un informe dirigido al JUT con copia al EA. Ver Anexo N° 04-A y Anexo N° 04-B.

#### 5.2.2.5. Diversificación del menú escolar

- Para la modalidad de atención raciones, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación de un ciclo de veinte (20) combinaciones de alimentos.
- Para la modalidad de atención productos, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación de un ciclo de cinco (05)

<sup>13</sup> U otro mecanismo que permita la evaluación del criterio de aceptabilidad, entendiendo esta, como el indicador por el que el usuario del Programa acepta o rechaza un alimento y/o ración, siendo de carácter multidimensional (las características del alimento, las características del consumidor y las características del entorno).

<sup>14</sup> fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento

<sup>15</sup> porcentaje determinado fue contrastado con la prueba de Wald para proporciones, esta prueba de hipótesis nos da un p-valor por componente para su clasificación y determinar si es de “buen gusto”.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 14 de 71

combinaciones de alimentos<sup>16</sup> en los tres (03) tipos de menú escolar (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s)<sup>17</sup> y/o comunidades indígenas de la UT.

Para la modalidad de atención productos, en la Tabla N° 02 se detalla la secuencia de tipos de menú escolar para periodo de atención por entrega regular y en la Tabla N° 03 la secuencia de tipos de menú escolar para periodo de atención por entrega ampliado. La UOP-SNUI o quien haga sus veces aplica la secuencia que corresponda (Tabla N° 02 y Tabla N° 03) generando reportes de requerimiento de volúmenes de alimentos.

En situaciones de emergencia se considera que el **menú escolar es diversificado**, si la programación de canasta de alimentos contempla tres (03) tipos de menú escolar (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s) y/o comunidades indígenas de la UT.

Para la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta, la programación del menú escolar considera un ciclo de diez (10) a veinte (20) combinaciones de alimentos.

**TABLA N° 02: SECUENCIA DE TIPOS DE MENÚ ESCOLAR PARA LOS ÍTEMS CON PERIODO DE ATENCIÓN POR ENTREGA REGULAR (MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS)**

N° Entrega	Tipo de menú escolar
1	A
2	A
3	B
4	B
5	C
6	C
hasta N	Repetir secuencia a partir de B

N = Número de entregas programadas

Elaborado por: UOP- PNAECWM

**TABLA N° 03: SECUENCIA DE TIPOS DE MENÚ ESCOLAR PARA LOS ÍTEMS CON PERIODO DE ATENCIÓN POR ENTREGA AMPLIADA (MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS)**

N° Entrega	Tipo de menú escolar
1	A
2	B
3	C
hasta N	Repetir secuencia a partir de B

N = Número de entregas programadas

Elaborado por: UOP- PNAECWM.

<sup>16</sup> En caso de que la UT requiera realizar una programación con un ciclo de mayor número de combinaciones, máximo de 10 combinaciones de alimentos, debe solicitarlo a la UOP, debidamente justificado.

<sup>17</sup> Región 1 - Costa Norte: Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad.

Región 2 - Sierra Norte: Piura, Cajamarca 1, Cajamarca 2, Amazonas y La Libertad.

Región 3 - Amazonia Alta: Amazonas, Cusco, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco y Junín.

Región 4 - Amazonia Baja: Ucayali, Loreto y Madre de Dios.

Región 5 - Sierra Central: Lima Provincias, Ancash 1, Ancash 2, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica y Ayacucho.

Región 6 - Costa Central: Ancash 2, Lima Metropolitana y Callao, Lima Provincias e Ica.

Región 7 - Sierra Sur: Arequipa, Cusco, Apurímac, Moquegua, Tacna y Puno.

Región 8 - Costa sur: Arequipa, Moquegua y Tacna.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 15 de 71

### 5.2.2.6. Pertinencia cultural del menú escolar

- Se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente**, si contempla en su propuesta de programación del menú escolar, uno o más alimentos de pertinencia cultural<sup>18</sup> y de preferencia provengan de la producción regional y/o de la agricultura familiar, teniendo como referencia el Anexo N° 05.
- En situaciones de emergencia se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente** si contempla en la propuesta de canasta de alimentos uno o más alimentos de pertinencia cultural, teniendo como referencia el Anexo N° 05.

### 5.2.2.7. Costo del menú escolar

Para este criterio, la UOP-SNUI o quien haga sus veces considera un techo presupuestal referencial a nivel nacional, el cual se determina mediante la proyección del costo de alimentos (variable insumos) de acuerdo con el presupuesto proyectado para el próximo periodo.

Se considera que el menú escolar cumple con el criterio de costo de alimentos si el costo proyectado del requerimiento de alimentos no supera el techo presupuestal referencial a nivel nacional.

### 5.2.3. De las herramientas del menú escolar

El EA elabora la Tabla de dosificación y la Tabla de Servido de Preparaciones con la asistencia técnica del Nutricionista la UOP-SNUI o quien haga sus veces y las remite mediante informe dirigido al JUT, adjuntando los sustentos de la socialización de las referidas tablas y de la programación del menú escolar con los MGL y con otros especialistas según lo considere el JUT, asimismo adjunta los sustentos de la socialización con representantes de la comunidad educativa de la programación del menú escolar aprobada. Posterior a ello, el JUT socializa dicho informe con el jefe de la UOP.

## 5.3. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES

### 5.3.1. Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario regular

#### De la elaboración de las propuestas

- 5.3.1.1.** El jefe de la UOP solicita a las 27 UT elaborar las propuestas de programación del menú escolar y de las tablas de alimentos para la prestación del servicio alimentario.
- 5.3.1.2.** El JUT conforma el equipo técnico para la elaboración y validación de las propuestas de programación del menú escolar y de las tablas de alimentos. Ver Anexo N°06.
- 5.3.1.3.** El EA, en coordinación con el equipo técnico, a partir de la lista de alimentos del menú escolar para la prestación del servicio alimentario escolar programados en los dos (02) últimos años a la propuesta, elabora la propuesta de la lista de alimentos de la UT, considerando que cumplan los siguientes criterios: cuenten con especificación técnica del PNAECWM y disponibilidad, de acuerdo con los numerales 5.2.2.1 y 5.2.2.3, respectivamente. De considerar la inclusión de algún alimento, lo debe solicitar vía correo electrónico institucional al nutricionista designado de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, debidamente justificado de



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 16 de 71

acuerdo con la información recopilada durante la prestación del servicio alimentario. El nutricionista asignado de la UOP-SNUI o quien haga sus veces revisa la solicitud y de corresponder, confirma acceso para la inclusión en la herramienta informática, caso contrario se informa al EA la no inclusión del alimento.

**5.3.1.4.** El EA, en coordinación con el equipo técnico, elabora la propuesta de combinaciones de alimentos y dosificaciones que forman parte del menú escolar, a partir de las combinaciones de alimentos para la prestación del servicio alimentario escolar programadas el año anterior a la propuesta, la cual se puede modificar con las combinaciones de alimentos que se encuentran en el histórico<sup>19</sup> de programación del menú escolar a nivel de la UT, considerando que cumplan los siguientes criterios: aporte nutricional, gusto y/o consumo y pertinencia cultural, de acuerdo con los numerales 5.2.2.2, 5.2.2.4 y 5.2.2.6, respectivamente.

Por otro lado, puede incluir las nuevas combinaciones de alimentos validadas, según la modalidad de atención. Ver Anexo N°07.

Para la modalidad de atención productos, en caso de que la UT requiera realizar una programación con un ciclo de mayor número de combinaciones (máximo de 10 combinaciones de alimentos), el EA lo debe solicitar vía correo electrónico institucional al nutricionista asignado de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, debidamente justificado, el cual revisa la solicitud y confirma la habilitación de la herramienta informática.

**5.3.1.5.** El EA, en coordinación con el equipo técnico, elabora la propuesta de programación del menú escolar, a partir de las combinaciones de alimentos<sup>20</sup> y considerando el cumplimiento de seis (06) criterios<sup>21</sup> establecidos en el numeral 5.2.2 del presente documento, así como considerando las pautas alimentarias establecidas en el Anexo N° 08.

**5.3.1.6.** Una vez culminada la actividad precedente, el nutricionista asignado de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, evalúa la tendencia de los volúmenes de los alimentos que se consideren de mayor riesgo comparado con los volúmenes programados de al menos un (01) año anterior a la propuesta y de identificar variación significativa en los volúmenes, brinda asistencia técnica al EA para los ajustes, de corresponder.

**5.3.1.7.** El equipo técnico valida la propuesta de programación del menú escolar, suscribiendo el acta de validación correspondiente. Ver Anexo N°09.

**5.3.1.8.** El EA, en coordinación con el equipo técnico, elabora la propuesta de la tabla de alimentos, considerando las precisiones establecidas para la prestación del servicio alimentario programadas el año anterior a la propuesta. De considerar la modificación de alguna precisión, esta debe estar debidamente justificada de acuerdo con la información recopilada durante la prestación del servicio alimentario y/o reportes de liberación y/u otros sustentos.

**5.3.1.9.** El equipo técnico valida la propuesta de la tabla de alimentos, suscribiendo el acta de validación correspondiente. Ver Anexo N°10.

<sup>19</sup> En caso de no contar con el histórico de programación del menú escolar remitido por la UTI, las combinaciones de alimentos se pueden elaborar a partir de la propuesta de lista de alimentos.

<sup>20</sup> Se consideran las combinaciones de alimentos que se encuentran en el histórico de programación del menú escolar a nivel de la UT.

<sup>21</sup> Los seis (06) criterios son: Alimentos que cuenten con especificación técnica del PNAECWM, aporte nutricional, disponibilidad de los alimentos, gusto y/o consumo, diversificación del menú escolar y pertinencia cultural del menú escolar. En situaciones de emergencia o casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, se debe verificar el cumplimiento de al menos los siguientes criterios: alimentos que cuenten con especificación técnica del PNAECWM, aporte nutricional y disponibilidad de los alimentos.



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 17 de 71

### De la presentación, revisión y aprobación de las propuestas

- 5.3.1.10.** El jefe de la UOP solicita a las 27 UT remitir las propuestas de programación del menú escolar y de las tablas de alimentos para la prestación del servicio alimentario.
- 5.3.1.11.** El EA elabora un informe dirigido al JUT con las propuestas de programación del menú escolar y tabla de alimentos validadas por el equipo técnico de la UT, sustentando el cumplimiento de las actividades descritas desde el numeral 5.3.1.3 al 5.1.3.1.9.
- 5.3.1.12.** El JUT emite las propuestas de programación del menú escolar y tabla de alimentos validadas al jefe de la UOP, a fin de que sea revisado por el responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, quien asigna al Nutricionista de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, para su revisión.
- 5.3.1.13.** El Nutricionista de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, como parte de la revisión de las propuestas de programación del menú escolar evalúa el cumplimiento de los criterios de disponibilidad de los alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado por empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores y del criterio del costo del menú escolar.
- 5.3.1.14.** El Nutricionista de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, elabora la opinión técnica favorable u observaciones a las propuestas de programación del menú escolar y tabla de alimentos de la UT y lo remite al responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces.
- 5.3.1.15.** El responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces emite al jefe de la UOP la opinión técnica favorable, si las propuestas de programación del menú escolar y la tabla de alimentos presentada por la UT tienen opinión técnica favorable de los nutricionistas de la UOP-SNUI.

De presentar observaciones, el responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces emite al jefe de la UOP las observaciones a las propuestas de programación del menú escolar y/o tabla de alimentos de la UT, quien devuelve al JUT el documento solicitando el levantamiento de las mismas.

El JUT deriva el documento al EA para realizar el levantamiento de las observaciones:

- a) Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de programación del menú escolar y/o tabla de alimentos se efectúa las actividades descritas en los numerales 5.3.1.7, 5.3.1.9, 5.3.1.11 y 5.3.1.12.
  - b) Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 5.3.1.11 y 5.3.1.12.
- 5.3.1.16.** El jefe de la UOP aprueba la programación del menú escolar y la tabla de alimentos y comunica su aprobación a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva.
- 5.3.1.17.** El equipo técnico, liderado por el EA, socializa con representantes de la comunidad educativa la programación del menú escolar aprobada.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 18 de 71

### 5.3.2. Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, debidamente acreditados

En situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, debidamente acreditados por la UT se puede realizar la programación del menú escolar en forma de canastas de alimentos a fin de garantizar la prestación y/o continuidad del servicio alimentario mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para el total de número de usuarios.

- 5.3.2.1. El EA, en coordinación con el equipo técnico elabora la propuesta de la lista de alimentos de la UT, considerando que cumplan los siguientes criterios: cuenten con especificación técnica del PNAECWM y disponibilidad, de acuerdo con los numerales 5.2.2.1 y 5.2.2.3, respectivamente.
- 5.3.2.2. El EA, en coordinación con el equipo técnico, elabora la propuesta de canasta de alimentos en cumplimiento de cinco (5) criterios<sup>22</sup> establecidos en el numeral 5.2.2. del presente documento.
- 5.3.2.3. El equipo técnico valida la propuesta de canasta de alimentos, suscribiendo el acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°09.
- 5.3.2.4. El EA, en coordinación con el equipo técnico, elabora la propuesta de la tabla de alimentos.
- 5.3.2.5. El equipo técnico valida la propuesta de la tabla de alimentos, suscribiendo el Acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°10.
- 5.3.2.6. El EA elabora un informe dirigido al JUT con la propuesta de canasta de alimentos y la tabla de alimentos validadas por el equipo técnico de la UT, sustentando el cumplimiento de las actividades descritas en el numeral desde el 5.3.2.1 al 5.3.2.5.
- 5.3.2.7. El JUT emite la propuesta de canastas de alimentos y tabla de alimentos validadas al jefe de la UOP, a fin de que sea revisado por el responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, quien asigna al Nutricionista de la UOP-SNUI, para su revisión.
- 5.3.2.8. El Nutricionista de la UOP-SNU o quien haga sus veces, como parte de la revisión de las propuestas de las canastas de alimentos evalúa el cumplimiento del criterio de disponibilidad de los alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado por empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores.
- 5.3.2.9. El Nutricionista de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, elabora la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de canasta de alimentos y tabla de alimentos de la UT y lo remite al responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces.
- 5.3.2.10. El responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces emite al jefe de la UOP la opinión técnica favorable, si la propuesta de canasta de alimentos y la

<sup>22</sup> Los cinco (05) criterios son: Alimentos que cuenten con especificación técnica del PNAECWM, aporte nutricional, disponibilidad de los alimentos, diversificación del menú escolar y pertinencia cultural del menú escolar. En caso de ítems no adjudicados y/o cuyos contratos hayan sido resueltos y/o declarados nulos y/o en situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, debe verificar el cumplimiento de al menos los siguientes criterios: alimentos que cuenten con especificación técnica del PNAECWM, aporte nutricional y disponibilidad de los alimentos, con la finalidad de garantizar la prestación del servicio alimentario



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 19 de 71

tabla de alimentos presentada por la UT tiene opinión técnica favorable del Nutricionista de la UOP-SNUI.

De presentar observaciones, el responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces emite al jefe de la UOP las observaciones a la propuesta de canasta de alimentos y/o tabla de alimentos de la UT, solicitando el levantamiento de las mismas.

El JUT deriva el documento al EA para realizar el levantamiento de las observaciones.

- a) Si las observaciones emitidas modifican la canasta de alimentos y/o tabla de alimentos se efectúa las actividades descritas en los numerales 5.3.2.3, 5.3.2.5, 5.3.2.6 y 5.3.2.7.
- b) Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 5.3.2.6 y 5.3.2.7.

**5.3.2.11.** El jefe de la UOP aprueba las canastas de alimentos y las tablas de alimentos y comunica su aprobación a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva.

### **5.3.3. Procedimiento para la modificación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario para la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta**

**5.3.3.1.** El nutricionista de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, elabora la propuesta de programación del menú escolar y/o la tabla de alimentos considerando que cumpla los siguientes criterios: cuenten con especificación técnica y requisitos técnicos establecidos por el PNAECWM según corresponda, aporte nutricional, disponibilidad de alimentos y diversificación de menú escolar y; remite mediante correo electrónico institucional al responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces.

**5.3.3.2.** El responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, emite al jefe de la UOP el informe con las propuestas de programación del menú escolar y/o la tabla de alimentos.

**5.3.3.3.** El jefe de la UOP aprueba las propuestas de programación del menú escolar y/o la tabla de alimentos y comunica su aprobación a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva.

### **5.3.4. Procedimiento para la modificación de la programación del menú escolar y tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en declaratoria de emergencia del servicio alimentario**

Ante declaratoria de emergencia del servicio alimentario se puede realizar la modificación de la programación del menú escolar en forma de canastas de alimentos considerando que cumplan tres (03) de los siete (07) criterios, teniendo en cuenta el sentido de urgencia, a fin de garantizar la continuidad del servicio alimentario mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para el total de número de usuarios.

**5.3.4.1.** El Nutricionista de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, elabora la propuesta de canasta de alimentos en base a la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2025 de la UT, considerando que cumpla los siguientes criterios: cuenten con especificación técnica del PNAECWM, disponibilidad de



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 20 de 71

alimentos y aporte nutricional y remite mediante correo electrónico institucional al responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces.

Asimismo, el Nutricionista de la UOP-SNUI elabora la propuesta de modificación de las tablas de alimentos con la precisión de cumplimiento obligatorio para el producto de origen animal en base al histórico de la UT, con la finalidad de garantizar la prestación del servicio alimentario y remite mediante correo electrónico institucional al responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces.

5.3.4.2. El responsable de la UOP-SNUI o quien haga sus veces, emite al jefe de la UOP el informe con las propuestas de canastas de alimentos y las tablas de alimentos.

5.3.4.3. El jefe de la UOP aprueba las canastas de alimentos y las tablas de alimentos y comunica su aprobación a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva.

En caso el equipo técnico de la UT considere algún cambio en la canasta aprobada, lo puede realizar de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 13, siempre y cuando el alimento pertenezca a la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario 2025 de la UT, y debe comunicarlo a la UOP debidamente sustentado, y verifica que cumpla los siguientes criterios: cuenten con especificación técnica del PNAECWM, disponibilidad de alimentos y aporte nutricional, en el día de recibida la comunicación vía Sistema de Gestión Documentario.

5.3.4.4. Revisada la propuesta de cambio en la canasta aprobada, el jefe de la UOP aprueba o rechaza las canastas de alimentos y las tablas de alimentos y comunica a las Unidades Territoriales, mediante memorando con copia a Dirección Ejecutiva, en el plazo de un (01) día hábil.

5.4. DOCUMENTOS/REGISTROS QUE SE GENERAN

- Informes.
- Proveídos.
- Memorandos.
- Memorando Múltiple.
- Herramientas informáticas de la programación del menú escolar.
- Programación del menú escolar.
- Tablas de alimentos para la prestación del servicio alimentario.

6. PROCESO RELACIONADO

El presente procedimiento está contemplado en el siguiente proceso vigente del PNAECWM:

Table with 2 columns: CÓDIGO and DENOMINACIÓN. Row 1: M01, Planificación del servicio de alimentación



	<b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA
<b>Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna</b>			Fecha de aprobación: 10/06/2025
			Página 21 de 71

## 7. ANEXOS

Anexo N° 01: Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza.

Anexo N° 02: Método para el cálculo del aporte de energía y nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAECWM.

Anexo N° 03: Criterios y metodología para la identificación de los alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado y de los insumos determinantes.

Anexo N° 04-A: Modelo de informe respecto al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones – Modalidad de atención Raciones.

Anexo N° 04-B: Modelo de informe respecto al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones –Modalidad de atención Productos

Anexo N° 05: Alimentos de pertinencia cultural.

Anexo N° 06: Modelo de acta de conformación de equipo técnico

Anexo N° 07: Diseño y validación de combinaciones.

Anexo N° 07-A: Ficha para la validación de combinaciones de alimentos.

Anexo N° 07-B: Ficha e instructivo de evaluación sensorial.

Anexo N° 07-C: Acta de acuerdos del diseño y validación de combinaciones.

Anexo N° 08: Pautas alimentarias para la programación del menú escolar.

Anexo N° 09: Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de programación del menú escolar”.

Anexo N° 10: Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)”.

Anexo N° 11-A: Grupos de alimentos - Modalidad de atención Raciones

Anexo N° 11-B: Grupos de alimentos - Modalidad de atención Productos

Anexo N° 12: Tabla de alternativas de alimentos.

Anexo N° 13: Diagramas de flujo.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 22 de 71

**ANEXO N°01:**

**TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA**

El PNAECWM atiende con tres (03) tipos de raciones: desayuno, almuerzo y cena; estas se asignan a las IB según el quintil de pobreza del ámbito en el cual se encuentran ubicadas, según el siguiente detalle:

Se brinda una (01) ración al día a los usuarios de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5 y dos (02) raciones al día a los usuarios de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2 y. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).<sup>23</sup>

Asimismo, se brindan dos (02) raciones, a los usuarios de las IB del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por el PNAECWM, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2° del Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS.

En el caso de los usuarios del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de JEC y FAD y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la institución educativa, pudiendo ser dos (02) o tres (03) raciones.

Cabe precisar, debido a sus características, cada modalidad de atención permite la entrega de los tipos de raciones de manera diferenciada: la modalidad de atención raciones sólo permite la entrega de desayunos y la modalidad de atención productos permite la entrega de los tres tipos de raciones (desayuno, almuerzo y cena).

En la Tabla N° 04, se detalla la distribución de las raciones que reciben los usuarios y las modalidades de atención en función al quintil de pobreza.

**TABLA N° 04. TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA A NIVEL NACIONAL\***

TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN	NIVEL EDUCATIVO	QUINTILES	TIPO DE RACIÓN AL DÍA
PRODUCTOS	Inicial y Primaria	1 y 2	Desayuno y Almuerzo
		3, 4 y 5	Desayuno
	Inicial, Primaria y Secundaria ubicados en los Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana	1, 2, 3, 4 y 5	Desayuno y Almuerzo
			Desayuno y Almuerzo <sup>a</sup>
Secundaria FAD		Desayuno, Almuerzo y Cena <sup>b</sup>	
RACIONES	Inicial y Primaria	3, 4 y 5	Desayuno

(\*) De presentarse situaciones excepcionales serán evaluadas por el PNAECWM.

(a) Para usuarios no residentes y usuarios de ST corresponden dos (02) raciones.

(b) Para usuarios de SRE y usuarios de CRFA corresponden tres (03) raciones.

Elaborado por: UOP – PNAECWM



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 23 de 71

## ANEXO N° 02: MÉTODO PARA EL CÁLCULO DEL APORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAECWM

Para establecer el aporte de energía y de nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAECWM, se considera lo siguiente:

### 1. Energía

El aporte calórico diario del PNAECWM se calculó tomando en cuenta lo siguiente:

- a. Se tomó como referencia el Informe Técnico “Requerimientos de energía para la población peruana”, elaborado por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2015.
- b. Cabe señalar que dicho documento establece que, para el cálculo de energía para los grupos poblacionales de 1 a 4 años, de 5 a 11 años y de 12 a 17 años se considera dos criterios: el gasto energético total (GET) y la energía necesaria para el crecimiento y depósito de tejidos (E°), además de un ajuste por una reducción del 15% del GET para los niños a partir de los 6 años residentes en el área urbana con un estilo de vida ligero.
- c. Se procedió a tabular en función a la Base de Datos del MINEDU 2023, donde se analizó la cantidad de escolares que se encuentren dentro de la edad correspondiente para el nivel educativo inicial (3 a 5 años), primaria (6 a 11 años) y secundaria (12 a 17 años), además se realizó la distribución según sexo y área geográfica, con lo cual se obtuvo la siguiente tabla:

**TABLA N° 05. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN ESCOLAR SEGÚN NIVEL EDUCATIVO, EDAD Y SEXO, MINEDU 2023**

Nivel educativo	Edad (años)	Número de alumnos	Masculino	Femenino	Urbano				Rural			
					Masculino		Femenino		Masculino		Femenino	
					Abs.	%	Abs	%	Abs.	%	Abs	%
Inicial	3	318,582.00	161,199.00	157,383.00	104018	50.4	102438	49.6	57181	51.0	54945	49.0
Inicial	4	381,424.00	193,358.00	188,066.00	127263	50.5	124589	49.5	66095	51.0	63477	49.0
Inicial	5	401,841.00	203,847.00	197,994.00	135304	50.6	131849	49.4	68543	50.9	66145	49.1
Primaria	6	394,150.00	199,340.00	194,810.00	134036	50.5	131583	49.5	65304	50.8	63227	49.2
Primaria	7	415,124.00	210,099.00	205,025.00	141281	50.5	138696	49.5	68818	50.9	66329	49.1
Primaria	8	434,327.00	219,843.00	214,484.00	148191	50.6	144881	49.4	71652	50.7	69603	49.3
Primaria	9	440,371.00	222,946.00	217,425.00	150039	50.5	147322	49.5	72907	51.0	70103	49.0
Primaria	10	429,424.00	217,811.00	211,613.00	147083	50.5	144198	49.5	70728	51.2	67415	48.8
Primaria	11	430,385.00	218,154.00	212,231.00	147116	50.5	144380	49.5	71038	51.1	67851	48.9
Secundaria	12	65,539.00	33,097.00	32,442.00	15777	50.4	15509	49.6	17320	50.6	16933	49.4
Secundaria	13	74,811.00	38,504.00	36,307.00	17461	51.2	16661	48.8	21043	51.7	19646	48.3
Secundaria	14	76,843.00	39,573.00	37,270.00	17622	51.0	16900	49	21951	51.9	20370	48.1
Secundaria	15	71,534.00	36,998.00	34,536.00	16434	51.0	15775	49	20564	52.3	18761	47.7
Secundaria	16	61,328.00	32,096.00	29,232.00	13684	51.4	12956	48.6	18412	53.1	16276	46.9
Secundaria	17	17,730.00	10,047.00	7,683.00	3488	58.5	2478	41.5	6559	55.8	5205	44.2
<b>Total</b>		4,013,413.00	2,036,912.00	1,976,501.00								

Elaborado por: UOP – PNAECWM a partir de la BD MINEDU 2023. SIAGIE según las IB PNAECWM aprobado con RDE N° 461-2023-MIDIS/PNAEQW-DE.



Firmado digitalmente por  
ARBOLEDA CAMINO Victoria  
Marlene FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 10.06.2025 21:19:56 -05:00



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 24 de 71

- d. Para el cálculo de energía del **NIVEL INICIAL** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 3 a 5 años (mínimo 1152 kcal, máximo 1456 kcal).
- e. Considerando que los requerimientos de energía en el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** presentan rangos de edad más amplios, los cuales dificultan el uso de un requerimiento de energía promedio, se ponderó el requerimiento de energía del **NIVEL PRIMARIA** y **SECUNDARIA**, por edad y según la distribución por sexo, obteniéndose requerimientos de energía ajustados, como se muestra en la siguiente tabla:

**TABLA N° 06. REQUERIMIENTO DE ENERGÍA PARA LA POBLACIÓN ESCOLAR DEL PNAECWM SEGÚN NIVEL EDUCATIVO, ÁREA GEOGRÁFICA, EDAD Y DISTRIBUCIÓN POR SEXO**

Nivel educativo	Área geográfica	Edad (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo	Requerimiento energía	Requerimiento energía (ponderado)
					(Kcal)	(Kcal)
Primaria	Urbano	6	Mujeres	0.5	1,244	1,292
		6	Varones	0.5	1,341	
		7	Mujeres	0.5	1,340	1,394
		7	Varones	0.5	1,448	
		8	Mujeres	0.49	1,450	1,507
		8	Varones	0.51	1,562	
		9	Mujeres	0.5	1,562	1,621
		9	Varones	0.5	1,680	
		10	Mujeres	0.5	1,689	1,752
		10	Varones	0.5	1,815	
	11	Mujeres	0.5	1,818	1,889	
	11	Varones	0.5	1,961		
	Rural	6	Mujeres	0.49	1,461	1,519
		6	Varones	0.51	1,576	
		7	Mujeres	0.49	1,574	1,638
		7	Varones	0.51	1,701	
		8	Mujeres	0.49	1,702	1,769
		8	Varones	0.51	1,835	
		9	Mujeres	0.49	1,834	1,904
		9	Varones	0.51	1,973	
		10	Mujeres	0.49	1,983	2,058
		10	Varones	0.51	2,131	
11	Mujeres	0.49	2,134	2,219		
11	Varones	0.51	2,302			
Secundaria	Urbano	12	Mujeres	0.5	1,903	2,034
		12	Varones	0.5	2,165	
		13	Mujeres	0.49	1,961	2,169
		13	Varones	0.51	2,369	
		14	Mujeres	0.49	2,006	2,269
		14	Varones	0.51	2,522	
		15	Mujeres	0.49	2,046	2,361
		15	Varones	0.51	2,665	
		16	Mujeres	0.49	2,067	2,404
		16	Varones	0.51	2,729	



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 25 de 71

Nivel educativo	Área geográfica	Edad (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo	Requerimiento energía	Requerimiento energía (ponderado)
					(Kcal)	(Kcal)
	Rural	17	Mujeres	0.42	2,072	2,501
		17	Varones	0.58	2,812	
		12	Mujeres	0.49	1,873	1,973
		12	Varones	0.51	2,071	
		13	Mujeres	0.48	1,979	2,124
		13	Varones	0.52	2,258	
		14	Mujeres	0.48	2,038	2,276
		14	Varones	0.52	2,496	
		15	Mujeres	0.48	2,072	2,372
		15	Varones	0.52	2,649	
		16	Mujeres	0.47	2,096	2,450
		16	Varones	0.53	2,764	
		17	Mujeres	0.44	2,113	2,515
		17	Varones	0.56	2,831	

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

En base a: Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

- f. En función a los requerimientos de energía ajustados para el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** se establecieron límites mínimos y máximos. También se calcularon las variaciones estándar de los requerimientos de energía para las distintas edades del ámbito Urbano y Rural, las cuales observamos que van incrementando conforme aumenta el rango de edad acumulada.

**TABLA N° 07. DESVIACIÓN ESTÁNDAR DE LOS REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA DEL PNAECWM PARA EL NIVEL PRIMARIA POR EDAD Y ÁMBITO GEOGRÁFICO AJUSTADO SEGÚN DISTRIBUCIÓN PONDERADA POR SEXO**

Edad (años)	Variación	Urbano (Kcal)	Variación	Rural (Kcal)
6	-	1,292	-	1519
7	72	1,394	84	1,638
8	108	1,507	125	1,769
9	142	1,621	166	1,904
10	182	1,752	213	2,058
11	223	1,889	262	2219
<b>DIF MAX-MIN</b>		<b>597</b>		<b>700</b>

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

En base a: Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 26 de 71

TABLA N° 08. DESVIACIÓN ESTÁNDAR DE LOS REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA DEL PNAECWM PARA EL NIVEL SECUNDARIA POR EDAD Y ÁMBITO GEOGRÁFICO AJUSTADO SEGÚN DISTRIBUCIÓN PONDERADA POR SEXO

Edad (años)	Variación	Urbano (Kcal)	Variación	Rural (Kcal)
12	-	2034	-	1973
13	95	2,169	107	2,124
14	118	2,269	152	2,276
15	140	2,361	175	2,372
16	150	2,404	192	2,450
17	169	2501	205	2,515
<b>DIF MAX-MIN</b>		<b>467</b>		<b>542</b>

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

En base a: Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

- g. En ese sentido, se consideran los rangos de edad recomendados por el CENAN<sup>24</sup> y en función a estos grupos de edad se calculó el promedio ponderado del requerimiento de energía en base a la distribución por edades, para establecer nuevos límites mínimos y máximo para los niveles educativos correspondientes.

TABLA N° 9. LÍMITES DE LOS REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA DEL PNAECWM PARA EL NIVEL PRIMARIA POR EDAD Y ÁMBITO GEOGRÁFICO AJUSTADO SEGÚN DISTRIBUCIÓN PONDERADA POR SEXO

Edad (años)	Urbano (Kcal)	%	Límite	Rural (Kcal)	%	Límite
6	1,292	0.32	1,401 (mínimo)	1,519	0.32	1,646 (mínimo)
7	1,394	0.33		1,638	0.33	
8	1,507	0.35		1,769	0.35	
9	1,621	0.34	1,753 (máximo)	1,904	0.34	2,059 (máximo)
10	1,752	0.33		2,058	0.33	
11	1,889	0.33		2,219	0.33	
<b>DIF MAX-MIN</b>		<b>352</b>		<b>413</b>		

Elaborado por: UOP del PNAECWM

En base a: Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

<sup>24</sup> Rangos de edad recomendados por CENAN para requerimientos de energía para preescolares y escolares, disponible en: <http://actua.ins.gob.pe/requerimientos-de-energia-y-proteinas-para-preescolares-y-escolares/>





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 27 de 71

**TABLA N° 10. LÍMITES DE LOS REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA DEL PNAECWM PARA EL NIVEL SECUNDARIA POR EDAD Y ÁMBITO GEOGRÁFICO AJUSTADO SEGÚN DISTRIBUCIÓN PONDERADA POR SEXO**

Edad (años)	Urbano (Kcal)	%	Límite	Rural (Kcal)	%	Límite	
12	2,034	0.31	2,161	1,973	0.29	2,135	
13	2,169	0.34		(mínimo)	2,124		0.35
14	2,269	0.35	2,392		2,276	0.36	(mínimo)
15	2,361	0.50		2,372	2,372	0.46	2,423
16	2,404	0.41			2,450	2,450	
17	2,501	0.09	(máximo)	2,515		0.14	(máximo)
<b>DIF MAX-MIN</b>	230			288			

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

En base a: Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

- h. En función a los nuevos límites mínimos y máximos de energía establecidos por **NIVEL EDUCATIVO** y **AREA GEOGRÁFICA**, se analizó el porcentaje de adecuación de estos límites respecto al requerimiento mínimo y máximo de cada grupo del nivel educativo **PRIMARIA** (6 a 8 años y 9 a 11 años) y **SECUNDARIA** (12 a 14 años y 15 a 17 años), y se corroboró que dicha adecuación varía entre 93% a 108%, manteniéndose en niveles adecuados.

**TABLA N° 11. ADECUACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA DEL PNAECWM PARA EL NIVEL PRIMARIA SEGÚN LOS LÍMITES ESTABLECIDOS RESPECTO DE LOS REQUERIMIENTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS POR CADA GRUPO DE EDAD**

Nivel educativo	Grupos de edad	Requerimiento de energía (kcal)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
PRIMARIA (URBANO)	6 a 8 años	1,292	1,507	108	1,401	93
	9 a 11 años	1,621	1,889	108	1,753	93
PRIMARIA (RURAL)	6 a 8 años	1,519	1,769	108	1,646	93
	9 a 11 años	1,904	2,219	108	2,059	93

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

En base a: Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.



**TABLA N° 12. ADECUACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA DEL PNAECWM PARA EL NIVEL SECUNDARIA SEGÚN LOS LÍMITES ESTABLECIDOS RESPECTO DE LOS REQUERIMIENTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS POR CADA GRUPO DE EDAD**

Nivel educativo	Grupos de edad	Requerimiento de energía (kcal)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
SECUNDARIA (URBANO)	12 a 14 años	2,034	2,269	106	2,161	95
	15 a 17 años	2,361	2,501	103	2,392	96
SECUNDARIA (RURAL)	12 a 14 años	1,973	2,276	108	2,135	94
	15 a 17 años	2,372	2,515	103	2,423	96

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

En base a: Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

- i. Finalmente, para el cálculo de energía por tipo de ración se tomó como referencia las recomendaciones de distribución porcentual recomendada por CENAN<sup>25,26</sup> adecuada al PNAECWM.

**TABLA N° 13. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL PARA CADA TIPO DE RACIÓN**

Tipo de ración	Distribución porcentual*
DESAYUNO	19-26%
ALMUERZO	34-46%
CENA	25-30%

\*La distribución calórica establecida se realizó en función a los requerimientos de energía mínimos y máximos por cada nivel educativo, acorde a los promedios ponderados descritos en el procedimiento anterior, la cual varía si se le compara con el requerimiento de energía por edad.

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

## 2. Proteínas

Para el cálculo de las proteínas se tomó como referencia la propuesta de “Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes” elaborada por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.

En el citado documento se establece una recomendación de proteína del 5 al 12% del valor calórico total en pre escolares y un 6 al 12% en escolares, en ese sentido, se ha establecido como aporte de proteínas mínimo el 12% del requerimiento energético total para todos los niveles educativos y en todas las áreas geográficas.

## 3. Grasas

Para el cálculo de las grasas se toma como referencia las recomendaciones de la FAO/OMS 2003, estableciéndose como aporte del 15 al 30% del requerimiento energético total.

## 4. Hierro

<sup>25</sup> Opinión técnica y recomendaciones respecto al “Protocolo para la Planificación del Menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”- Versión N°3, remitido con Oficio N° 922-2022-CENAN/INS, por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2022.

<sup>26</sup> Opinión técnica respecto al “Protocolo para la Planificación del Menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”- Versión N°4, remitido con Oficio N° 1261-2023-JEF-CENAN/INS, por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto de Salud. Lima, 2023.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 29 de 71

Para el cálculo de hierro se tomó como referencia las recomendaciones de la FAO 2004, considerando el 10% de la biodisponibilidad para una dieta mixta, característica de la dieta peruana.

**TABLA N° 14. REQUERIMIENTO DE HIERRO (mg/día) SEGÚN NIVEL EDUCATIVO CONSIDERANDO UNA DISPONIBILIDAD DE HIERRO DE TIPO MODERADA**

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO HIERRO
Inicial	3 a 5 años	6.3 mg
Primaria	6 a 11 años	14.6 mg
Secundaria	12 a 17 años	18.8 mg

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

Cabe mencionar que el requerimiento de hierro para cada nivel educativo establecido por el PNAECWM se ha obtenido a partir del análisis realizado del requerimiento de hierro según sexo y grupos de edad que comprenden dicho nivel; teniendo en cuenta que en el nivel primaria y nivel secundario, por comprender adolescentes menstruantes con mayores requerimientos, el requerimiento de hierro establecido se irá evaluando e incrementando progresivamente

Asimismo, precisar que la anemia por deficiencia de hierro es un problema de salud pública multicausal que debe ser abordado de manera intersectorial e intergubernamental para asegurar la implementación de intervenciones efectivas que aborden los distintos factores asociados.

**TABLA N° 15. RECOMENDACIÓN Y APOORTE DE HIERRO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAECWM SEGÚN ÁREA GEOGRÁFICA, TIPO RACIÓN Y NIVEL EDUCATIVO.**

ÁREA GEOGRÁFICA	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	%RD	APORTE HIERRO
URBANO	DESAYUNO	Inicial	Mín. 20%	Mín. 1.26 mg
		Primaria		Mín. 2.92 mg
		Secundaria		Mín. 3.76 mg
	ALMUERZO	Inicial	Mín. 40%	Mín. 2.52 mg
		Primaria		Mín. 5.84 mg
		Secundaria		Mín. 7.52 mg
	CENA*	Secundaria	Mín. 30%	Mín. 5.64 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	Mín. 60%	Mín. 3.78 mg
		Primaria		Mín. 8.76 mg
		Secundaria		Mín. 11.28 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	Mín. 90%	Mín. 16.92 mg
	RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	Mín. 20%
Primaria			Mín. 2.92 mg	
Secundaria			Mín. 3.76 mg	
ALMUERZO		Inicial	Mín. 40%	Mín. 2.52 mg
		Primaria		Mín. 5.84 mg
		Secundaria		Mín. 7.52 mg
CENA*		Secundaria	Mín. 30%	Mín. 5.64 mg
DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	Mín. 60%	Mín. 3.78 mg
		Primaria		Mín. 8.76 mg
		Secundaria		Mín. 11.28 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*		Secundaria	Mín. 90%	Mín. 16.92 mg

\* Para usuarios del nivel educativo secundaria residentes (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena).

Elaborado por: UOP del PNAECWM.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 30 de 71

## ANEXO N° 03: CRITERIOS Y METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE REQUIEREN CONSULTA DE LA OFERTA EN EL MERCADO Y DE LOS INSUMOS DETERMINANTES

### 1. Metodología para la identificación de alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado por empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores:

- Para la identificación de los alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado se utiliza el software estadístico R versión 4.2.2, con el cual se aplica el método estadístico de partición alrededor de medoides (PAM) y se valida con pruebas de hipótesis para determinar que existan diferencias significativas entre los promedios de los grupos formados.
- Para cada uno de los siguientes criterios se dividen dos (02) grupos:
  - **Criterio 1: Volumen liberado (TM) histórica del alimento**, de al menos los dos (02) últimos años en que fue liberado.
  - **Criterio 2: Número de intercambios de alimentos contratados**, de al menos un (01) año anterior en que se elabora la programación del menú escolar.
  - **Criterio 3: Número de fabricante/procesador/fraccionador por alimento**, del año anterior en que se elabora la programación del menú escolar o del último año en que fue liberado el alimento.
- Como fuente de información para los criterios 1 y 3 se hace uso de los reportes de liberación del alimento según la modalidad de atención que corresponda, realizado por la UNISA o quien haga sus veces. Como fuente de información para el criterio 2 se hace uso del reporte del consolidado de intercambios de alimentos elaborado por la UOP-SNUI o quien haga sus veces.
- Para identificar los alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado se realiza un cruce entre los grupos de alimentos formados por medio de los tres (03) criterios señalados, mediante la siguiente regla lógica:

#### Modalidad de atención productos:

**Si:** CI =2 y (CD =2 o CF =1)

**Entonces:** Tipo de alimento que requiere consulta de la oferta en el mercado = 1.

#### Modalidad de atención raciones:

**Si:** (CI =1 o CI=2) y (CD =2 o CF =2)

**Entonces:** Tipo de alimento que requiere consulta de la oferta en el mercado = 1.

Nomenclatura:

-Cluster de Intercambio= CI

-Cluster Volumen Histórico = CD

-Cluster Número de Fabricantes= CF

### 1.1 Metodología de Partición Alrededor de Medoides (PAM)

Para la determinación de los alimentos que requieren consulta de la oferta en el mercado se desarrolla mediante la metodología de análisis de conglomerados, siendo una técnica multivariada cuyo propósito es agrupar un conjunto de objetos, tratando de lograr la máxima homogeneidad en cada grupo y la mayor diferencia entre los grupos.

Para lograr tal agrupamiento, la base de datos de productos liberados, intercambios y de fabricantes deben ser analizados por separado y obtener grupos por cada uno de ellos. Para lo cual, se han seguido los siguientes pasos:

**1.1.1 Distancia de Gower:** Para medir la cercanía entre los objetos, se toma como referencia otros objetos o alguna medida estadística de tendencia central (media, mediana, moda, medoide etc.).



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 31 de 71

Existen dos tipos de medidas o índices de proximidad: los que miden la cercanía entre los objetos o similitud o los que miden la distancia entre los objetos o la disimilitud. Ambos índices son complementarios, lo cual quiere decir que cuanto mayor sea el índice de similitud entre dos objetos, menor sería su índice de disimilitud.

Cuando se tienen datos de individuos que se han evaluado tanto variables cualitativas como cuantitativas, se define la distancia Gower de la siguiente manera:

$$S_{ij} = \frac{\sum_1^n (1 - \frac{|x_l - y_l|}{R_l}) + a + \alpha}{n_1 + (n_2 - d) + n_3},$$

$$d_{ij} = (1 - S_{ij})$$

Donde:

$n_1$  es el número de variables cuantitativas continuas

$n_2$  es el número de variables binarias

$n_3$  es el número de variables cualitativas (no binarias)

$a$  es el número de coincidencias (1,1) en las variables binarias

$d$  es el número de coincidencias (0,0) en las variables binarias

$\alpha$  es el número de coincidencias en las variables calitativas (no binarias)

$R_l$  es el rango (o recorrido) de la l-ésima variable cuantitativa

**1.1.2 Imputación de datos:** Los patrones de datos faltantes representan relaciones matemáticas genéricas entre los datos observados y los ausentes. Para este proyecto los datos incompletos y faltantes<sup>27</sup> se imputarán mediante regresión, la cual calcula la intercepción, la pendiente y la varianza residual en el modelo lineal, luego calcula el valor predicho para cada valor faltante y agrega un sorteo aleatorio del residual a la predicción. Una imputación de regresión estocástica bien ejecutada preserva no solo los pesos de regresión, sino también la correlación entre variables.

**1.1.3 Escalar los datos:** Nos vamos a centrar en el método más sencillo: la transformación lineal<sup>28</sup>, que consiste en aplicar a cada valor de la variable una función lineal de la forma:  $y = mx + b$

Donde:

$y$  es el valor transformado

$x$  es el valor original

$m$  es la pendiente de la recta

$b$  es el intercepto.

En el caso que la data sea limitada; es decir, se cuenta con información del producto y/o ración por un periodo máximo de dos años, se recomienda no imputar los datos.<sup>29</sup>

**1.1.4 Número óptimo de grupos:** Para este paso se utiliza el método silueta, donde se usa el método de silueta promedio. La idea es calcular el algoritmo PAM utilizando valores diferentes de los conglomerados  $k$ . A continuación, la silueta de clústers promedio se dibuja según la cantidad de clústeres. La silueta promedio mide la calidad de una agrupación. Un alto ancho de silueta promedio indica un buen agrupamiento. El número óptimo de conglomerados  $k$  es el que maximiza la silueta promedio sobre un rango de valores posibles para  $k$  (Kaufman & Rousseeuw, 1990). El índice de silueta es una métrica para evaluar el buen funcionamiento de los algoritmos de aprendizaje no supervisado. El objetivo de este índice es identificar el número óptimo de agrupamientos.

<sup>27</sup> Los datos incompletos y faltantes son los datos de productos y/o alimentos que solo poseen información en un año o menos del rango de años analizados.

<sup>28</sup> Pueden ser otro tipo de transformaciones que garanticen un modelo de regresión que se ajuste más a los datos reales.

En el caso de la modalidad Raciones, se ha contado con una data limitada de dos años (2018 y 2019) debido a que recién en el 2024 se retomó la modalidad. Es recomendable no imputarlo.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 32 de 71

En los algoritmos de aprendizaje no supervisado, el número de clústeres puede ser un parámetro de entrada del algoritmo (K-means) o determinado automáticamente por el algoritmo (DBSCAN). En el primer caso la determinación del número óptimo de clústeres tiene que ser realizado mediante alguna medida externa al algoritmo. La índice silueta es indicador del número ideal de clústeres. Un valor más alto de este índice indica un caso más deseable del número de clústeres (Rousseeuw, 1987). El coeficiente de Silueta como una medida de cada objeto de la muestra, S(i). El coeficiente de Silueta para un objeto se define:

$$S(i) = \frac{b - a}{\max(a, b)}$$

Donde:

a = Es la distancia media entre el objeto y todos los otros objetos de la misma clase

b = Es la distancia media entre el objeto y todos los otros objetos del clúster más próximo

El valor de S(i) puede ser obtenido combinando los valores de a(i) y b(i) como se muestra a continuación:

$$S(i) = \begin{cases} 1 - \frac{a(i)}{b(i)}, & \text{si } a(i) < b(i) \\ 0, & \text{si } a(i) = b(i) \\ \frac{a(i)}{b(i)} - 1, & \text{si } a(i) > b(i) \end{cases}$$

**1.1.5 Algoritmo PAM (Partition Around Medoids):** Para aplicar el método de k-medoides, el algoritmo más usado se conoce como Partición Alrededor de Medoides (PAM). El PAM utiliza una búsqueda golosa que puede no encontrar la solución óptima, pero es más rápido que la búsqueda exhaustiva. Para encontrar k clusters (agrupamientos), el modelo PAM determina un objeto representativo para cada clúster. Este objeto representativo, llamado medoide, es el que se encuentra localizado más al centro dentro del clúster. Una vez que los medoides han sido seleccionados, cada objeto no seleccionado es agrupado con el medoide al cual es más similar. Para encontrar los k medoides, PAM comienza con una selección arbitraria de k objetos. En cada iteración, un intercambio entre un objeto seleccionado O<sub>i</sub> y un objeto no seleccionado O<sub>j</sub> es realizada, si y solo sí, el intercambio resulta en un incremento de la calidad del agrupamiento (clustering). El algoritmo puede ser descrito:

- i. Inicialización. Seleccionar k objetos de los n puntos como el medoide inicial.
- ii. Sea O<sub>j</sub> un objeto no seleccionado y O<sub>i</sub> es un medoide (objeto seleccionado). Se calcula la medida de disimilaridad o distancia d<sub>ij</sub> = d(O<sub>j</sub>, O<sub>i</sub>)
- iii. Se indica que O<sub>j</sub> pertenece al clúster representado por O<sub>i</sub>, si d(O<sub>j</sub>, O<sub>i</sub>) = Min\_medoids(O<sub>j</sub>, O<sub>e</sub>), es valor mínimo sobre todos los medoides O<sub>e</sub>
- iv. Se calcula la ganancia total obtenida seleccionando el objeto j: GT<sub>j</sub> = Σ<sub>i</sub> d<sub>ji</sub>
- v. Si el costo total de la configuración aumentó, deshacer el intercambio e ir al paso 2). De lo contrario determinar los nuevos medoides, ir al paso 2).
- vi. Se termina cuando no hay más objetos que agrupar.

## 2. Metodología para la identificación de los insumos determinantes en panes, queques y bebidas preparados de consumo inmediato

considera que el insumo determinante tiene la característica que, en caso haya desabastecimiento ausencia debido a la limitada disponibilidad en el mercado, se pueda preparar otro bebibre preparado





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 33 de 71

de consumo inmediato o pan o queque que cuente con otro insumo que lo sustituya<sup>30</sup> dentro del Catálogo de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.

Para este enfoque se toma en cuenta el porcentaje representativo que tiene el insumo dentro del producto individual (bebible preparado de consumo inmediato, pan o queque), la frecuencia de presencia dentro del menú escolar, y finalmente la cantidad de fabricantes de aquellos insumos.

Las ecuaciones son las siguientes:

**Pan y Queque:**

$$R_i = \frac{\text{Frecuencia Menú}_i \times \text{Porcentaje del Pan|Queque}_i}{\text{Total de Fabricantes}_i}$$

Donde:

- i* = Insumo.
- Frecuencia Menú escolar** = Porcentaje de presencia del insumo en todos los panes / queques de la Unidad Territorial.
- Porcentaje del Pan|Queque** = Porcentaje del insumo que representa para la preparación del Pan o Queque de la Unidad Territorial.
- Ri** = Valor representativo del insumo.
- Total de Fabricantes** = Número de fabricantes dentro del periodo analizado

**Bebibles Preparados de Consumo Inmediato:**

$$R_i = \frac{\text{Frecuencia Menú}_i \times \text{Porcentaje del Bebible}_i}{\text{Total de Fabricantes}_i}$$

Donde:

- i* = Insumo.
- Frecuencia Menú escolar** = Porcentaje de presencia del insumo en todos los bebibles.
- Porcentaje del Pan|Queque** = Porcentaje del insumo que representa para la preparación del bebible.
- Ri** = Valor representativo del insumo.
- Total de Fabricantes** = Número de fabricantes dentro del periodo analizado

Una vez que el insumo tenga un valor R<sup>31</sup>, se compara con los otros resultados de los otros insumos ordenándolos de mayor a menor. A mayor valor R posea el insumo, más representativo y determinante es, es por ello por lo que, a mayor presencia en el menú escolar o en el bebible, más representativo y determinantes. A su vez, a mayor número de fabricantes posea el insumo, menor valor tendrá su R, por lo tanto, sería menos determinante dado que, en el hipotético caso no contemos con el abastecimiento de una empresa, habrá otros que puedan amortiguar la necesidad o incremento de demanda del insumo. Se establece un ranking de mayor a menor del valor R del

<sup>30</sup> Bajo este enfoque la harina, el azúcar, el clavo de olor, la canela y el agua no se consideran insumos determinantes, pero sí primordiales debido a que la ausencia de estos evita la elaboración de los bebibles preparados de consumo inmediato, panes y queques, según corresponda, dado que, no poseen sustitutos y se encuentran como insumos en todos los alimentos mencionados previamente del Catálogo de Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAECWM.

<sup>31</sup> Se realiza un ranking de importancia dependiendo del valor R que posee el insumo. Este ranking se hace a nivel Unidad Territorial en y queques debido que la preparación de estos varía por cada UT. Mientras que en bebibles preparados de consumo inmediato se realiza este ranking en todos los bebibles dado que su preparación no se diferencia por cada UT. Esto se estipula en el Catálogo de Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 34 de 71

insumo a nivel UT en los panes y queques, y a nivel todos los bebibles en los bebibles preparados de consumo inmediato.

Respecto al caso de las frutas, su característica es diferente a los otros insumos más industrializados debido a que su número de productores no son fijos a lo largo del año. La variación de fabricantes o productores de las frutas tiene una propensión alta dentro del mercado minorista como mayorista debido a que su producción depende mucho de variables exógenas ajenas al hombre (estación del año, condiciones climáticas adecuadas, etc.), por ende, puede haber muchos fabricantes dentro del período del año como también no puede haber. Finalmente, la frecuencia de cada fruta es baja dentro del Menú escolar de cada bebiblé (a excepción de las hojuelas, harinas, etc), pero sí es más representativo dentro del bebiblé específico, esto es debido a que cualquier bebiblé puede ser preparado en todas las UT, a diferencia de los insumos del pan y queque dado que su frecuencia varía por cada UT.

Es por este motivo que la ecuación para el insumo de las frutas es el siguiente:

$$R_i = \text{Porcentaje del Bebiblé}_i$$

Donde:

<b><i>i</i></b>	=	Insumo.
<b>Porcentaje del Bebiblé</b>	=	Porcentaje del insumo que representa para la preparación del Pan o Queque.
<b><i>R<sub>i</sub></i></b>	=	Valor representativo del insumo.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 35 de 71

**ANEXO N° 04 – A  
(Procedimiento N° 017-2025-MIDIS/PNAECWM -FOR-001)**

**INFORME N° - 20\_\_-MIDIS/ PNAEQW-UT\_\_\_\_**

A : **Jefe de la Unidad Territorial**

CC : Especialista alimentario

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE \_\_\_\_\_ A \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_ CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAECWM  
xx) Informes de los MGL (precisar)

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle lo siguiente:

Se recibieron (Precisar N°) informes de los monitores de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las raciones entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ del presente año, en el/los tem(s) \_\_\_\_\_ del/ de los comité(s) de compra(s) \_\_\_\_\_, del/de los tipo(s) de servicio \_\_\_\_\_ y área(s) geográfica(s) \_\_\_\_\_.

De la revisión realizada a los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

1. Bebibles con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):  
 Indicar el/ los bebibles: \_\_\_\_\_
2. Bebibles con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):  
 Indicar el/ los bebibles: \_\_\_\_\_
3. Componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):  
 Indicar el/ los componentes sólidos: \_\_\_\_\_
4. Componentes sólidos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):  
 Indicar el/ los componentes sólidos: \_\_\_\_\_

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

5. Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra y tems):  
 \_\_\_\_\_

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe al especialista alimentario de la Unidad Territorial, a fin de que en la propuesta de programación del menú escolar para el año \_\_\_\_\_ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Ante los documentos de referencia





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 36 de 71

Atentamente,

---

Coordinador técnico territorial

Adjuntar Informes de los MGL.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 37 de 71

ANEXO N° 04 – B (PROCEDIMIENTO N° 017-2025-MIDIS/PNAEQW-FOR-002)

INFORME N° - 20\_\_-MIDIS/ PNAEQW-UT \_\_\_\_

A : Jefe de la Unidad Territorial
CC : Especialista alimentario
Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE A DEL CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES –MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS.
Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAECWM
xx) Informes de los MGL (precisar)
Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle lo siguiente:

Se recibieron (N°) informes de los monitores de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de al del presente año, en el/los tem(s) del/los comité(s) de compra(s), del/de los tipo(s) de servicio y área(s) geográfica(s).

De la revisión realizada a los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

- 1. Alimentos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):
Indicar el/ los alimentos:
2. Alimentos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):
Indicar el/ los alimentos:
3. Combinaciones de bebibles con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):
Indicar la/las combinaciones de bebibles:
4. Combinaciones de bebibles con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):
Indicar la/las combinaciones de bebibles:
5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):
Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos:
6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):
Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos:
7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 38 de 71

Indicar la/las combinaciones de segundos:

---

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y tems):

Indicar la/las combinaciones de segundos:

---

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

9. Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra y tems):

---

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a al especialista alimentario de la Unidad Territorial, a fin que en la propuesta de programación del menú escolar para el año \_\_\_\_\_ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Se adjunta los documentos de la referencia.

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
Coordinador técnico territorial

Adjuntar Informes de los MGL



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 39 de 71

ANEXO N° 05:

ALIMENTOS DE PERTINENCIA CULTURAL

Tabla N° 16. Alimentos de pertinencia cultural por UT y Región Alimentaria

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	Región 2 – Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON MAÍZ
		PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
	Región 3 – Amazonía Alta	FRIJOL
		MAÍZ MOTE
		CARNE SECA SALADA
		CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		PAN CON PLATANO Y LECHE
QUEQUE CON PLATANO		
ANCASH 1	Región 5 – Sierra Central	ARROZ
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
		PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE
		PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE
		QUEQUE CON KIWICHA
QUEQUE CON TARWI Y PASAS		
ANCASH 2	Región 5 – Sierra Central	QUINUA
	Región 6 – Costa Central	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		LENTEJA
APURIMAC	Región 7 – Sierra Sur	PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
		LENTEJA
		HARINA EXTRUIDA DE HABA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ
		MAÍZ TOSTADO
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		CHALONA
CHARQUI		
AREQUIPA	Región 7 – Sierra Sur	PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
AREQUIPA	Región 7 – Sierra Sur	CARNE SECA SALADA
		ARROZ
AREQUIPA	Región 7 – Sierra Sur	CONSERVA DE BOFE DE RES



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 40 de 71

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
		LENTEJA
		QUINUA
		CHARQUI
		FRIJOL
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		MAÍZ TOSTADO
		HARINA DE MAIZ MORADO
	Región 8 – Costa Sur	ARROZ
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
		LENTEJA
		FRIJOL
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		MAÍZ TOSTADO
		HARINA DE MAIZ MORADO
AYACUCHO	Región 5 – Sierra Central	HARINA DE LÚCUMA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA
		HOJUELAS DE KIWICHA
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		CHARQUI
		HABA PARTIDA
		PAPA NATIVA
		QUINUA
TRIGO		
CAJAMARCA 1	Región 2 – Sierra Norte	LECHE EVAPORADA ENTERA
		ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO
		PAPA NATIVA
		QUINUA
CAJAMARCA 2	Región 2 – Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAN CON CHOCOLATE PASAS Y LECHE
		PAN CON GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS
		QUEQUE CON QUINUA
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		ARVEJA PARTIDA
		FRIJOL
		HABA PARTIDA
		PAPA NATIVA
QUINUA		
CUSCO	Región 3 – Amazonía Alta	CHOCOLATE PARA TAZA



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 41 de 71

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		ARROZ
		FRIJOL
		HARINA DE PLATANO
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
	Región 7 – Sierra Sur	CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE CEBADA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HARINA EXTRUIDA DE QUINUA
		HARINA EXTRUIDA DE TARWI
		HOJUELAS DE KIWICHA
		HOJUELAS DE QUINUA
		ARVEJA PARTIDA
		CHALONA
		CHARQUI
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO
		HABA PARTIDA
		QUINUA
		CARNE SECA SALADA
HARINA DE MAIZ MORADO		
HUANCAVELICA	Región 5 – Sierra Central	CHARQUI
		HABA ENTERA
		HABA PARTIDA
		MAÍZ MOTE
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
HUANUCO	Región 3 – Amazonía Alta	HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		FRIJOL
		CHOCOLATE PARA TAZA
	Región 5 – Sierra Central	QUEQUE CON PLATANO
		HARINA DE MACA
		PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE
		PAN CON PLÁTANO
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		QUEQUE CON PLATANO
		ARVEJA PARTIDA
		HABA PARTIDA
ICA	Región 6 – Costa Central	PAN CON HABAS, PECANA, AJONJOLI Y LECHE
		PALLAR
		PAPA SECA
JUNIN	Región 3 – Amazonía Alta	HARINA DE PLÁTANO
		FRIJOL
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
	Región 5 – Sierra Central	HOJUELAS DE QUINUA



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 42 de 71

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		CHARQUI
		HABA PARTIDA
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
LA LIBERTAD	Región 1 – Costa Norte	PAN CON YEMA Y AJONJOLI
		ARROZ
		MAÍZ MOTE
	Región 2 – Sierra Norte	TRIGO
		QUINUA
		TRIGO MOTE
LAMBAYEQUE	Región 1 – Costa Norte	PAN DE CAMOTE, PASAS Y LECHE
		ARROZ
		FRIJOL
		LENTEJA
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	Región 6 – Costa Central	LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAN CON ANIS
		PAN CON PAPA Y QUESO
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		PAN CON YEMA
		ARROZ
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
FIDEOS		
LIMA PROVINCIAS	Región 5 – Sierra Central	CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		PAPA SECA
		QUINUA
		TRIGO
	Región 6 – Costa Central	HARINA EXTRUIDA DE HABA
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		PAPA SECA
		QUINUA
LORETO	Región 3 – Amazonía Alta	FARIÑA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		FRIJOL
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
		HARINA DE YUCA
	Región 4 – Amazonía Baja	ALMIDON DE YUCA
		FARIÑA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		PAN CON PLATANO
FRIJOL		
PESCADO SALADO Y PRENSADO		



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 43 de 71

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL		
		HARINA DE YUCA		
		ALMIDON DE YUCA		
MADRE DE DIOS	Región 4 – Amazonía Baja	CHOCOLATE PARA TAZA		
		HARINA DE PLÁTANO		
		ARROZ		
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL		
		FRIJOL		
		CAÑIHUA		
MOQUEGUA	Región 7 – Sierra Sur	KIWICHA		
		CHALONA		
		QUINUA		
		PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA		
	Región 8 – Costa Sur	PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE		
		PAN CON QUESO (TIPO ANDADITA)		
		PAN CON QUESO (TIPO JETONA)		
		PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE		
		QUEQUE CON KIWICHA Y PASAS		
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS		
PASCO	Región 3 – Amazonía Alta	ARVEJA PARTIDA		
		FRIJOL		
		LENTEJA		
	Región 5 – Sierra Central	CHALONA		
		CONSERVA DE BOFE DE RES		
		CONSERVA DE SANGRECITA		
		PAPA NATIVA		
		TRIGO		
		PIURA	Región 1 – Costa Norte	HARINA DE PLÁTANO
				CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
FRIJOL				
Región 2 – Sierra Norte	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ			
	ARROZ			
PUNO	Región 7 – Sierra Sur	PALLAR		
		PANELA		
		CAÑIHUA		
		HARINA DE MAÍZ MORADO		
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA		
		HARINA EXTRUIDA DE HABA		
		HARINA EXTRUIDA DE QUINUA		
		HOJUELAS DE CAÑIHUA		
		HOJUELAS DE QUINUA		
		PAN CON CAÑIHUA Y PASAS		
		PAN CON CAÑIHUA, PASAS Y LECHE		
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)		
		PAN CON QUESO Y OREGANO (TIPO EMPANADA)		
		QUEQUE ANDINO		
QUEQUE CON CAÑIHUA Y PASAS				
QUEQUE CON QUINUA Y CHISPAS DE CHOCOLATE				
QUEQUE CON QUINUA Y PASAS				

**PERÚ**Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión SocialViceministerio  
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA**Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna**

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 44 de 71

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		CHALONA
		HABA ENTERA
		HABA PARTIDA
		QUINUA
<b>SAN MARTIN</b>	Región 3 – Amazonía Alta	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		PAN CON MAIZ
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
		SACHA INCHI TOSTADO
		QUEQUE CON PLATANO
		FRIJOL
		FARIÑA
<b>TACNA</b>	Región 7 – Sierra Sur	CHALONA
	Región 8 – Costa Sur	CHARQUI
		CHALONA
<b>TUMBES</b>	Región 1 – Costa Norte	HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON BANANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
<b>UCAYALI</b>	Región 4 – Amazonía Baja	ALMIDÓN DE YUCA
		CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		FRIJOL
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
		HARINA DE YUCA
FARIÑA		

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

**Tabla N° 17. Alimentos de pertinencia cultural por UT en Comunidades indígenas**

UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
<b>AMAZONAS</b>	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
<b>AYACUCHO</b>	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
<b>CAJAMARCA 2</b>	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
<b>CUSCO</b>	ARROZ
	FRIJOL
	HARINA DE YUCA
	HARINA DE PLATANO



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 45 de 71

UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
HUANUCO	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	CHOCOLATE PARA TAZA
	QUEQUE CON PLATANO
JUNIN	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
LORETO	ALMIDÓN DE YUCA
	FARIÑA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
	HARINA DE YUCA
ALMIDON DE YUCA	
MADRE DE DIOS	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	HARINA DE PLÁTANO
PASCO	FRIJOL
	LENTEJA
SAN MARTIN	ALMIDÓN DE YUCA
	CHOCOLATE PARA TAZA
	FARIÑA
	FRIJOL
	HARINA DE YUCA
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
UCAYALI	CHOCOLATE PARA TAZA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
	HARINA DE YUCA
FARIÑA	

Elaborado por: UOP del PNAECWM.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 46 de 71

ANEXO N° 06 (PROCEDIMIENTO N° 017-2025-MIDIS/PNAEQW-FOR-003)

ACTA DE REUNIÓN “CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO”

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefe de Unidad Territorial
Bbb Coordinador técnico territorial
Ccc Especialista alimentario
Ddd Especialista Educativo
Eee Supervisor de Plantas y Almacenes
...
Fff Monitor de gestión local
....
Ggg Supervisor de Compras
.....

Agenda:

- 1. Conformación del equipo técnico de la Unidad Territorial (UT)
2. Socialización de las funciones y las responsabilidades enmarcadas en el protocolo para la planificación del menú escolar que se deben cumplir como equipo técnico.

Desarrollo de la reunión:

- 1. El Especialista Alimentario inicia la reunión sensibilizando respecto a la importancia de contar con un equipo técnico en la UT
2. Se socializa las principales funciones y responsabilidades por parte del equipo técnico en la planificación del menú escolar.
3. Se procede a la conformación de equipo técnico, de la siguiente forma:

Table with 3 columns: Cargo, Apellidos y Nombres, DNI N°. Rows include Jefe de la Unidad Territorial (JUT), Coordinador técnico territorial (CTT), Especialista alimentario (EA), Especialista Educativo (EE), Supervisor de Plantas y Almacenes (SPA), Monitor de gestión local (MGL) - CC1, Monitor de gestión local - CC2, Monitor de gestión local - CC 'n', Supervisor de Compras (SC), and Otros.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

**Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna**

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 47 de 71

**Acuerdos:**

- El Equipo Técnico de la Unidad Territorial \_\_\_\_\_ se compromete a cumplir con las funciones y las responsabilidades enmarcadas en el protocolo para la planificación del menú escolar.
- Elevar la presente acta de la conformación del equipo técnico de la Unidad Territorial \_\_\_\_\_ a la Sede Central.

Siendo las \_\_\_\_\_ horas, del día \_\_\_\_\_, se da por concluida la reunión, firmando los integrantes del equipo técnico.

\_\_\_\_\_  
AAA  
Jefe de Unidad Territorial

\_\_\_\_\_  
BBB  
Coordinador técnico territorial

\_\_\_\_\_  
CCC  
Especialista alimentario

\_\_\_\_\_  
DDD  
Especialista educativo

\_\_\_\_\_  
EEE  
Supervisor de plantas y almacenes

\_\_\_\_\_  
FFF-CC1  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC2  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC3  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC"n"  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
GGG  
Supervisor de Compras



## ANEXO N° 07

### DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS

- De contar con propuestas de nuevas combinaciones de alimentos, el EA realiza las siguientes actividades:
  - ✓ Verifica si las propuestas de nuevas combinaciones de alimentos reportadas por los MGL cumplan los siguientes criterios: alimentos que cuenten con especificaciones técnicas del PNAECWM, disponibilidad de los alimentos y pertinencia cultural.
  - ✓ Gestiona y lidera el procedimiento para el diseño y validación de las nuevas combinaciones de alimentos propuestas por la UT, de acuerdo a lo establecido en el presente anexo.
- El presente procedimiento permite evaluar y confirmar si las combinaciones cumplen la evaluación del aporte nutricional y evaluación sensorial, con la finalidad de incluirlas en las propuestas de programación del menú escolar.

Para el caso de los nuevos bebibles preparados de consumo inmediato y de los nuevos panes y queques se realiza la formulación y validación de los mismos en el marco de la elaboración y/o actualización de las especificaciones técnicas de alimentos, por parte de los especialistas de alimentos y estándares de calidad. En caso la Unidad Territorial proponga bebibles preparados de consumo inmediato y/o panes y/o queques formulados y validados en otra Unidad Territorial, le corresponde realizar la evaluación sensorial (3.3) y la evaluación de resultados (3.4) del presente anexo.

- El equipo responsable del diseño y validación de combinaciones se encuentra conformado por el EA y los MGL.
- Para el diseño y validación de las combinaciones de alimentos, se realizan las siguientes actividades:

#### 3.1 Propuestas y selección de combinaciones de alimentos:

A partir de las propuestas de nuevas combinaciones de alimentos<sup>32</sup> realizadas por los MGL y consolidadas por la/el CTT u otros documentos sustentatorios, la/el EA evalúa si cumple con los criterios de: alimentos que cuenten con especificación técnica del PNAECWM, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural, a fin de realizar el diseño y validación respectiva.

Asimismo, se pueden validar y ajustar combinaciones de alimentos seleccionadas por el EA y las nutricionistas de la CCA.

#### 3.2 Evaluación del aporte nutricional

Es importante señalar que la evaluación del aporte nutricional se debe realizar a nivel de tipo de ración (desayuno, almuerzo o cena).

Para la determinación del aporte nutricional<sup>33</sup> de las nuevas combinaciones se considera el siguiente procedimiento:

<sup>32</sup> Se consideran nuevas combinaciones de alimentos aquellas que resultan a partir de nuevos alimentos en la UT y/o combinaciones de alimentos que no se encuentran en el histórico de programación del menú escolar a nivel de la UT.

<sup>33</sup> Para el cálculo del aporte nutricional se utiliza una herramienta informática, la cual contiene la información de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del INS – CENAN, 2017 e información de las etiquetas nutricionales de los productos liberados por el VM, para el caso de algunos alimentos.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 49 de 71

### 3.2.1 Evaluación de dosificación, preparación y servido

El equipo técnico responsable de la validación, con el apoyo de las/los integrantes del CAE y/o personal responsable de la preparación de alimentos, realiza los siguientes procedimientos, los cuales son registrados en el Anexo N° 07-A.

#### a) Dosificación:

- El EA propone las dosificaciones de los alimentos que entrega el PNAECWM, que conforman las nuevas combinaciones de alimentos, estas dosificaciones deben cumplir con el aporte de energía y nutrientes según área geográfica y tipo de ración establecido en las Tablas N° 01 y 02.
- Para determinar la dosificación de las nuevas combinaciones se realiza la preparación para cinco (05) raciones de cada combinación a validar.

Asimismo, con el apoyo de los MGL se dosifica para cinco (05) raciones, los vegetales y/o potenciadores del sabor naturales, propios y característicos de la región que se añadan a las combinaciones a validar.

Se recomienda tomar como referencia las dosificaciones establecidas en la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva y en las Tablas Auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios del INS – CENAN.<sup>34,35</sup>

**b) Preparación:** Para el desarrollo de este procedimiento las/los MGL realizan las coordinaciones respectivas para contar con la participación de los integrantes del CAE o personal responsable de la preparación de alimentos; asimismo, se debe contar con una balanza de alimentos calibrada para realizar las siguientes actividades:

- Registrar los pesos de todos los recipientes en los que se preparan los alimentos.
- Registrar los pesos de todos los alimentos que conforman la preparación.
- Proceder a la preparación de las nuevas combinaciones de alimentos seleccionadas para la validación, considerando las prácticas culinarias y hábitos alimentarios del personal de apoyo, representantes del ámbito de la Unidad Territorial.
- Medir y registrar el peso final de la preparación.

#### c) Servido:

- Antes de iniciar con el servido de alimentos, se debe dividir el peso final de la preparación entre la cantidad de las raciones dosificadas (05 raciones).
- Registrar la cantidad por ración (peso) y el equivalente a la medida casera, utilizando los utensilios, como el cucharón y la cuchara bocona según nivel educativo y área geográfica.

### 3.3 Evaluación sensorial

Una vez concluidos los procedimientos anteriormente descritos, se procede a la degustación de las preparaciones por parte del equipo evaluador y panelistas locales (conformado por personal técnico de la UT, integrantes del CAE y usuarios del PNAECWM), y en el Anexo N° 07-B se debe registrar las opiniones acerca de las características organolépticas, tamaño de porción con la finalidad de aceptarlos o ajustarlos. Se debe considerar mínimo 05 panelistas por combinación.

<sup>34</sup> Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima, 2015.

Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto de Salud. Lima, 2016.



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 50 de 71

### 3.4 Evaluación de resultados

El EA realiza el análisis de las combinaciones validadas. Sólo las que cumplan con el aporte nutricional y la evaluación sensorial pueden ser programadas en la prestación del servicio alimentario. Para concluir con el procedimiento de validación de combinaciones se realiza la suscripción de una Acta de acuerdo (Anexo N° 07-C).



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 51 de 71

ANEXO N° 07- A. (PROCEDIMIENTO N° 017-2025-MIDIS/PNAEQW-FOR-004) FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS

SECCIÓN I. PRELIMINARES

Table with 10 rows for 'Combinación de alimentos propuestos' and a 'Lugar donde se evalúa' row.

Table for 'Fecha (dd/mm/aaaa)' with three columns for day, month, and year.

SECCIÓN II. EQUIPO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

Table with 4 columns: N°, Nombres y Apellidos, DNI, and Cargo que desempeña. Contains 5 rows for team members.

SECCIÓN III. REGISTRO DE ELECCIÓN DE PREPARACIONES DE LA COMBINACIÓN PROPUESTA A VALIDAR

Table with 5 columns: N°, Tipo de Componente (\*), Nombre del Componente a validar, Preparación que se hace con este componente, and Marque con una "X" las seleccionadas. Contains 6 rows for component validation.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 52 de 71

8.			
9.			
10.			

(\*)Componente: Bebible, componente sólido, segundo, cena

**SECCIÓN IV. LISTADO DE INGREDIENTES (incluye propios del PNAECWM y potenciadores de sabor)**

Nombre del Componente a validar:

Nivel Educativo: \_\_\_\_\_

Nombre de la Preparación: \_\_\_\_\_

Área Geográfica: \_\_\_\_\_

N°	Ingredientes del Componente a preparar	Alimentos PNAECWM SI/NO	Dosificación para 5 raciones (g)		
			Peso Bruto	Desperdicios	Peso Neto
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones:

---



---



---



---

**SECCIÓN V. CANTIDAD DE RACIONES Y MEDIDAS CASERAS DE SERVIDO**

N°	Nombre del alimento del	Peso	Peso (g) Ración Tipo
----	-------------------------	------	----------------------





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 53 de 71

Combinación	Componente	total de raciones (cocido)	Inicial		Primaria		Secundaria	
			Peso (g)	Medida casera	Peso (g)	Medida casera	Peso (g)	Medida casera

(\* ) Medida casera: cuchara bocona, taza, plato tendido (mediano o grande), entre otros.

Observaciones:

---



---



---



---

SECCIÓN VI. EVALUACIÓN DE LOS CRITERIOS PARA LA TOMA DE DECISIONES			
IDENTIFICACIÓN DEL CRITERIO	DEFINICIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
<b>CRITERIO 1.- APORTE DE ENERGIA Y NUTRIENTES</b>	Se considerará valido en aporte de energía y nutrientes si el aporte nutricional calculado en las plantillas Informáticas de la propuesta de combinación se encuentra dentro de los intervalos del aporte nutricional de los desayunos y/o almuerzos, según lo establecido en el Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.		
<b>CRITERIO 2.- 4. EVALUACIÓN DE DOSIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
<b>CRITERIO 3.- EVALUACIÓN SENSORIAL</b>	Se considerará valido la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.		





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 54 de 71

ANEXO N° 07-B: (PROCEDIMIENTO N° 017-2025-MIDIS/PNAEQW-FOR-005) FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Table with 3 columns: APELLIDOS Y NOMBRES, DNI, CARGO

A continuación, deberá evaluar las características organolépticas de raciones de alimentos propuesta a validar, las que deberá calificar con una nota del 1 al 5

Form with fields: Escriba el nombre de los componentes que se están validando, Bebible, Componente sólido, Segundo, Cena

Table for BEBIBLE evaluation with columns: ¿Qué NOTA le pones?, No Me Gusta Nada, No Me Gusta, Más o Menos, Me Gusta, Me Gusta Mucho

Table for temperature evaluation of BEBIBLE with columns: ¿Cómo recibiste el bebible?, Frio, Tibio, Caliente

Table for COMPONENTE SÓLIDO evaluation with columns: ¿Qué NOTA le pones?, No Me Gusta Nada, No Me Gusta, Más o Menos, Me Gusta, Me Gusta Mucho

Table for temperature evaluation of COMPONENTE SÓLIDO with columns: ¿Cómo recibiste tu CS?, Frio, Tibio, Caliente

Table for SEGUNDO evaluation with columns: ¿Qué NOTA le pones?, No Me Gusta Nada, No Me Gusta, Más o Menos, Me Gusta, Me Gusta Mucho

Table for temperature evaluation of SEGUNDO with columns: ¿Cómo recibiste tu segundo?, Frío, Tibio, Caliente



### INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Marca con una "X" en la alternativa que más los identifique respecto a la evaluación sensorial en las distintas categorías de cada componente, debiendo obtener una nota promedio de mínimo 3.

Por ejemplo, a las consultas ¿Qué nota le pones al sabor del bebible? o ¿Qué nota le pones a la cantidad del segundo? o ¿Qué nota le pones al Sabor de la galleta?, la evaluadora o evaluador debe elegir entre 1 al 5 su respuesta, sabiendo que 1 es No me gusta nada, 2 es No me gusta, 3 es Regular, 4 Me gusta y 5 Me gusta mucho.

En este cuadro la nota (promedio) del Bebible es de: 2.25 por tanto **no cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Hojuela de avena + chocolate +azúcar  BEBIBLE	No Gusta	Me Gusta Nada	No Gusta	Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	x		2		3	4	5
Al Sabor del	1		x		3	4	5
A la cantidad del	1		2		x	4	5
El Aspecto	1		2		x	4	5

En este cuadro la nota (promedio) del Componente sólido es de: 3.25 por tanto **cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Sangrecita + quinua + aceite  COMPONENTE SÓLIDO	No Gusta	Me Gusta Nada	No Gusta	Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	1		2		3	x	5
Al Sabor del	1		2		x	4	5
A la cantidad del	1		2		x	4	5
El Aspecto	1		2		x	4	5



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 56 de 71

ANEXO N° 07 – C
(PROCEDIMIENTO N° 017-2025-MIDIS/PNAEQW-FOR-006)
ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES

Siendo el día \_\_\_\_ del mes \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, reunidos en \_\_\_\_\_ los abajo firmantes para realizar la evaluación del/ de los componente/s \_\_\_\_\_ de la/de las combinación/es de alimentos \_\_\_\_\_ de la modalidad de atención \_\_\_\_\_ perteneciente a la Unidad Territorial \_\_\_\_\_ con la finalidad de desarrollar su Diseño y Validación.

Se han seleccionado \_\_\_\_\_ componente/s y/o combinación/es de alimentos para su validación, toda vez que tienen relación con los hábitos alimentarios de la zona y/o mejorar la diversificación del menú escolar.

Posteriormente al desarrollo del proceso de Diseño y Validación del/de los componente/s y/o combinación/es de alimentos, declaramos que:

cumplen con lo siguiente:

- El Aporte nutricional según tipo de ración, nivel educativo y área geográfica establecido en el Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAECWM.
- Las características organolépticas y el tamaño de porción.

Resultado: VALIDADO / NO VALIDADO

De acuerdo con lo señalado en la presente acta, en señal de conformidad firman los participantes del proceso de validación.

Table with 3 columns: NOMBRES Y APELLIDOS, DNI, FIRMA. It contains 5 empty rows for signature entries.



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 57 de 71

## ANEXO N° 08:

### PAUTAS ALIMENTARIAS PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

Se refiere a pautas en alimentación<sup>36</sup> a tener en cuenta para la elaboración de las propuestas de programación del menú escolar.

1. De acuerdo a la modalidad de atención, son las siguientes:

#### 1.1 Modalidad de atención Raciones:

- ✓ Programar diariamente alimentos de origen animal como: lácteos, huevos, entre otros.
- ✓ Limitar máximo dos (02) veces por semana la programación de los alimentos siguientes: galletas o barra de cereales y/o leguminosa o cereal expandido o tipo pop o cereal extruido o snacks de productos naturales.
- ✓ A evaluación de cada UT, limitar el alimento queque máximo a una (01) vez por ciclo de combinaciones.
- ✓ En el marco del modelo de cogestión y al trabajo articulado con los gobiernos locales<sup>37</sup>, a evaluación de cada UT:
  - Promover el consumo diario de frutas de colores variados, de la estación, frescas y de preferencia locales.

#### 1.2 Modalidad de atención Productos:

- ✓ Programar por cada tipo de ración y diariamente alimentos de origen animal como: carnes (pollo, gallina, pavo, pavita, cerdo, res, entre otras), vísceras (hígado, molleja, bofe), sangrecita, pescados o lácteos.
- ✓ Acompañar la programación de menestras con un cereal (arroz, quinua u otros) y con alimentos de origen animal en menor dosificación (a comparación de las combinaciones sin menestras).
- ✓ De acuerdo a las características del ámbito geográfico de cada UT, programar segunditos de dos (2) a cuatro (4) veces por semana en el desayuno.
- ✓ Programar menestras de dos (02) a cuatro (04) veces por semana y de preferencia de distintas variedades, en la ración de almuerzo.
- ✓ A evaluación de cada UT, de acuerdo a las características de su región y de los usuarios, evaluar las dosificaciones de las harinas y/u hojuelas de los bebibles que resulten en una consistencia que favorezcan el gusto y/o consumo.
- ✓ A evaluación de cada UT, en la programación de bebibles considerar 5g. de azúcar (1 cucharadita) por cada 200 ml.<sup>38</sup>

<sup>36</sup> Elaborado en base a: Guías alimentarias para la población peruana– Lima: Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud, 2019 e Informe N° D000102-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA.

<sup>37</sup> GUIA-001-PNAEQW-UOP, Guía de implementación para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice. LIN-010-PNAEQW-UOP, Lineamientos para la intervención articulada con gobiernos locales para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice.

<sup>38</sup> El consumo de azúcares se debería reducir a menos del 10% del total de energía<sup>33</sup> que se necesita diariamente. Esto es equivalente a 10 cucharaditas al día. (Organización Mundial de la Salud. Nota informativa sobre la ingesta de azúcares recomendada en la directriz de la OMS para adultos y niños, WHO/NMH/NHD/15.3, 2015.)



- ✓ A evaluación de cada UT, evitar la programación de la leche con los segunditos en el desayuno.
  - ✓ A evaluación de cada UT, programar pescado al menos dos (02) veces por semana.
  - ✓ A evaluación de cada UT, programar vísceras al menos una (1) vez por semana, según las características de los usuarios.
  - ✓ A evaluación de cada UT, considerar la programación de menestras en el componente sólido del desayuno.
  - ✓ A evaluación de cada UT, limitar las menestras en la programación de las cenas.
  - ✓ A evaluación de las UT con comunidades indígenas, programar sal de consumo humano, cuya dosificación no debe sobrepasar los 5 gramos al día.
  - ✓ Las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas deben tener bajo contenido de azúcar y sal.
  - ✓ En el marco del modelo de cogestión y al trabajo articulado con los gobiernos locales<sup>40</sup>, a evaluación de cada UT:
    - Acompañar el consumo de los segundos que contengan menestras con frutas, verduras o bebidas naturales ricas en vitamina C.
    - Acompañar los almuerzos y cenas con bebidas considerando 5g. de azúcar (1 cucharadita) por cada 200 ml.<sup>39</sup> o de preferencia sin azúcar.
    - Promover el consumo diario de frutas y verduras de colores variados, de la estación, frescas y de preferencia locales.
    - Acompañar los almuerzos y cenas con verduras de preferencia en preparaciones como ensaladas frescas o cocidas.
    - Acompañar los desayunos, almuerzos y cenas con una fruta.
    - De acuerdo a los patrones culturales y alimentarios, puede adicionar en las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región.
2. Asimismo, el PNAECWM contempla la entrega de productos procesados, los cuales deben cumplir los parámetros técnicos sobre los nutrientes críticos (azúcares, grasa saturada, sodio y contenido de grasas trans), conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
3. Alimentos permitidos: Además de los alimentos entregados por el PNAECWM, el CAE, de acuerdo con los patrones culturales y alimentarios, puede adicionar en las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región que contribuyen a un mayor agrado de las raciones por parte de los usuarios.

**Tabla N° 18. Lista de potenciadores permitidos para la planificación del menú escolar del PNAECWM**

<b>POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS</b>
Sal yodada <sup>40</sup> , ajo, cebolla, kion, tomate, tomate cherry, laurel, hongos, tomillo, muña, romero, orégano, pampa orégano, culantro, perejil, sachá culantro, hierba buena,

<sup>39</sup> El consumo de azúcares se debería reducir a menos del 10% del total de energía<sup>33</sup> que se necesita diariamente. Esto es equivalente a 10 cucharaditas al día. (Organización Mundial de la Salud. Nota informativa sobre la ingesta de azúcares recomendada en la directriz de la OMS para adultos y niños, WHO/NMH/NHD/15.3, 2015.)

<sup>40</sup> Se recomienda el consumo menor a 5 g/día o 1 cucharadita/día, de acuerdo a lo establecido en las Guías alimentarias para la población Peruana.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 59 de 71

cebolla china, achiote, chincho, palillo, azafrán o guisador, sillao, vainilla, canela, clavo de olor, anís estrella, aceite ajonjolí, coco rallado, entre otros.

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

- Alimentos no permitidos: Se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su contenido de grasas, azúcares agregados, sodio y/o aditivos químicos, por ser irritantes de la mucosa gástrica, por su elevado riesgo de contaminación, entre otros:

Tabla N° 19. Lista de alimentos no permitidos para la planificación del menú escolar del PNAECWM

NO PERMITIDOS (Ejemplos)
Leches modificadas con aislado de soya, leche cruda, entre otros similares.
Embutidos como jamonada, chorizo, mortadela; conserva de pescado en graded; entre otros similares.
Mermelada, manjar blanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas y/o productos industrializados con alto contenido de azúcar entre otros similares.
Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros similares.
Condimentos industrializados y picantes como, ketchup, ají picante, entre otros similares.

Elaborado por: UOP del PNAECWM.

**ANEXO N° 09**

**(PROCEDIMIENTO N° 017-2025-MIDIS/PNAEQW-FOR-007)**

**ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”**

**Fecha:**

**Hora de inicio:**

**Lugar:**

**Participantes:**

- Aaa Jefe de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentario
- Ccc Coordinador técnico territorial
- Ddd Monitor de gestión local
- ....
- Eee Supervisor de plantas y almacenes
- .....

**Agenda:**

1. Presentación de propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos).
2. Validación de propuestas de programación del menú escolar (según modalidad de atención)

**Desarrollo de la reunión:**

1. **El especialista alimentario presentó las propuestas de programación del menú escolar para la modalidad de atención raciones y/o modalidad de atención productos.**  
En atención a la información y recomendaciones recepcionadas por parte del equipo técnico se proponen las siguientes combinaciones:

- Para la modalidad de atención raciones se propone lo siguiente:

Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
...		



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 61 de 71

- Para la modalidad de atención productos corresponde al detalle consignado en el reporte adjunto (relación por ítem y entrega).

## 2. Validación de propuestas de programación del menú escolar (según modalidad de atención)

Luego de la evaluación realizada por los asistentes se (modifica o valida) las propuestas presentadas.

(En caso de validación) las propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos), quedan de acuerdo con lo expuesto por el especialista alimentario.

(En caso de modificación) Las propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos) quedan de la siguiente manera: (ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

### Acuerdos:

- Elevar la presente acta con las propuestas validadas por el equipo técnico de la Unidad Territorial a la Sede Central.

Siendo las \_\_\_\_\_ horas, del día \_\_\_\_\_, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

\_\_\_\_\_  
AAA  
Jefe de Unidad Territorial

\_\_\_\_\_  
BBB  
Coordinador técnico territorial

\_\_\_\_\_  
CCC  
Especialista alimentario

\_\_\_\_\_  
DDD  
Especialista educativo

\_\_\_\_\_  
EEE  
Supervisor de plantas y almacenes

\_\_\_\_\_  
FFF-CC1  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC2  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC3  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC"n"  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
GGG  
Supervisor de Compras

## ANEXO N° 10

### (PROCEDIMIENTO N° 017-2025-MIDIS/PNAEQW-FOR-008)

#### ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”

**Fecha:**

**Hora de inicio:**

**Lugar:**

**Participantes:**

- Aaa Jefe de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentario
- Ccc Coordinador técnico territorial
- Ddd Monitor de gestión local
- ....
- Eee Supervisor de plantas y almacenes
- .....

**Agenda:**

1. Presentación de propuestas de Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos.
2. Validación de propuestas de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), según modalidad de atención.

**Desarrollo de la reunión:**

1. El especialista alimentario presentó al equipo técnico la(s) propuesta(s) de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos.
2. Validación de propuestas de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos.



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 63 de 71

Luego de la evaluación realizada por los asistentes se (modifica o valida) las propuestas presentadas.

(En caso de validación) las propuestas de Tabla de Alimentos para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos), quedan de acuerdo con lo expuesto por el EA.

(En caso de modificación) Las propuestas de Tablas de Alimentos para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos) quedan de la siguiente manera:

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

#### Acuerdos:

- Elevar la presente acta con las propuestas validadas por el equipo técnico de la Unidad Territorial a la Sede Central.

Siendo las \_\_\_\_\_ horas, del día \_\_\_\_\_, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

\_\_\_\_\_  
AAA  
Jefe de Unidad Territorial

\_\_\_\_\_  
BBB  
Coordinador técnico territorial

\_\_\_\_\_  
CCC  
Especialista alimentario

\_\_\_\_\_  
DDD  
Especialista educativo

\_\_\_\_\_  
EEE  
Supervisor de plantas y almacenes

\_\_\_\_\_  
FFF-CC1  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC2  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC3  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
FFF-CC"n"  
Monitor de gestión local

\_\_\_\_\_  
GGG  
Supervisor de Compras



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 64 de 71

### ANEXO N° 11-A

### GRUPOS DE ALIMENTOS – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS <sup>41</sup>
<b>CEREALES</b>	Arroz, arroz fortificado, cañihua, fideos, kiwicha, maíz mote, quinua, trigo, trigo mote. Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado.
<b>TUBÉRCULOS</b>	Papa nativa, papa seca.
<b>HARINAS</b>	Almidón de maíz, fécula de papa, harina de camote, harina de lúcuma, harina de maca, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de yuca, harina extruida de arroz, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de maíz morado, harina extruida de quinua, harina extruida de trigo, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales, mezcla en polvo para preparar bebida con huevo deshidratado.
<b>HOJUELAS</b>	Hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, hojuelas de tarwi.
<b>FRUTOS SECOS</b>	Mix de frutos secos y frutas desecadas, mix de frutos secos, frutas desecadas y maní tostado, maní tostado, maní con pasas, sachá inchi tostado.
<b>MENESTRAS</b>	Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.
<b>LÁCTEOS</b>	Leche evaporada entera, producto lácteo reconstituido.
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</b>	Conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, conserva de bofe de res, conserva de carne de cerdo, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de pollo, conserva de carne de gallina, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejas, conserva de sangrecita, carne seca salada, chalonga, charqui, mezcla en polvo a base de huevo.
<b>ACEITES</b>	Aceite vegetal
<b>AZÚCARES</b>	Azúcar, panela.
<b>OTROS</b>	Chocolate para taza.
	Sal de consumo humano.

<sup>41</sup> Se pueden considerar otros alimentos que cuenten con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAECWM.



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión SocialViceministerio  
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNAProcedimiento para la programación del menú escolar del Programa  
Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 65 de 71

## ANEXO N° 11-B

## GRUPOS DE ALIMENTOS – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS <sup>42</sup>
<b>CEREALES</b>	Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado, panes y queques regionales.
<b>LÁCTEOS</b>	Leche con cereales, leche enriquecida, leche fermentada tratada térmicamente.
<b>PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL</b>	Huevo sancochado.
<b>FRUTOS SECOS</b>	Mix de frutos secos y frutas desecadas, mix de frutos secos, frutas desecadas y maní tostado, maní tostado, maní con pasas, sachá inchi tostado.
<b>OTROS</b>	Bebida de productos naturales.
	Néctar de fruta.
	Bebibles preparados de consumo inmediato.

<sup>42</sup> Se pueden considerar todos los alimentos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAECWM.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 66 de 71

ANEXO N° 12

TABLA DE ALTERNATIVAS DE ALIMENTOS<sup>43</sup>

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
<b>CEREALES</b>	Quinoa, Trigo. Arroz (sólo en caso de comunidades indígenas).
<b>HARINAS</b>	Harina de maíz morado, harina de plátano, harina extruida de cañihua, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de quinua, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas.
<b>HOJUELAS</b>	Hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua.
<b>MENESTRAS</b>	Frijol, Haba Partida, Pallar.
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</b>	Pescado salado y prensado, carne seca salada, chalona, charqui.

<sup>43</sup> Elaborado en base al Anexo N° 5: Alimentos de pertinencia cultural



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

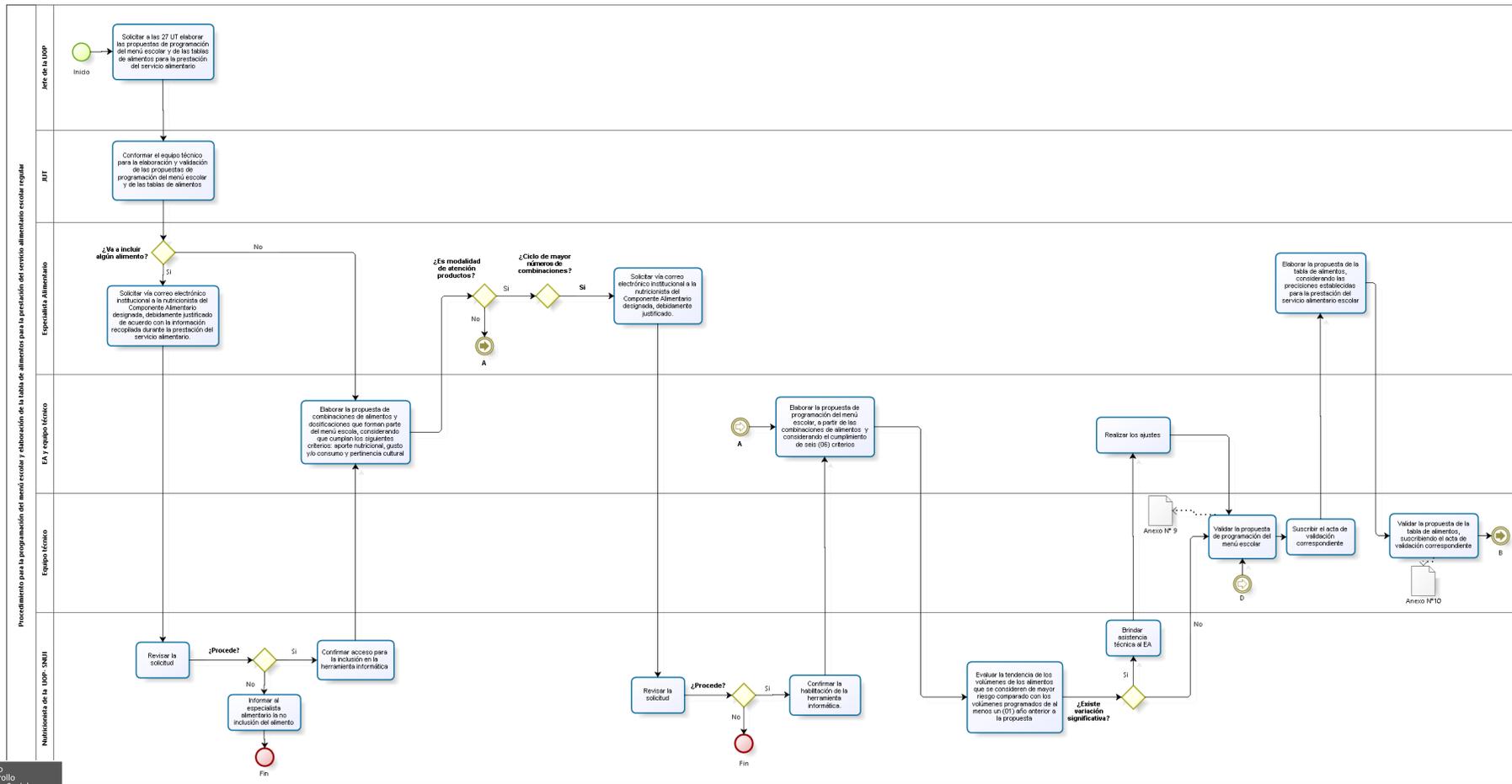
Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 67 de 71

### ANEXO N°13: DIAGRAMAS DE FLUJO

## PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE LA TABLA DE ALIMENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR REGULAR- DE LA ELABORACIÓN DE LAS PROPUESTAS





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

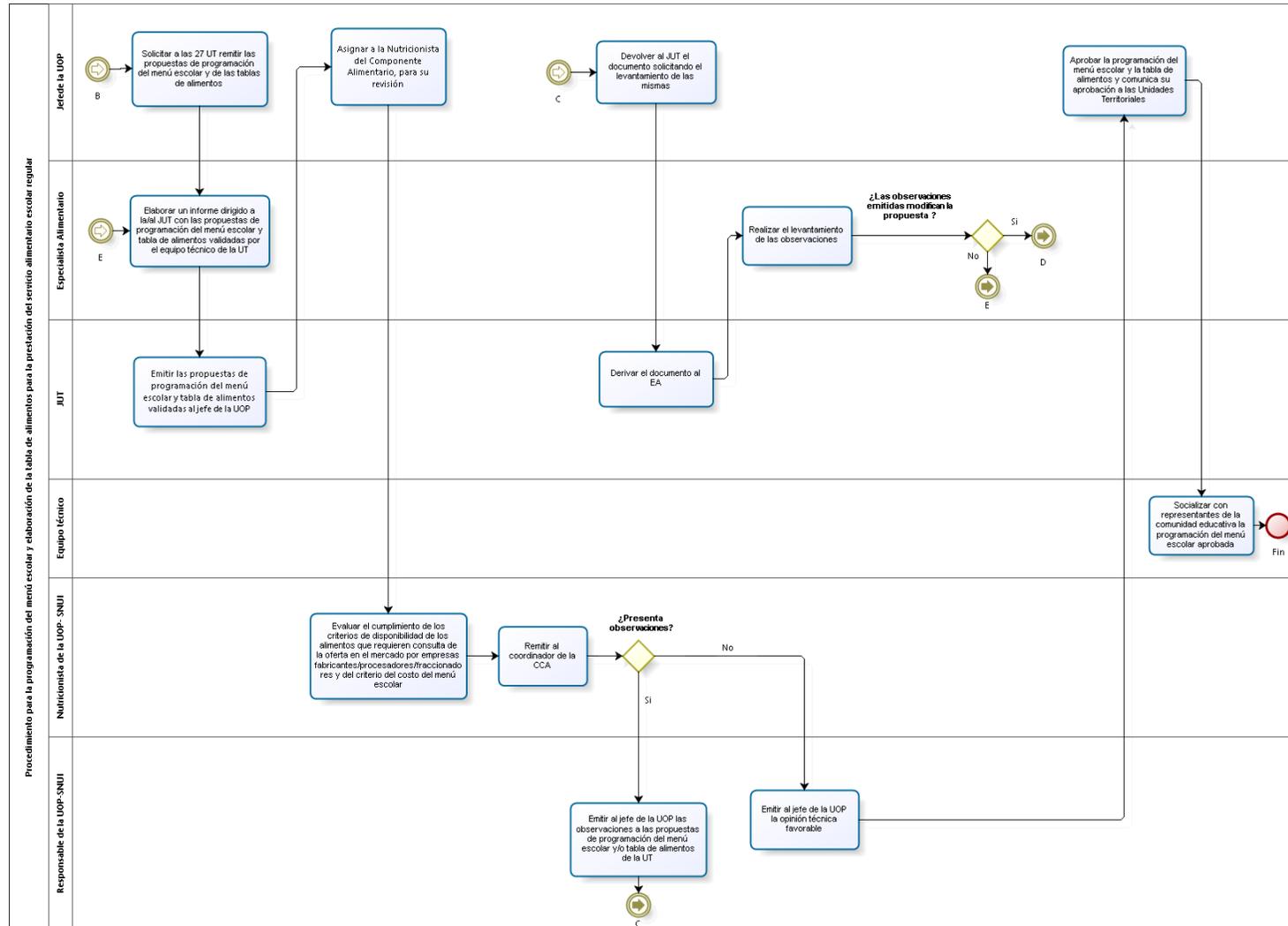
Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

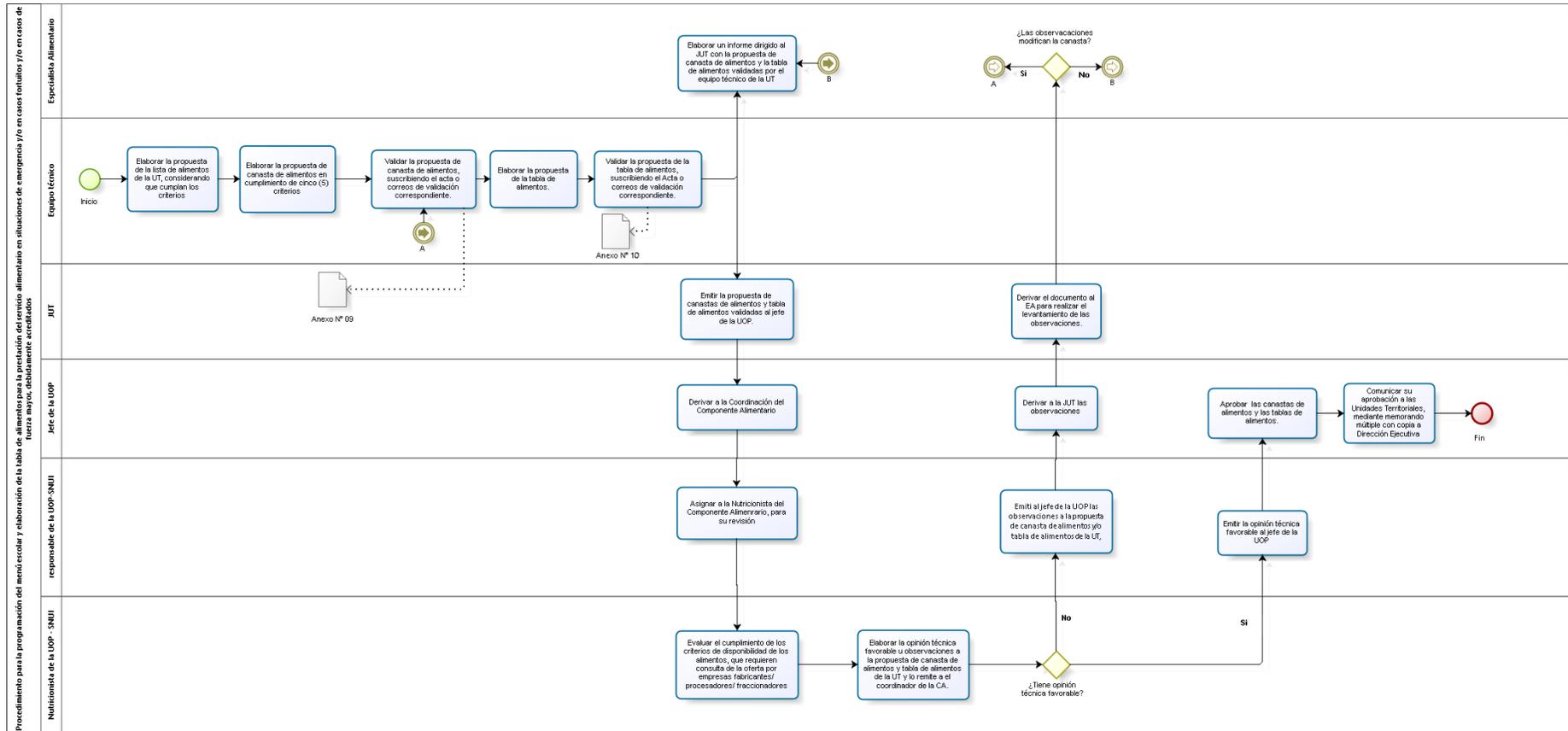
Página 68 de 71

### Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario escolar regular- De la presentación, revisión y aprobación de las propuestas





Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, debidamente acreditados





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

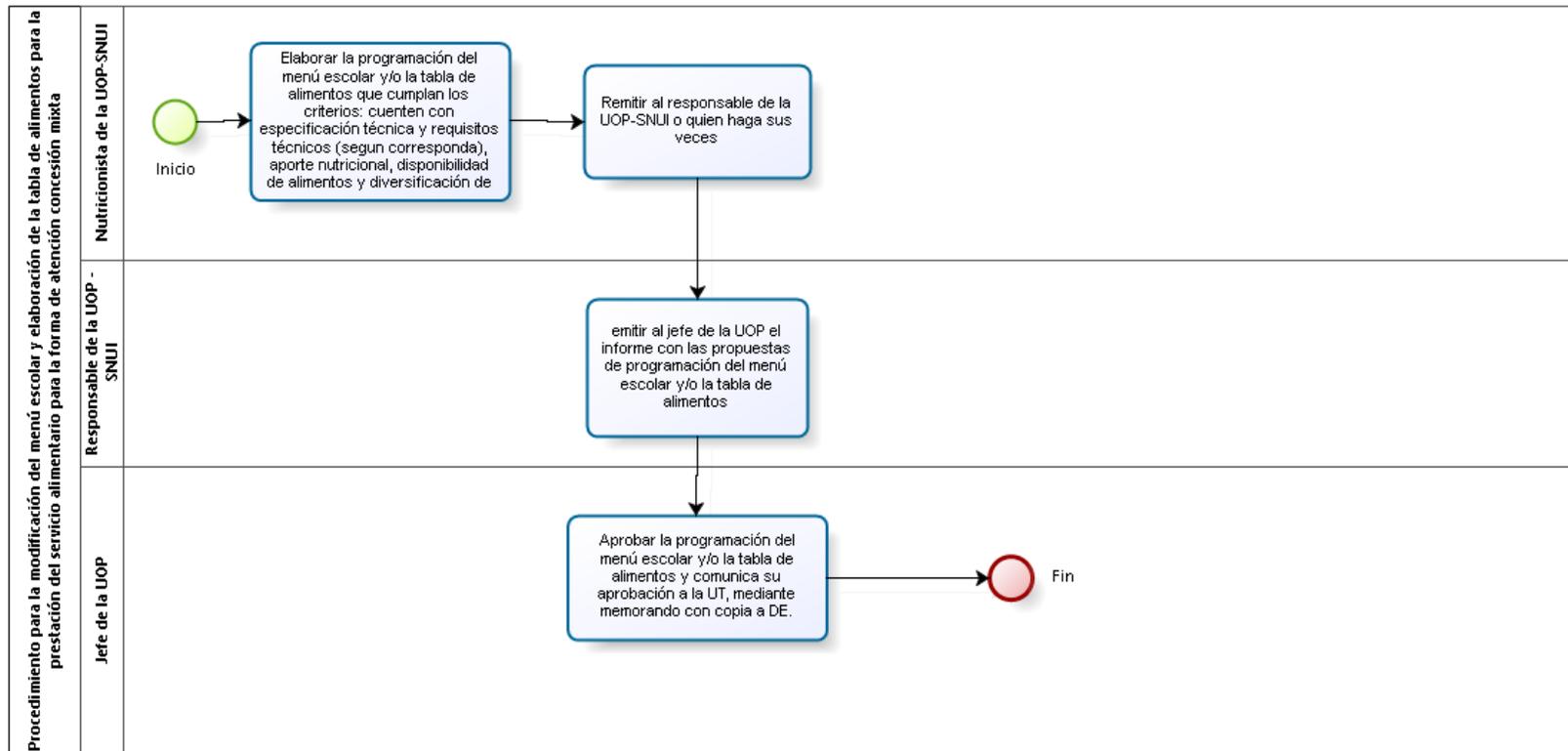
Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA

Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Fecha de aprobación: 10/06/2025

Página 70 de 71

### Procedimiento para la modificación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario para la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta.





### Procedimiento para la modificación de la programación del menú escolar y tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en declaratoria de emergencia del servicio alimentario

