

INCORPORACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS PARA EL PERIODO 2019

El PNAE Qali Warma busca permanentemente la incorporación de nuevos alimentos para la prestación del servicio alimentario. Es así que para el periodo 2019, se han incorporado un total de 36 alimentos nuevos, 9 en la modalidad productos y 27 en la modalidad raciones.

Dichas incorporaciones brindan los siguientes beneficios:

- Permite incrementar la diversificación del menú escolar, debido a que las instituciones educativas reciben cada vez una mayor variedad de alimentos, lo cual favorece significativamente la aceptabilidad y por lo tanto el consumo de las raciones.
- Permite acercar la prestación del servicio alimentario a los patrones alimentarios de cada zona, debido a que se prioriza la incorporación de alimentos de consumo habitual, sin afectar la calidad, inocuidad y aporte nutricional de las porciones. Ello también contribuye a mejorar la aceptabilidad y el consumo por parte de los usuarios.

El listado de alimentos nuevos se puede observar en el Cuadro 1 del presente documento.

Cuadro 1: Bondades nutricionales de los alimentos nuevos para el periodo 2019



MODALIDAD	ALIMENTO NUEVO	BONDADES NUTRICIONALES
PRODUCTOS	Arroz fortificado	Aporta vitaminas (A, B1, B3, B6, B9, B12, D, E) y minerales (Hierro y Zinc), según la formulación aprobada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), a fin de contribuir en la lucha contra la anemia, a través de la fortificación de uno de los alimentos más presentes en la alimentación de la población peruana.
	Carne seca salada	Aporta una mayor cantidad de proteínas y hierro de alto valor biológico que las carnes no deshidratadas.
	Conserva de hígado de pollo	Aporta una gran cantidad de hierro hemínico, por lo que se convierte en una buena alternativa en la reducción de la anemia.
	Frutos secos	Aporta calorías, vitaminas y ácidos grasos esenciales, importantes para el adecuado desarrollo y salud neuronal.
	Haba tostada	Es una alternativa para el consumo de las menestras, importantes por su aporte de proteínas.



MODALIDAD	ALIMENTO NUEVO	BONDADES NUTRICIONALES
PRODUCTOS	Maíz tostado	Un snack natural y propio de los hábitos alimentarios de algunas zonas. Aporta energía para el adecuado desempeño de las actividades de los usuarios.
	Papa nativa	Contienen más vitaminas y antioxidantes que otras variedades, además de mejorar significativamente el aspecto y la aceptabilidad de las preparaciones. Además de fortalecer el consumo de los productos locales y autóctonos.
	Pescado salado y prensado	Los pescados tienen un aporte muy importante de proteínas de alto valor biológico y ácidos grasos esenciales importantes para el adecuado desarrollo de neuronal. Asimismo, es una alternativa más cercana a los hábitos alimentos de la mayoría de zonas de Amazonía.
	Trigo tostado	Es una alternativa para el consumo de este cereal, como un snack saludable.
RACIONES	Andadita	Dos panes tradicionales de Moquegua, el mismo que contiene huevo, leche y queso, tres importantes fuentes de proteínas de alto valor biológico.
	Jetona	
	Pan con agujaje	Programado en Loreto, el agujaje tienen un aporte importante de vitaminas A, C y E.
	Pan con camote	Programado en Lima, Huánuco e Ica. El camote tiene un aporte importante de vitamina A y fibra.
	Pan con camu camu	Programado en Loreto, el camu camu tiene un aporte de vitamina C mayor que otros cítricos, por lo que se le considera un alimento funcional antioxidante.
	Pan con chispas de chocolate fortificado	Programado en Ancash, Lima, Moquegua, San Martín y Tumbes, Es una alternativa para incrementar el consumo de hierro, a través de un alimento aceptable por los usuarios.
	Pan con papa	Programado en Lima, la papa aporta energía para el desarrollo de las actividades de los usuarios.
	Pan con yuca y queso	La yuca aporta fibra beneficiosa para el sistema digestivo, además el queso es una fuente de proteínas y calcio de alto valor biológico.
Pan de algarrobo	Programado en Lima, el algarrobo es un gran antioxidante por su contenido de taninos, contiene también vitaminas B1, B2 y B3 y minerales como el potasio, fósforo, magnesio y silicio, importantes para el buen funcionamiento del organismo.	



MODALIDAD	ALIMENTO NUEVO	BONDADES NUTRICIONALES
RACIONES	Pan de algarrobo con pasas, ajonjolí y leche	Programado en Ica, además de lo descrito en relación al algarrobo, las pasas y el ajonjolí, tienen un aporte de fibra y vitaminas y la leche aporta proteínas y calcio de alto valor biológico.
	Pan de anís	Programado en Cajamarca 2, el anís tiene efectos positivos sobre el sistema digestivo, previniendo el desarrollo de espasmos, gases o dolores intestinales.
	Pan de banano	Programado en Tumbes, el banano o plátano tienen un alto contenido de potasio y otros minerales, adecuados para el adecuado rendimiento de los usuarios.
	Pan de camote con pasas y leche	Programado en Huánuco e Ica, el camote aporta vitamina A y fibra, las pasas vitaminas, minerales y fibra y la leche aporta proteínas y calcio de alto valor biológico, en conjunto, éste pan es muy beneficioso para el desarrollo y mantenimiento del organismo.
	Pan de chocolate con pasas y leche	Programado en Cajamarca 2, El chocolate aporta grasas saludables y antioxidantes, las pasas aportan minerales y fibra y la leche proteínas y calcio de alto valor biológico.
	Pan de habas con pecana, ajonjolí y leche	Programado en Ica, las habas aportan proteínas de origen vegetal, la leche aporta proteínas y calcio de alto valor biológico, el ajonjolí previene malestares estomacales y las pecanas aportan vitaminas liposolubles y ácidos grasos esenciales importantes para el desarrollo y la salud neuronal.
	Pan de pallar con pasas y leche	Programado en Ica, el pallar tienen un aporte importante de proteínas, las pasas aportan vitaminas, minerales y fibra y la leche aporta proteínas y calcio de alto valor biológico.
	Pan de plátano	Programado en Huánuco, Loreto y Ucayali, el plátano tienen un alto contenido de potasio y otros minerales, adecuados para el adecuado rendimiento de los usuarios.
	Pan de plátano y leche	Programado en Ica y san Martín, el plátano tienen un alto contenido de potasio y otros minerales, adecuados para el adecuado rendimiento de los usuarios y la leche tiene un importante contenido de proteínas y calcio de alto valor biológico.
	Pan de yuca y mantequilla	Programado en Huánuco, la yuca aporta energía y fibra muy saludable para sistema digestivo de nuestros usuarios.



MODALIDAD	ALIMENTO NUEVO	BONDADES NUTRICIONALES
RACIONES	Pan de zanahoria con pasas y leche	Programado en Ica, la zanahoria aporta vitamina A, importante para la protección de la vista y el fortalecimiento del sistema inmune.
	Pan de zapallo con anís, pasas y leche	Programado en Ica, el zapallo aporta vitamina A importante para la protección de la vista y el fortalecimiento del sistema inmune.
	Queque andino	Programado en Ancash, contiene kiwicha la cual aporta aminoácidos esenciales muy completos y de muy buena calidad, éste queque también contiene leche y huevos, los que aportan proteínas de alto valor biológico.
	Queque con pecanas y pasas fortificado	Programado en Ica, este queque contiene altas concentraciones de hierro, importante para la lucha contra la anemia, asimismo, contiene pecanas, las que aportan vitaminas y ácidos grasos esenciales importantes para el desarrollo y salud neuronal, contiene también leche y huevo, los que aportan proteínas de alto valor biológico, importantes para el desarrollo de los usuarios.
	Queque de kiwicha	Programado en Ica y Moquegua, la kiwicha es un cereal con un alto contenido de aminoácidos muy completos y de muy buena calidad, importantes para cubrir las necesidades de proteínas.
	Queque de plátano	Programado en san Martín y Tumbes, el plátano tiene un alto contenido de potasio y otros minerales, adecuados para el adecuado rendimiento de los usuarios.
	Queque de quinua	Programado en Cajamarca, Huánuco, Ica, La Libertad y Moquegua, la quinua contiene una gran cantidad de proteínas, vitaminas y minerales, pero lo más importante es la calidad de sus aminoácidos, por lo que se constituye en un alimento muy nutritivo, en especial para las niñas y niños en desarrollo.
	Queque de quinua, plátano y leche	Programado en Amazonas y La Libertad, la quinua contiene una gran cantidad de proteínas, vitaminas y minerales, pero lo más importante es la calidad de sus aminoácidos, por lo que se constituye en un alimento muy nutritivo, en especial para las niñas y niños en desarrollo. Asimismo, el plátano aporta potasio, importante para el adecuado rendimiento de los usuarios y la leche aporta proteínas y calcio de alto valor biológico.



APORTE NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS NUEVOS PARA EL PERIODO 2019

MODALIDAD	ALIMENTO NUEVO	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	HIERRO (mg)
PRODUCTOS	Arroz fortificado	358	7.8	4.2
	Carne seca salada	317	64.8	9.7
	Conserva de hígado de pollo	125	18	8.56
	Frutos secos	271.1	3.17	2.26
	Haba tostada	340	23.8	13
	Maíz tostado	339	6.7	2.7
	Papa nativa	75.3	2	0.5
	Pescado salado y prensado	101.4	12.42	1.98
	Trigo tostado	294	11.73	3.3
RACIONES	Andadita	260	10	3
	Jetona	260	10	3
	Pan con aguaje	263	7	3
	Pan con camote	232	8	3
	Pan con camu camu	243	7	3
	Pan con chispas de chocolate fortificado	272	11	8
	Pan con papa	232	8	3
	Pan con yuca y queso	254	9	3
	Pan de algarrobo	248	8	3
	Pan de algarrobo con pasas, ajonjolí y leche	251	7	3
	Pan de anís	272	6	3
	Pan de banano	240	6	3
	Pan de camote con pasas y leche	265	6	3
Pan de chocolate con pasas y leche	287	7	3	



MODALIDAD	ALIMENTO NUEVO	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	HIERRO (mg)
RACIONES	Pan de habas con pecana, ajonjolí y leche	256	8	3
	Pan de pallar con pasas y leche	260	8	3
	Pan de plátano	286	7	4
	Pan de plátano y leche	236	6	3
	Pan de yuca y mantequilla	285	5	3
	Pan de zanahoria con pasas y leche	262	7	3
	Pan de zapallo con anís, pasas y leche	231	6	2
	Queque andino	347	7	3
	Queque con pecanas y pasas fortificado	301	8	5
	Queque de kiwicha	316	6	3
	Queque de plátano	376	6	3
	Queque de quinua	388	6	3
	Queque de quinua, plátano y leche	246	6	2

*Aporte nutricional en 100 g de alimento.