



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N° 06

Área de Supervisión y Gestión
del Servicio Educativo

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres 2018-2027"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Expediente: 0033352-2022

La Molina, 08 de abril 2022

OFICIO MULTIPLE N° 041-2022 -DIR-UGEL N° 06/ASGESE

Señor(a):
Director(a) de las Instituciones Educativas Públicas de la UGEL N°06

Asunto : Socialización sobre las propiedades del arroz fortificado que se viene distribuyendo en la canasta de alimentos del PNAEQW

Referencia :
a) OFICIO MÚLTIPLE N° 103-2022-MINEDU/VMGI-DRELM-OSSE
b) Oficio Mult. N° D000037-2022-MIDIS/PNAEQW-UTLMC
c) Expediente MPT2022-EXT-0033352

Es grato dirigirme a usted, para saludarle cordialmente y a la vez en atención al documento de la referencia, la DRELM a petición de la Jefatura de la Unidad Territorial de Lima Metropolitana y Callao (UTLMC) - PNAE Qali Warma, solicita la socialización a los directores por ende a la población de padres de familia y estudiantes de las IIIE beneficiarias con este programa, sobre las propiedades del arroz fortificado que se viene entregando en la canasta de alimentos.

Al respecto, la UTLMC pone al alcance información sobre la fortificación del arroz como una de las acciones estratégicas del Ministerio de Salud (MINSA) para prevenir, combatir la anemia y desnutrición crónica en los/las niñas/niños, proveerlos de los micronutrientes necesarios para su crecimiento y desarrollo, por lo que es importante difundir y sensibilizar a toda la comunidad educativa sobre la importancia del consumo de este alimento.

Así mismo, comparte el enlace de la publicación en el Facebook del PNAE QW, sobre el tema para su visita:

<https://www.facebook.com/100064553027718/posts/342770454551386/?sfnsn=mo>

Por consiguiente, se solicita a su representada realizar las acciones correspondientes, a fin de difundir y sensibilizar a toda la comunidad educativa sobre la importancia del consumo del arroz fortificado y demás alimentos que entrega el PNAE Qali Warma, los cuales han pasado por un control riguroso hasta llegar a las Instituciones Educativas, siendo alimentos de calidad e inocuos que van a favorecer a prevenir la anemia, el buen funcionamiento del organismo, entre otros

Cabe señalar que, en el marco de las atribuciones conferidas por la Resolución Directoral N° 00203-2022-UGEL 06, la jefatura de ASGESE remite el presente documento, para los fines correspondientes.

Es propicia la oportunidad para expresarle las muestras de mi consideración.

Atentamente,



Mg. SARA NOEMI CASTILLO DÁVILA
JEFA ÁREA DE SUPERVISIÓN Y
GESTIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO

SNCD/J.ASGESE
FCV/ESP.APAFA



PERÚ

Ministerio de
EducaciónViceministerio de
Gestión InstitucionalDirección Regional
de Educación
de Lima MetropolitanaOficina de
Supervisión del
Servicio Educativo"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional" Siempre
con el pueblo

Lima, 31 de marzo de 2022

OFICIO MÚLTIPLE N° 103-2022-MINEDU/VMGI-DRELM-OSSE

Señor:

LUIS ALBERTO YATACO RAMÍREZ

Director de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 01

Calle Los Ángeles s/n Pamplona Baja,

San Juan de Miraflores.-

Señora:

ANABEL ALICIA POMA PORRAS

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 02

Calle Alfonso Bernal Montoya, Mz B1 Lote 02, Urbanización San Amadeo de Garagay

San Martín de Porres. -

Señor:

RONALD LUIS LÓPEZ GRANADOS

Director de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 03

Av. Iquitos 918,

La Victoria.-

Señora:

NELLY RUFINA CUNZA PRÍNCIPE

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 04

Av. El Maestro s/n,

Comas.-

Señor:

FERNANDO MOREANO VALENZUELA

Director de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 05

Av. Peru s/n cdra. 1, Urb. Caja de agua,

San Juan de Lurigancho.-

Señora:

MARIA MILAGROS ALEJANDRINA RAMIREZ BACA

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 06

Av. La Molina 905

La Molina.-

Señora:

GLORIA MARIA SALDAÑA USCO

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 07

Av. Álvarez Calderón n° 492, Torres de Limatambo,

San Borja.-

Atención : Jefe del Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo
Jefe del Área de Gestión de la Educación Básica Regular y Especial

Asunto : Socialización con los Directores de las Instituciones Educativas a las que se
brinda la prestación del servicio alimentario, sobre las propiedades del arroz

Código : 310322531
Clave : 8369

FIRMADO POR: VILLANUEVA
REYMONDO Evelyn Roxana FAU
20330611023 hard
Motivo: Firma Digital
Fecha: 04/04/2022 16:44:19 -0500

VISADO POR: CORONEL
ADRIANZEN Nadia Ivonne FAU
20330611023 soft
Motivo: Firma Digital
Fecha: 04/04/2022 12:01:37 -0500

ELABORADO POR: HUALI SOLIS
Martha Estela FAU 20330611023
soft
Motivo: Firma Digital
Fecha: 31/03/2022 17:43:50 -0500

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico
archivado por la DRELM, aplicando lo dispuesto en el Art.25 de D.S .
070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del
D.S. 026-2016-PCM.Su autenticidad e integridad pueden ser
contrastadas a través de la siguiente dirección web: <http://drelm-consulta.signfast.pe> ingresando el código y clave de verificación que
aparece en la parte inferior derecha de este documento.

Jr. Julián Arce N° 412 Santa Catalina
La Victoria, Lima 13, Perú
(Ref. cdra. 4 de Av. Canadá)
Central Telefónica: (511)5006177
www.drelm.gob.pe





PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Institucional

Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana

Oficina de Supervisión del Servicio Educativo

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



fortificado que se está entregando en la canasta de alimentos.

Referencia : Oficio Múltiple N° D000037-2022-MIDIS/PNAEQW-UTLMC
Exp. N° 0009983-2022-DRELM

Tengo el agrado de dirigirme a ustedes, en atención al documento de la referencia, mediante el cual el Jefe de la Unidad Territorial de Lima Metropolitana y Callao –UTLMC del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – PNAEQW, solicita la socialización a los Directores de las Instituciones Educativas a las que se brinda la prestación del servicio alimentario, sobre las propiedades del arroz fortificado que se está entregando en la canasta de alimentos.

Al respecto, la UTLMC señala que la fortificación del arroz es una de las acciones estratégicas del Ministerio de Salud (MINSA) para prevenir, combatir la anemia y desnutrición crónica en los/las niñas/niños, proveerlos de los micronutrientes necesarios para su crecimiento y desarrollo. Asimismo, comparte el enlace de la publicación en el Facebook del PNAE QW, sobre el tema para su visita:

<https://www.facebook.com/100064553027718/posts/342770454551386/?sfnsn=mo>

En ese sentido, se solicita a su Despacho realizar las acciones correspondientes, a fin de difundir y sensibilizar a toda la comunidad educativa sobre la importancia del consumo del arroz fortificado y demás alimentos que entrega el PNAE Qali Warma, los cuales han pasado por un control riguroso hasta llegar a las Instituciones Educativas, siendo alimentos de calidad e inocuos que van a favorecer a prevenir la anemia, el buen funcionamiento del organismo, entre otros.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

EVELYN ROXANA VILLANUEVA REYMUNDO

Jefa de la Oficina de Supervisión
del Servicio Educativo

ERVR/J.OSSE
NICA/C(e). ESSE
MEHS/E.ESSE

Código : 310322531
Clave : 8369

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la DRELM, aplicando lo dispuesto en el Art.25 de D.S . 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM.Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <http://drelm-consulta.signfast.pe> ingresando el código y clave de verificación que aparece en la parte inferior derecha de este documento.

Jr. Julián Arce N° 412 Santa Catalina
La Victoria, Lima 13, Perú
(Ref. cdra. 4 de Av. Canadá)
Central Telefónica: (511)5006177
www.drelm.gob.pe



**PERÚ**Ministerio de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Santiago De Surco, 28 de Marzo del 2022

OFICIO MULTIPLE N° D000037-2022-MIDIS/PNAEQW-UTLMC

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por FRANCIA
JIMENEZ Daniel Florencio FAU
20550154006 habilitado
Cargo: Jefe De Unidad Territorial Lima
Metropolitana Y Callao
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28.03.2022 19:06:02 -05:00

Señores :

Luis Alberto Quintanilla Gutiérrez
Director Regional de Educación de Lima Metropolitana-DRELM

Luis Alberto Ramírez Yataco
Director de la Unidad de Gestión Educativa Local 01

Anabel Alicia Poma Porras De Tineo
Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local 02

Ronald Luis López Granados
Director de la Unidad de Gestión Educativa Local 03

Nelly Cunza Príncipe
Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local 04

Fernando Moreano Valenzuela
Director de la Unidad de Gestión Educativa Local 05

María Milagros Alejandrina Ramírez Baca
Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local 06

Gloria María Saldaña Usco
Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local 07

Asunto : Socialización con los Directores de las Instituciones Educativas a las que se brinda la prestación del servicio alimentario, sobre las propiedades del arroz fortificado que se está entregando en la canasta de alimentos.

Referencia : a) RM N° 745-2018/MINSA
b) RDE N° D000233-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
c) RDE N° D000264-2021-MIDIS/PNAEQW-DE

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a Usted, en representación de la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao - UTLMC del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAE QW, para saludarle cordialmente y a la vez, para solicitar la socialización de la presente a los Directores de las Instituciones Educativas a las que se brinda la prestación del servicio alimentario; de las propiedades del arroz fortificado que se está entregando en la canasta de alimentos.

La fortificación del arroz es una de las acciones estratégicas del Ministerio de Salud (MINSA) para prevenir, combatir la anemia y desnutrición crónica en los/las niñas/niños, proveerlos de los micronutrientes necesarios para su crecimiento y desarrollo; por ello es importante difundir y sensibilizar a toda la comunidad educativa sobre la importancia del consumo de este alimento.

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <http://sgciudadano.qaliwarma.gob.pe/register/verifica> e ingresando la siguiente clave: V48QXFS





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

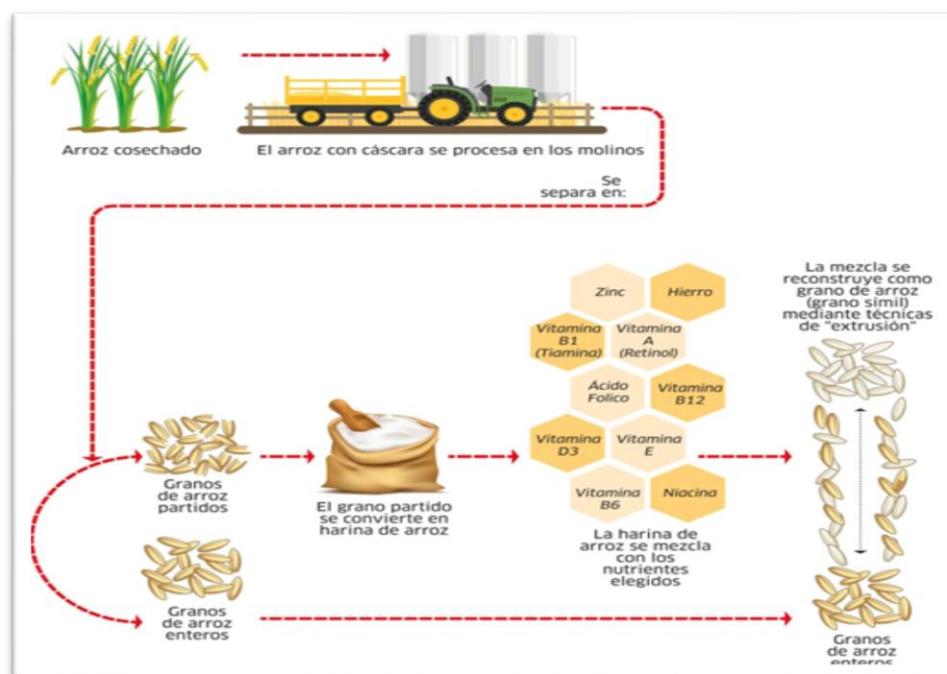
Por ello presentamos un resumen de la normativa nacional que aprobó las fichas técnicas del arroz fortificado, el procesamiento para obtenerlos y las especificaciones técnicas aprobados por el PNAE Qali Warma, también los controles antes que se realice la entrega a las Instituciones Educativas y beneficios de consumir arroz fortificado, indicando lo siguiente:

1. Normativa aprobada por el MINSA de las tres fichas de homologación del arroz fortificado.

- El Instituto Nacional de Salud, a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, como Organismo Público Adscrito del MINSA que tiene como función ejecutar la vigilancia alimentaria y nutricional para la prevención y control de los riesgos y daños nutricionales en la población, en el marco del objetivo específico establecido en el "Plan Nacional de Reducción de la Anemia y la Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: 2017-2021", referido al desarrollo de productos fortificados con micronutrientes para la alimentación infantil y población en general, elabora tres (03) proyectos de Fichas de Homologación de: "Arroz Fortificado grado extra", "Arroz Fortificado grado superior" y "Arroz Fortificado grado corriente", con la finalidad de contribuir a reducir la anemia, mejorar el estado de nutrición y salud de la población en general.
- Estas tres (03) fichas de homologadas, fueron aprobadas con la RM N° 745-2018/MINSA, el 15/08/2018.

2. Flujo de procesamiento para elaboración del arroz fortificado

- Primero se inicia con la elaboración del grano símil cuyo proceso consiste en hacer una mezcla de harina de arroz, con las vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, D, E y ácido fólico) y minerales (hierro y zinc), luego pasa un proceso de extrusión a temperatura tibia o caliente, para obtener el grano símil, que contiene las vitaminas, hierro y zinc. (*)
- Luego se tiene arroz de origen nacional de grado superior o extra, pasando una mezcla homogénea con 1% a 3% de grano símil, obteniendo el Arroz Fortificado a granel. (*)
- Luego en unos equipos de envasado automático, son envasados en presentaciones de 1kg, 0.500 Kg y 0.250 kg, que son las presentaciones que actualmente está entregando el PNAE Qali Warma.



(*) Gráfico de obtención del arroz fortificado

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <http://sgciudadano.qaliwarma.gob.pe/register/verifica> e ingresando la siguiente clave: V48QXFS



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

3. Especificaciones Técnicas del arroz fortificado, establecidos por el PNAE Qali Warma.

- El 15.09.2021 se aprobó por parte del PNAE QW las "Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del PNAEQW, durante el año 2022" – versión N° 01, con la RDE N° D000233-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que describe las características que debe cumplir el alimento que entrega el Programa, como es la certificación de conformidad de los alimentos, emitidos por una certificadora acreditada ante INACAL, las características físicos organolépticos, nutricionales y microbiológicos, características del envase, empaque y rotulado de las mismas, entre otros.(**)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2022 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA																																		
Versión N° 01	ARROZ FORTIFICADO		Resolución Ejecutiva N° D000233-2021-MIDIS/PNAEQW-DE																																		
	CÓDIGO: CER-AF-2022		Pág. 1 de 5																																		
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES																																					
1.1 Denominación técnica Arroz fortificado 1.2 Tipo de alimentos No Perecible 1.3 Grupo de alimentos Derivados de cereales 1.4 Descripción general El arroz fortificado es la mezcla del arroz pilado más el grano simil. Este grano simil debe estar presente en el producto final, entre 1% y 3% en la mezcla total. El "grano fortificado" (grano simil), es elaborado a partir de arroz pilado que ha sido sometido a un proceso de extrusión tibia o caliente y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades establecidas, y luego se le ha dado forma similar al grano de arroz. El arroz fortificado deberá asegurar que la concentración de vitaminas y minerales sea la indicada en la tabla de características nutricionales. No se permite el uso de grano simil, cuya fecha de vencimiento sea anterior a la de vida útil del producto terminado.																																					
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS																																					
2.1 Características Organolépticas <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th colspan="2">Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor</td> <td colspan="2">Exento de olores extraños</td> <td rowspan="3">NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td colspan="2">Exento de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td colspan="2">Exento de helín y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquier de sus estados fisiológicos), de granos mohoscos, germinados o acaus.</td> </tr> </tbody> </table>				Característica	Especificación		Referencia	Olor	Exento de olores extraños		NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	Sabor	Exento de sabores extraños		Aspecto	Exento de helín y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquier de sus estados fisiológicos), de granos mohoscos, germinados o acaus.																					
Característica	Especificación		Referencia																																		
Olor	Exento de olores extraños		NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos																																		
Sabor	Exento de sabores extraños																																				
Aspecto	Exento de helín y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquier de sus estados fisiológicos), de granos mohoscos, germinados o acaus.																																				
2.2 Características Físico Químicas <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Característica</th> <th colspan="2">Especificación</th> <th rowspan="2">Referencia</th> </tr> <tr> <th>Superior (tolerancia máx.)</th> <th>Extra (Tolerancia máx.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de humedad (%)</td> <td colspan="2">Máximo 14</td> <td rowspan="9">NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Grado</td> <td>0,5</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Granos Rojos (%)</td> <td>4</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Granos Tizosos (%)</td> <td>10</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Granos Dañados (%)</td> <td>0,5</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Muerte varietal continuante (%)</td> <td>5,0</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Materia extraña (*) (%)</td> <td>0,25</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Granos quebrados (%)</td> <td>15</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Granos inmaduros (%)</td> <td>0,05</td> <td>0,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Se considera solo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.</p>				Característica	Especificación		Referencia	Superior (tolerancia máx.)	Extra (Tolerancia máx.)	Contenido de humedad (%)	Máximo 14		NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	Grado	0,5	0,0	Granos Rojos (%)	4	2	Granos Tizosos (%)	10	5	Granos Dañados (%)	0,5	0,0	Muerte varietal continuante (%)	5,0	2,5	Materia extraña (*) (%)	0,25	0,15	Granos quebrados (%)	15	5	Granos inmaduros (%)	0,05	0,0
Característica	Especificación		Referencia																																		
	Superior (tolerancia máx.)	Extra (Tolerancia máx.)																																			
Contenido de humedad (%)	Máximo 14		NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos																																		
Grado	0,5	0,0																																			
Granos Rojos (%)	4	2																																			
Granos Tizosos (%)	10	5																																			
Granos Dañados (%)	0,5	0,0																																			
Muerte varietal continuante (%)	5,0	2,5																																			
Materia extraña (*) (%)	0,25	0,15																																			
Granos quebrados (%)	15	5																																			
Granos inmaduros (%)	0,05	0,0																																			

(**) Primera hoja de la especificación técnica del arroz fortificado



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

4. Controles que realiza el PNAE Qali Warma antes de la entrega de las canastas de alimentos, en las Instituciones Educativas Públicas

- El Programa ha implementado las Especificaciones Técnicas de todos los alimentos que brinda a las Instituciones educativas Públicas.
- También la RDE N°D000264-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los establecimientos de proveedores del PNAEQW", donde se establece todos los lineamientos y controles de los alimentos, previo a la entrega en las Instituciones Educativas.
- Flujo de los controles que se realizan antes de salir a entregar los alimentos a las Instituciones Educativas:

Revisión de los certificados, fichas técnicas y demás documentos que acreditan la calidad e inocuidad de los alimentos que entregara el proveedor y cumplan con las Especificaciones Técnicas del PNAE QW



Verificación de los alimentos que se encuentran en el almacén del proveedor, correspondan a los certificados y demás documentos presentados al PNAEQW, y cumpla con los BPM y BPAL



Evaluación de las características físicas organolépticas de los alimentos, según las Especificaciones Técnicas de Alimentos



Control durante el armado de canastas, verificando que todos los alimentos sean contenidos en ella, y se cumpla con las cuidadas de BPM y BPAL



Liberación de los alimentos para su distribución en las IIEE, mediante el sistema SIGO se emiten automáticamente las actas de entrega con los lotes de los alimentos liberados, para la verificación a realizar por los miembros del CAE



Verificación las condiciones de los vehículos de transporte, carga y estiba de las canastas de alimentos que van a ser entregadas a las IIEE





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

5. Beneficios de consumir arroz fortificado

- Contribuye a prevenir y combatir la anemia.
- Ayuda al buen funcionamiento del organismo.
- Produce energía para realizar diversas actividades.
- Contribuye a la formación de células y tejidos.
- Mejora las defensas, disminuyendo el riesgo de sufrir enfermedades.

Asimismo, se comparte el enlace de la publicación en el Facebook del PNAE QW, sobre el tema para su visita:

<https://www.facebook.com/100064553027718/posts/342770454551386/?sfnsn=mo>

De lo expuesto, y por ser de interés que las/los niños/as, padres de familia y comunidad educativa en general, estén informados de que todos los alimentos que entrega en PNAE QW han pasado un control riguroso hasta llegar a las Instituciones Educativas y son alimentos de calidad e inocuos que van a favorecer en prevenir la anemia, el buen funcionamiento del organismo, produciendo energía, entre otros.

Se recalca que, a través de los Monitores de Gestión Local, se viene realizando la asistencia técnica que requieren las Instituciones educativas sobre la canasta de alimentos y beneficios del arroz fortificado.

Finalmente, me despido agradeciendo la atención que le brinde al presente, me suscribo de usted, expresándole las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

DANIEL FLORENCIO FRANCIA JIMENEZ
UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO

cc.:



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INFOGRAFÍAS DEL ARROZ FORTIFICADO

Qali Warma informa

ARROZ FORTIFICADO
Contenido y beneficios

Contiene:
8 Vitaminas + **2 Minerales**

Proceso de fortificación

- Los granos partidos de arroz se muelen hasta convertirse en harina.
- A esta harina de arroz se le adicionan vitaminas, minerales y agua, formando una masa.
- Una máquina procesa la masa y vuelve a dar forma de granos de arroz.
- Los granos de arroz fortificados se mezclan y se envasan con granos de arroz común.

Beneficios

- Mejora las defensas, disminuye el riesgo de sufrir enfermedades.
- Produce energía para realizar diversas actividades.
- Contribuye a prevenir la anemia.
- Ayuda al buen funcionamiento del organismo.

Qali Warma, alimentos saludables para estudiar y crecer.

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Siempre con el pueblo



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ARROZ FORTIFICADO

De arroz común a fortificado

Qali Warma informa

- 1 Los granos partidos de arroz se muelen hasta convertirse en harina.
- 2 A esta harina de arroz se le adicionan vitaminas, minerales y agua, formando una masa.
- 3 Una máquina procesa la masa y vuelve a dar forma de granos de arroz.
- 4 Los granos de arroz fortificados se mezclan y se envasan con granos de arroz común.

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Siempre con el pueblo