

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE AGRONOMÍA



**INFORME DE SUFICIENCIA PROFESIONAL EJECUTADO EN EL
PROGRAMA NACIONAL DE ASISTENCIA ALIMENTARIA - PIN (PERIODO
2008 – 2011)**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
INGENIERO AGRONOMO**

**PRESENTADA POR LA BACHILLER:
MARIA YSABEL NEIRA ESPEJO**

**ASESOR:
M.Sc. ATTILIO ISRAEL CADENILLAS MARTINEZ**

CAJAMARCA – PERU

2019



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

Norte de la Universidad Peruana
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Secretaría Académica



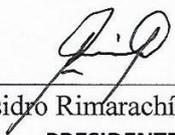
ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En Cajamarca, a los **seis** días del mes de **Diciembre** del año dos mil dieciocho, se reunieron en el ambiente **2C-101** de la Facultad de Ciencias Agrarias, los integrantes del Jurado designado por Consejo de Facultad de Ciencias Agrarias, según Resolución de Consejo de Facultad N° 528 – 2018 – FCA – UNC, de fecha 14 de Noviembre del 2018, con el objetivo de evaluar la sustentación del informe titulado “**INFORME DE SUFICIENCIA PROFESIONAL EJECUTADO EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ASISTENCIA ALIMENTARIA – PIN (PERIODO 2008-2011)**”, de la bachiller: **NEIRA ESPEJO MARIA YSABEL**, en Cajamarca para optar el Título profesional de **INGENIERO AGRONOMO**.

A las cinco horas y cinco minutos y de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento respectivo, el presidente del Jurado dio por iniciado el acto. Después de la exposición del Informe, se procedió a la formulación de preguntas y de la deliberación del Jurado; el Presidente del Jurado anunció la **APROBACIÓN** por **UNANIMIDAD** con el calificativo de **DIECISIETE (17)**. Por lo tanto, la graduada queda expedita para que se le expida el Título Profesional correspondiente.

A las seis horas y treinta minutos, el Presidente del Jurado dio por concluido el acto.

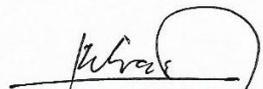
Cajamarca, 06 de diciembre de 2018.



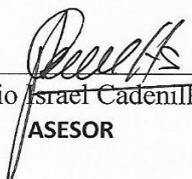
Dr. Isidro Rimarachín Cabrera
PRESIDENTE



Ing. Urias Mostacero Plasencia
SECRETARIO



Ing. José Lizandro Silva Mego
VOCAL



Ing. M. Sc. Attilio Israel Cadenillas Martínez
ASESOR

DEDICATORIA

Con amor, ternura y gratitud a mis padres Alberto y Clementina; a Juan mi esposo; a Juan Alberto e Ysabel Emilia mis amados hijos; a María Elena mi querida hermana y a todos por su apoyo incondicional, cuyo valioso testimonio de vida me motivo a culminar este anhelo.

AGRADECIMIENTO

De manera especial a mi Asesor Ing. M.sc. Cadenillas Martínez, Attilio Israel, por haberme guiado y brindado su apoyo y confianza, para culminar con éxito el presente trabajo.

A mis compañeros del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA y amigos que me alentaron permanentemente, debo mencionar con énfasis mi agradecimiento eterno lleno de gratitud y cariño a mi incondicional y querida amiga Cecilia.

INDICE

	Pág.
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE	v
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
CAPITULO I	1
1.1. INTRODUCCION	1
1.2. OBJETIVO GENERAL	3
CAPITULO II	4
2.1. Ubicación Geográfica	4
2.2. Población Objetivo.....	5
CAPITULO III	6
Ejecución de Actividades.....	6
3.1. Coordinaciones a Nivel Interinstitucional.....	6
3.2. Coordinaciones a Nivel Institucional.....	7
3.3. Programación de Alimentos	8
3.4. Distribución de Alimentos	9
3.5. Capacitación a Comités de Alimentación Escolar	12
3.6. Asesoría a Proveedores de Alimentos Agrícolas	15
3.7. Supervisión y fortalecimiento a los Centros de Atención.....	22
3.8. Liquidación y Consolidado de Ejecuciones	22
CAPITULO IV	24
4.1. Conclusiones.....	24
4.2. Recomendaciones.....	26
CAPITULO V	27
Referencias Bibliográficas	27

CAPITULO VI	28
Descripción de Términos Básicos	28
ANEXOS	31

RESUMEN

El presente trabajo consiste en la sistematización de la experiencia profesional ejecutada en el programa nacional de asistencia alimentaria – PRONAA, en el cual se desarrolló el programa integral de nutrición (PIN) - sub programa pre escolar durante los años 2008 – 2011. El objetivo es: compartir las experiencias del ejercicio profesional relacionadas con la gestión del pin en un ámbito de diez provincias de atención de la región Cajamarca y una de la región de la libertad. Se obtuvo como resultados: la articulación del programa integral de nutrición - pin con la producción agraria local. Atendiéndose con alimentos en el período 2008 – 2011 a un promedio de 33,108 niños de 3 a 5 años de edad en 1,384 instituciones educativas del nivel inicial y programas no escolarizados del nivel inicial (PRONOEIS), ubicados en el 1, 2 quintil de pobreza y en el 3 quintil considerando bolsones de desnutrición crónica y asistencia escolar. La utilización de una metodología basada en el respeto a su cultura y ciudadanía, permitió un progresivo empoderamiento de docentes, padres de familia y autoridades para una vigilancia asertiva y en equipo del programa social, evidenciado en el cambio de prácticas de nutrición, normas de higiene y manipulación de alimentos.

Palabras clave: asistencia alimentaria, pre escolar, desnutrición, quintiles de pobreza.

ABSTRACT

The present research work consists of the systematization of the professional experience executed in the National Food Assistance Program, PRONAA in Spanish, in which the Integral Nutrition Program (PIN) - pre-school sub-program that was developed during the years 2008 - 2011. The research objective is to share experiences of professional practice related to PIN management in a field of ten provinces of the Cajamarca region and one of the La Libertad region. The obtained result was the articulation of the integral program of nutrition - pin with the local agrarian production, attending with food in the period 2008 - 2011 to an average of 33,108 children from 3 to 5 years old in 1,384 Educational Institutions of the initial level and programs of not schoolchildren of the initial level (PRONOEIS), located in the 1st,2nd quintile of poverty and in the 3rd quintile of poverty considering pockets of chronic malnutrition and school attendance. The use of a methodology based on respect for their culture and citizenship, allowed a progressive empowerment of teachers, parents and authorities for an assertive and social team monitoring of the program, it was evidenced in the change of nutrition practices, hygiene standards and food handling.

Keywords: Food assistance, preschool, malnutrition, poverty quintiles.

CAPITULO I

1.1. INTRODUCCION

El porcentaje de desnutrición crónica en niños menores de 5 años se ha reducido en la Región Cajamarca de 42.8% en el año 2000 a 37.3% en el año 2007 y a 31.9% en el 2009, una reducción del 5%. La cantidad de niños afectados en números totales supera los 69 mil en la Región; este porcentaje se encuentran entre la población urbana y rural. La desnutrición afecta en especial a los niños antes que alcancen los dos años de vida; las consecuencias de una nutrición deficiente, pueden ocasionar daños físicos y cognitivos irreversibles, que continúan en la edad adulta y afecta a la próxima generación, debido a que las niñas y mujeres desnutridas tienen mayor riesgo de tener hijos en estas condiciones, lo que afecta su salud y bienestar en el presente y tiene consecuencias en el progreso social y económico futuro; por lo tanto en el Perú y en la Región Cajamarca, es uno de los problemas más importantes asociados a la salud infantil y por ello el Estado interviene implementando Programas que contribuyan a prevenir la malnutrición.

Lineamientos de Gestión de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, Lima 2011.

Rubio M UNC Tesis Evaluación del Programa Integral de Nutrición y el Estado Nutricional de los Niños beneficiarios de 6 meses a 3 años – ACLAS Chuyabamba – Chota 2012.

El 5 de febrero del año 1992 fue creado por Decreto Supremo N°020-92-PCM el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA) , a partir de la fusión de la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario (ONA) y el Programa de Asistencia Directa (PAD), comprometiéndose el Estado a desarrollar un servicio que coadyuve a combatir la malnutrición en la población menor de 12 años en alto riesgo nutricional y a los damnificados por situaciones de emergencias temporal; esta Unidad Ejecutora dependió del Ministerio de Promoción de la Mujer y Desarrollo Humano –

PROMUDEH inicialmente y del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social – MIMDES posteriormente, desarrollando actividades de asistencia, apoyo y seguridad alimentaria.

Entre sus objetivos generales, en relación con la primera infancia, se destacan:

“Contribuir a prevenir la malnutrición en niños y niñas menores de 12 años de edad, priorizando la acción hacia niños menores de 3 años de edad en situación de vulnerabilidad nutricional, contribuyendo a mejorar su calidad de vida”.

“Promover el fortalecimiento de capacidades y competencias en las familias con niños(as) menores de 3 años de edad para el cuidado y protección infantil, incorporando a las madres gestantes en una perspectiva de desarrollo social integral”.

PRONAA-SIPI (www.sipi.siteal.iipunesco.org/.../Programa Nacional - de asistencia - alimentaria – PRONAA) recuperado 2018.

En este contexto el 22 de Diciembre del 2006 fue creado el “Programa Integral de Nutrición (PIN)”, por Resolución Directoral N° 325-2006-MIMDES-PRONAA/DE, como resultado de la fusión de programas sociales que ejecutó el PRONAA hasta fines del año 2006, siendo su propósito prevenir la malnutrición hasta los 12 años de edad, madres gestantes y madres que dan de lactar, priorizando a los niños(as) menores de 5 años de familias pobres o pobres extremos en situación de vulnerabilidad nutricional.

El presente informe describe la experiencia profesional del trabajo realizado en el “Sub Programa Pre-Escolar del Programa Integral de Nutrición (PIN) – PRONAA”, de acuerdo a los Lineamientos Técnicos Generales durante el periodo 2008 – 2011. Desarrollándose actividades de: coordinación, programación, distribución, capacitación a CAE, asesoramiento a proveedores locales de productos agrícolas, consolidados y liquidación.

Se atendió con alimentos en el período 2008 – 2011 a un promedio a 33,108 niños de 3 a 5 años de edad en 1,384 Instituciones Educativas del Nivel Inicial y Programas No escolarizados del Nivel Inicial (PRONOEIS),

pertenecientes a 83 distritos de 11 provincias (10 provincias de la Región Cajamarca y la provincia de Bolívar de la Región La Libertad), ubicados en los distritos de 1, 2 quintil de pobreza y en el 3 quintil considerando bolsones de desnutrición crónica y asistencia escolar.

La formación profesional recibida en la Universidad Nacional Técnica de Cajamarca, aparte de los conocimientos técnicos estuvo basada en ética y valores morales, lo que me permitió realizar un trabajo valorando la población objetivo e iniciando el proceso de enseñanza y aprendizaje en un ambiente de confianza y horizontalidad; logrando que la población en forma progresiva cambie sus prácticas tanto para una adecuada nutrición, manipulación de alimentos, y sobre todo incentivándolos hacia un empoderamiento asertivo de docentes, padres de familia y autoridades en la vigilancia del Programa Social; y yo como profesional aprendí a respetar y valorar su cultura, su organización, sus conocimientos y saberes.

Considero importante presentar este Informe registrando así esta experiencia, que muestra que las políticas y programas del PRONAA en su mayoría respondieron a las necesidades reales de la población para cumplir estos objetivos fue de vital importancia el desempeño responsable y eficiente de sus trabajadores y el compromiso de la población objetivo.

1.2. OBJETIVO GENERAL

Compartir las experiencias del ejercicio profesional relacionadas con la gestión del Programa Integral de Nutrición (PIN) - Sub Programa Pre-Escolar, de 10 provincias de la Región de Cajamarca y 01 de la Región de La Libertad.

CAPITULO II

2.1. Ubicación geográfica y política

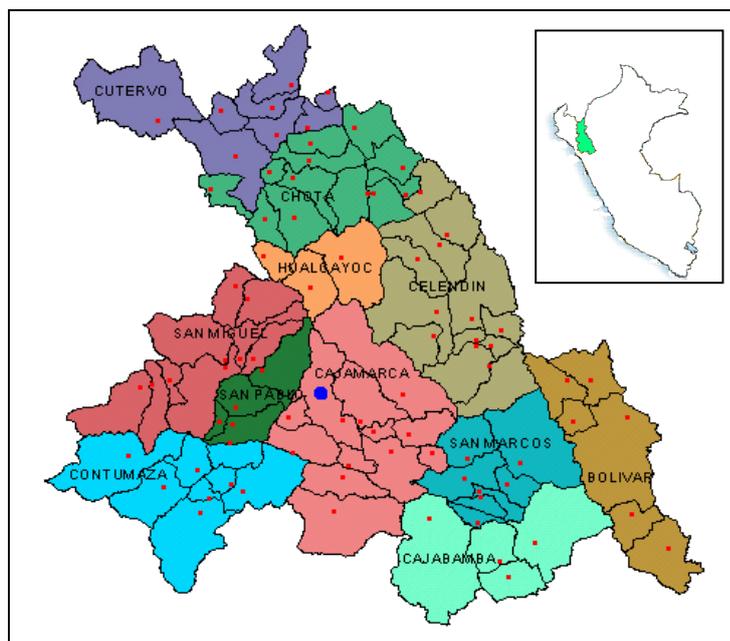
El ámbito de trabajo comprendió 83 distritos pertenecientes a 10 Provincias de la Región de Cajamarca y 01 provincia de la Región La Libertad, respectivamente ubicadas en altitudes comprendidas entre los 400 y 3,502 m.s.n.m.

Región Cajamarca.

- Cajamarca
- Cajabamba
- Celendín
- Contumazá
- Cutervo
- Chota
- Hualgayoc
- San Marcos
- San Miguel
- San Pablo.

Región La Libertad

- Bolívar



2.2. Población Objetivo

Niños y niñas de 3 años hasta los 05 años de edad, de las Instituciones Educativas de Nivel Inicial y Programas No Escolarizados de Nivel Inicial (PRONOEIS), focalizada en los distritos del 1er, 2do y 3er. Quintil de pobreza.

CAPITULO III

ACTIVIDADES EJECUTADAS

3.1. COORDINACIONES A NIVEL INTER-INSTITUCIONAL

Director Regional de Educación, con la finalidad de lograr la firma del Convenio bipartito de ejecución y emisión de la Directiva Regional de Ejecución del Sub Programa y asunción de compromisos.

Directores de las 11 Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL), con la finalidad de:

- Reforzar la comprensión y compromiso del cumplimiento de **Lineamientos Técnicos Generales para la ejecución del Sub Programa Pre-Escolar**.
- Conocer el N° de Instituciones Educativas vigentes, por cada año, Identificación de código modular de cada Institución educativa y/o PRONOEIS verificación ubicación, presentación de Nóminas de Matrícula.
- Realización de actividades de capacitación a los Comités de Alimentación Escolar.

Con Especialistas de Educación Inicial y Coordinadoras de PRONOEIS para:

- Conformación oportuna de Comités de Alimentación Escolar
- Determinación de centros de acopio y fechas de distribución de alimentos.
- Reforzamiento de convocatoria para distribución de alimentos.

Coordinación con autoridades locales

- Para acciones de vigilancia.
- Acceder a ambientes de almacén de tránsito y facilitar ambientes para capacitaciones.

Coordinación con Instituciones Locales

- Agencias Agrarias, para sugerir la formalización de los pequeños agricultores y puedan estos acceder como proveedores al Programa.
- Centros y Puestos de Salud, para de acuerdo al requerimiento de los responsables de los CAE brinden charlas de reforzamiento en temas como: Higiene en la Manipulación y Almacenamiento de Alimentos y cuidado de su salud.
- Con autoridades locales (Municipalidades, UGELES, Agencias Agrarias, Iglesia, Rondas Campesinas y Gobernaciones y Tenencias, para proporcionar ambiente transitorios para el almacenamiento de alimentos previa a su distribución.

3.2. COORDINACIONES A NIVEL INSTITUCIONAL

El trabajo se realizó en el Equipo Zonal PRONAA – CAJAMARCA, área de Programas y Proyectos – PIN – Sub Programa Pre Escolar, en coordinación con Administración, el área de almacén y control de calidad.

Coordinación con el área de Programas y Proyectos para:

Elaboración de Programaciones dando a conocer el número de beneficiarios, ración y toneladas métricas a distribuir bimensualmente.

Coordinación con Administración:

Para la convocatoria, contratación de Transporte y pago de estibaje.

Coordinación con responsable de almacén central:

- En verificación del stock de alimentos, recomendando que los envases a utilizar en el fraccionamiento de alimentos sean seguros.
- Entrega de cronograma de distribución.
- Entrega de volúmenes por tipo de alimento para su acondicionamiento y por acopios.
- Entrega de volúmenes por producto y por acopio a los transportistas para verificación y control en la carga y descarga de los alimentos.

Coordinación con el área de Informática:

- Sinceramiento de Padrones en el Sistema Integrado de Operaciones (SIOP).

- Programación de alimentos con ingreso de datos al Sistema Integrado de Operaciones de acuerdo a la ración establecida, número de días, tipo de alimento, lo que permitió la emisión de Actas de Entrega y Recepción de Alimentos por Centro de Atención así como las PECOSAS por distritos.

3.3. PROGRAMACION DE ALIMENTOS

Para la programación de alimentos se tuvo en cuenta: número de beneficiarios por cada Centro de Atención, información recabada de las Nóminas de Matricula del año; ración por tipo de producto que establecía el Programa y número de días hábiles por mes.

Se atendió con un refrigerio a las 10.00 a.m., que consistía en un lácteo (mezcla fortifica) y un almuerzo a las 12.00 m., cuyos componentes se expone en la tabla 01, aportando entre ambos 22.07 g. de proteína y 908 kcal.

PRONAA Sistema de Información Programa Cálculo de Raciones.2006

Para la atención de los niños de 3 a 5 años se sugirió la compra de otro tipo de menestras (arveja, lenteja y haba seca) de origen local, para rotar los alimentos en los meses de distribución, así mismo para dinamizar de la economía del productor local. Las menestras como arveja, lenteja y haba seca se adquirieron de las provincias de San Pablo, San Marcos, Cajabamba, Hualgayoc, Chota y Cutervo; cereales como el arroz en la cuenca del Jequetepeque y en los distritos de Tocmoche y Miracosta de la provincia Chota.

A continuación se aprecia la ración diaria distribuida a los usuarios en los Centros de Atención.

Tabla 01. Ración alimentaria diaria distribuida a los usuarios de los centros de atención

TIPO DE ALIMENTOS	GRAMOS POR DIA	PRODUCTOS	ORIGEN
Cereal	90	Arroz Trigo Entero	Regional
Menestra	15	Arveja Seca Frijol canario Frijol castilla Lenteja Haba seca entera	Local/Regional. Nacional Local/Regional Local/Regional
Producto de origen animal (POA)	25		Nacional
Harina de Trigo	27		Nacional
Azúcar	15		Nacional
Grasa vegetal	15		Nacional
Mezcla fortificada	50		Local
Total	237		

[PDF] informe preliminar (final)-Mef Junio 2008

3.4. DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

Teniendo definido los Centros de Acopio y con conocimiento de la Unidad de Gestión Educativa Local de cada una de las 11 provincias del ámbito de atención, se comunicaba a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) con anticipación a través de los diferentes medios de difusión radial local de acuerdo a un cronograma establecido. Esta actividad se realizaba bimensualmente utilizando el Acta de Entrega y Recepción como medio de verificación y conformidad.

Tabla 02. Resumen del número de beneficiarios atendidos en los años 2008 al 2011, en las provincias del ámbito de atención del Sub programa Pre Escolar

AÑO	N° PROVINCIAS	N° DISTRITOS	N° IIEE/PRONOEIS	N° BENEFICIARIOS
2008	11	83	1306	30,766
2009	11	83	1357	32,187
2010	11	83	1454	35,368
2011	11	83	1419	34,112

Fuente: Elaboración propia

A continuación en los siguientes cuadros se detalla la distribución de alimentos por provincia y por año

Tabla 03. Distribución de Alimentos, detallada por Provincia y periodo de atención 2008 – 2011

2008

N° ORDEN	PROVINCIA	N° DISTRITOS	N° Centros de Atención (IEI/PRONOEI)	N° BENEFICIARIOS
1	Cajabamba	04	104	2677
2	Cajamarca	12	272	7173
3	Celendín	12	101	2675
4	Contumazá	08	67	1172
5	Cutervo	08	194	4346
6	Chota	12	216	4026
7	Hualgayoc	03	121	4104
8	San Marcos	07	71	1370
9	San Miguel	09	90	1724
10	San Pablo	04	45	846
11	Bolívar (L.L.)	04	25	653
TOTAL		83	1306	30766

2009

N° ORDEN	PROVINCIA	N° DISTRITOS	N° Centros de Atención (IEI/PRONOEI)	N° BENEFICIARIOS
1	Cajabamba	04	103	2846
2	Cajamarca	12	277	7998
3	Celendín	12	116	3079
4	Contumazá	08	67	1349
5	Cutervo	08	204	4603
6	Chota	12	215	4451
7	Hualgayoc	03	128	2860
8	San Marcos	07	73	1447
9	San Miguel	09	98	1882
10	San Pablo	04	47	944
11	Bolívar (L.L.)	04	29	728
TOTAL	11	83	1357	32187

2010

N° ORDEN	PROVINCIA	N° DISTRITOS	N° Centros de Atención (IEI/PRONOEI)	N° BENEFICIARIOS
1	Cajabamba	04	100	3237
2	Cajamarca	12	287	8227
3	Celendín	12	137	3607
4	Contumazá	08	68	1410
5	Cutervo	08	210	5050
6	Chota	12	261	5116
7	Hualgayoc	03	131	3205
8	San Marcos	07	73	1511
9	San Miguel	09	101	1974
10	San Pablo	04	57	1135
11	Bolívar (L.L.)	04	29	897
TOTAL	11	83	1454	35368

2011

N° ORDEN	PROVINCIA	N° DISTRITOS	N° Centros de Atención (IEI/PRONOEI)	N° BENEFICIARIOS
1	Cajabamba	04	102	3237
2	Cajamarca	12	295	8110
3	Celendín	12	110	2693
4	Contumazá	08	67	1369
5	Cutervo	08	213	5050
6	Chota	12	229	5102
7	Hualgayoc	03	131	3132
8	San Marcos	07	73	1511
9	San Miguel	09	102	1914
10	San Pablo	04	59	1110
11	Bolívar (L.L.)	04	38	884
TOTAL	11	83	1419	34112

Fuente: Elaboración Propia

3.5. CAPACITACIONES A COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

Se realizaron para fortalecer capacidades y desarrollar habilidades a los integrantes del CAE,. Estos conocimientos se brindaron a través de Sesiones Educativas (utilizando guías, folletos gráficos, paleógrafos) y Prácticas Demostrativas, cumpliendo un cronograma establecido; además se aprovechó los momentos previos a la Distribución de Alimentos para dar Charlas Informativas. Se establecía un compromiso obligatorio en el que la responsable del Centro de Atención realizaba en el menor tiempo posible la réplica correspondiente a los padres y madres de familia.

La metodología de trabajo partía del recojo de los saberes previos de los integrantes del CAE, para facilitar la participación activa y comprensión de los nuevos términos y prácticas, (por ejemplo el termino higiene se identificó que era sinónimo de limpieza, aseo y orden), recalcando los beneficios en su vida diaria.

Capacitaciones a Comités de Alimentación Escolar (CAE) en: Organización, Administración del Sub Programa Pre escolar

- Conformación del Comité de Alimentación Escolar – CAE, a través de una Acta de Conformación e Instalación del Comité de Alimentación Escolar.

Estaba integrado por Directora y/o Coordinadora, una profesora, dos representantes de la APAFA y una autoridad local.

- Correcto llenado de Ficha Técnica que registraba:
 - Datos del Centro de Atención (IEI y/o PRONOEI).
 - Datos de Administración.
 - Datos de los Alumnos.
 - Datos del Apoyo Alimentario.
- Correcto llenado Registro de Beneficiarios:
 - Datos de la Institución Educativa.
 - Datos del Beneficiario.
 - Datos del Padre/Madre o Apoderado.

Funciones de los Integrantes del Comité de Alimentación Escolar:

- Organizar la Recepción de Alimentos en los Centro de Acopio de acuerdo al cronograma.
- Verificación de la cantidad entregada, hora de entrega, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones del empaque, características organolépticas de acuerdo a una Acta de Entrega y Recepción.
- Traslado de alimentos a la Institución Educativa en condiciones de seguridad.
- Habilitar la infraestructura para el almacenaje de los alimentos, el ambiente de cocina y de consumo.
- Promover la organización en el aseo de los beneficiarios antes y después del consumo de alimentos.
- Asegurar un adecuado uso e higiene de los utensilios e implementos de cocina, en la preparación y consumo.
- Organización el rol de cocina con las MMFF, siendo obligatorio la preparación de alimentos en del Centro de Atención (IEI/PRONOEI).
- Velar que la preparación y distribución de alimentos se realice en las instalaciones del Centro de Atención (IEI/PRONOEI) en forma diaria bajo responsabilidad garantizando que los niños(as) reciben la ración correspondiente y la consuman en el aula o comedor bajo motivación y vigilancia del docente.
- Confeccionar la carpeta del CAE que contendrá:
 - Acta de Conformación e Instalación del Comité de Alimentación Escolar.
 - Copia de la Ficha Técnica, Plan de Trabajo elaborado por el CAE, Copia de la Nómina de Matricula de los alumnos, Actas de Entrega Recepción de los Alimentos, Copia de Actas de Bienes No Alimentarios, Copia del Formato de Registros de Beneficiarios y otros.
- Uso de registros de control: asistencia, almacén, programación de menús para la semana acorde la ración por tipo de alimento y número de niños

- Cada Centro de Atención deberá entregar en la fecha requerida al PRONNA la siguiente documentación:
Copia de las Nóminas de Matricula del Año en curso.
Acta de Conformación del Comité de Alimentación Escolar, debidamente firmada por los miembros.
Croquis de Ubicación de la Institución Educativa.
Formato de Registros de Beneficiarios.
- **Conceptos básicos desarrollados en las acciones Capacitación, que involucran las actividades de: Almacenamiento, Manipulación, Higiene, Preparación y Consumo de Alimentos.**

Contaminación, es la alteración nociva de las condiciones normales de un alimento, por la presencia de agentes físicos, químicos o biológicos. La ingesta de alimentos contaminados puede provocar daños en la salud del consumidor.

Se contaminan los alimentos a través de:

Medio ambiente: Agua contaminada o no potable, tierra, polvo, aire.

Plagas por seres vivos como insectos, roedores, aves,... en cantidades no controladas.

Falta de Higiene en ambientes y el uso de utensilios

Presencia de Basuras, las zonas y depósitos de basura deben estar alejados de los alimentos

Contaminación cruzada de manera directa e indirecta, puede producirse de manera directa, a mezclarse alimentos crudos con alimentos cocinados.

Manipulador de alimentos, la falta de higiene de las personas que manipulan los alimentos ocasiona en algunos casos que sean portadores de enfermedades transmisibles o por malas prácticas como toser, estornudar, hablar...cerca de los alimentos.

Higiene personal, las manos es el principal instrumento de trabajo del manipulador, pero también principal fuente de transmisión de gérmenes

a los alimentos; por ello el lavado debe ser frecuente y obligatorio; boca y nariz, pueden ser origen de contaminación de los alimentos, transmisión de enfermedades, por lo que se debe evitar estornudar o toser sobre los alimentos y áreas de manipulación.

Ropa de Trabajo, uso exclusivo de mandiles, gorros y/o redecilla para la manipulación de alimentos.

Importancia del Almacenamiento de alimentos en el Centro de Atención

Uso exclusivo de ambientes seguros para alimentos.

Los productos químicos y de limpieza separados y rotulados en otro ambiente.

Ubicación de alimentos por fecha de caducidad y ordenados por tipo de alimento utilizando envases con tapa; y sobre tarimas y/o parihuelas; las distancias entre ruma y la pared debe ser 30 cm. como mínimo y entre ruma y ruma debe haber 15 cm. facilitando la ventilación que debe ser adecuada y previniendo el ingreso de insectos, roedores u otros animales.

Los productos químicos y de limpieza separados y rotulados en otro ambiente.

3.6. ASESORIA A PROVEEDORES DE ALIMENTOS AGRICOLAS

Los proveedores fueron asesorados en interpretación de fichas técnicas de productos locales y regionales como menestras, cereales y tubérculos que facilitó la entrega oportuna y de calidad de sus productos.

A continuación presentamos las especificaciones técnicas de menestra, cereales y tubérculos; desarrolladas durante la asistencia técnica.

A continuación presentamos las especificaciones técnicas de menestra, cereales y tubérculo desarrolladas durante la asistencia técnica.

Anexo 1. Cuadros complementarios de Especificaciones Técnicas de Lenteja seca y Trigo entero.

a. Arveja entera seca

Definición

Arveja: es el grano maduro procedente de la especie "*Pisum sativum* L."

Requisitos generales

Los lotes de arveja deberán estar exentos de olores y sabores extraños, de color característico. Los granos deberán tener un tamaño uniforme.

Requisitos físicos

Humedad: 14% Máximo

Calibre : Se define como la cantidad de granos de arveja contenidos en una muestra de 100 gramos.

Nombre	Calibre ^{1/} (Expresado en N° de granos en 100 gramos)
--------	--------------------------------------------------------------------

Arveja seca entera	380 – 450
--------------------	-----------

Requisitos de Sanidad y Aspecto

- Granos rotos : 2.0 % máximo.
- Granos enfermos : 3.0 % máximo.
- Granos picados : 1.0 % máximo.
- Granos germinados: 0.5 % máximo.
- Otros granos : 1.0 % máximo.
- Clase contrastante : 15.0 % máximo.
- Materias extrañas : 2.0 % máximo.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Libre de polvillo.
- Libre de olores inherentes al producto, excremento de roedores u otros

Tabla. Requisitos Microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clases	N	C	M	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente : Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.

1/ Fuente : Especificación Técnica PRONAA 2010

Envase

Debe comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características y su muestreo e inspección, y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

Estructura del envase : Polipropileno tejido

Color : Transparente

Peso mínimo del envase : 81.50 gramos

Medidas del envase : ancho: 56 cm, largo: 101 cm.

Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 cintas/pulgada.

Cosido : Cinta encadenada 10 cm. anterior y posterior del tramo cosido del saco.

Rotulado

En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo Institucional
- Gobierno del Perú
- Logotipo del PRONAA
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto: ARVEJA ENTERA SECA
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre y/o razón social del productor
- Indicar la fecha de envasado y el año de cosecha.
- Logotipo de CRECER
- Logotipo EL PERU AVANZA.
- Prohibida su venta.

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Peso

El peso neto del producto por envase será de 50 kg.

Certificación

Para compras locales (Equipo Zonal): El proveedor deberá acompañar su producto con un Certificado de Calidad o Informe de Ensayo de los requisitos microbiológicos, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.

Asimismo se evaluarán las características físicas-organolépticas y de cocción (esta última evaluación es opcional para el Equipo Zonal).

Fuente: Basado en la Norma Técnica Nacional. ITINTEC. 1974.205.025

b. Arroz corriente mejorado 50 Kg

Definición

Es el grano procedente de cualquier variedad de la gramínea “**Oriza sativa L.**”

Requisitos Generales

El arroz pilado no deberá contener olores y sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos

Requisito Físicoquímico

Humedad : 14% Máximo

Requisitos de Sanidad y Aspecto

- Granos tizosos totales : 8.00 % Máximo.
- Granos quebrados : 20.00 % Máximo
- Materias extrañas : 0.35 % Máximo.
- Granos dañados : 1.50 % Máximo.
- Granos rojizos : 2.00 % Máximo.
- Ñelén y polvillo : Ausente.
- Lustre : Ligeramente pulido.

- Color : Ligeramente crema.
- No deberá contener insectos muertos o sus huevos, granos mohosos, germinados, picados y sucios, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.
- Libre de polvillo.
- No debe ser opaco.
- Libre de excremento de roedores u otros

Requisitos Microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clases	N	c	M	M
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ⁴

Fuente: RM 615-2003-SA/DM, art. 16, punto 5

Envase

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso, que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas, sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.

Estructura del Envase : Polipropileno tejido

Color : Blanco

Peso mínimo del envase : 81.50 gramos

Medidas del envase : ancho: 56 cm, largo: 101 cm.

Tejido : Trama 10 cintas/pulgada, Urdimbre 10 cintas/pulgada.

Cosido : Cinta encadenada 10 centímetros anterior y posterior del tramo cosido del saco.

Rotulado

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo del PRONAA
- Logotipo de CRECER
- GOBIERNO DEL PERU
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto
- Peso Neto 50 Kg.
- Fecha de producción
- La frase “Producto Peruano”
- Lote
- Logotipo EL PERU AVANZA.
- PROHIBIDA SU VENTA

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Peso

El peso neto del producto por envase será de 50 kg.

Certificación

Para compras locales Equipos Zonales: Boletín de Control de Calidad de acuerdo a los procedimientos establecidos en la directiva de control de calidad. Se evaluarán las características sensoriales y de cocción (esta última evaluación es opcional para el Equipo Zonal). El productor deberá acompañar su producto con un Certificado de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, emitido por un Laboratorio acreditado o un Laboratorio de la zona.

Fuente: Basado en la Norma Técnica Nacional. 1979. ITINTEC. 205.011

c. Papa fresca tipo primera 50 Kg

Definición

Es el tubérculo comestible proveniente del género “**Solanum** **tuberosum** L.”, de la familia de las Solanáceas.

Requisitos Generales

- Cada lote de papa blanca deberá estar conformado por una misma variedad es decir, un mismo color, forma y otras características
- Los lotes de papa blanca deberán estar exentos de humedad externa (mojado).
- Libre de olores y sabores extraños.
- Libre de impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.).

Requisitos de Sanidad y Aspecto

- Inmadurez : 0 %, Máx.
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas y rajaduras: 2.0 %, Máx.
- Brotamien : 0.0 %, Máx.
- Verdeamiento : 0.0 %, Máx.
- Pudrición seca : 0.0 %, Máx.
- Pudrición húmeda : 0.0 %, Máx.
- Comeduras, perforaciones
- Galerías (Daños causados por roedores e insectos): 1.0 %, Máx.
- Mezclas varietales : 2.0 %, Máx.
- Diámetro : Mayor de 80 mm. (8 cm.)
- Las tolerancias se refieren al porcentaje de masa del producto por unidad de envase.

Muestreo

La inspección y muestreo de los lotes de papa blanca se deberá realizar según lo establecido en la Norma ITINTEC correspondiente.

Rotulado

En el rotulado de los envases de papa blanca se deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto indicado como papa blanca.
- El grado de calidad indicado como "Primera".

Masa aproximada, en kilogramos (50 Kg.)

Envase

El producto será envasado en sacos de primer uso de polipropileno, yute o malla de 50 Kilos de capacidad.

Fuente: Norma Técnica Peruana. INDECOPI. 011.119.

3.7. SUPERVISION Y FORTALECIMIENTO A LOS CENTROS DE ATENCION

Esta actividad medía la calidad del servicio a través de una “ficha de supervisión”; se ejecutó de acuerdo a un cronograma de monitoreo bimensual, solo en casos de necesidad se realizaba en forma sorpresiva y/o coordinada, concluyéndose con el “Acta de compromiso”. En caso de riesgos se aplicaban las medidas correctivas in situ.

Para fortalecer las competencias de los Comités de Alimentación Escolar, se brindaba capacitación puntual e individualizada de acuerdo a las debilidades encontradas. Para mejorar la gestión del Programa se realizaban coordinaciones con los responsables de los Centros y Puestos de Salud, Municipalidades, Agencias Agrarias, Iglesias, Tenencias, Gobernaciones y Rondas Campesinas.

Haciéndose llegar las observaciones encontradas a la instancia pertinente Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL), de las provincias supervisadas, a los Directores y/o Coordinadoras de las Instituciones Educativas de Nivel Inicial y/o PRONOEIS respectivamente, para su conocimiento, monitoreo y levantamiento de las observaciones.

3.8. LIQUIDACIONES Y CONSOLIDADOS

Luego de haberse desarrollado el proceso de distribución de alimentos, a través de Actas de Entrega y Recepción por Centro de Atención, se adjuntaban a la PECOSA generada por distrito, para luego ser consolidado, liquidado y pasarlo al área de contabilidad. En caso de no haberse hecho efectiva la entrega y recepción de alimentos en algún Centro de Atención (por no asistencia de los responsables del CAE), se procedió a retornar e ingresar los alimentos a almacén, generando la “Nota de Entrega Almacén” (NEA) respectiva, pasando al área de contabilidad.

En el consolidado se consignaban los siguientes datos por Institución Educativa y/o PRONOEI:

Ubigeo

Zona: Urbana (1) Rural (2)

Departamento

Provincia

Distrito

Dirección

Nombre de la IEI

N° de Pecosa

N° de Acta de Entrega - Recepción

Fecha de Entrega

Representante

DNI

Beneficiarios

Ración (número de beneficiarios X número de días)

Total Kgs.

Total S/.

Anexo 10 Cuadro de Liquidación y Consolidado por Distrito

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- La formación como Ingeniero Agrónomo en la Universidad Nacional de Cajamarca en la Facultad de Ciencias Agrarias, me permitió desempeñarme con eficiencia e idoneidad. Mi experiencia en el trabajo con las comunidades y conocimientos técnicos me facilitaron recomendar y/o sugerir la selección de los mejores proveedores agrícolas locales que ofertaban sus productos, así mismo en el desarrollo de las actividades del Programa PIN, he tenido presente el respeto a la cosmovisión andina en sus manifestaciones culturales y saberes; lo que demuestra que un profesional egresado de la Universidad Nacional Técnica de Cajamarca se encuentra en capacidad de desempeñar múltiples actividades ligadas al Desarrollo Agrario y Regional.
- Se logró el cumplimiento de los objetivos del Sub Programa Pre Escolar evidenciado en la ejecución de metas planificadas y sin ninguna situación de riesgo de la población beneficiaria; atendiendo a 33,108 niños en 1384 IIEE/PRONOEI de 83 distritos pertenecientes a 11 provincias asignadas.
- Se logró sensibilizar y capacitar en Manipulación Higiene y Almacenamiento de Alimentos a 2,768 personas responsables de 1,384 Centros de Atención sobre: los Lineamientos y beneficios del Programa de Integral de Nutrición - PIN, lo que les permitió asumir con responsabilidad una nueva concepción de trabajo.
- Se logró la articulación del Programa de Integral de Nutrición - PIN con la producción agraria local promoviendo la venta de productos regionales para abastecimiento de la dieta alimentaria de niños/as, lo

que permitió dinamizar la economía local de las provincias de San Pablo, San Marcos, Cajabamba, Chota y Cutervo.

- El Programa Qali Warma encontró en los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar un recurso humano capacitado en: Almacenamiento, Manipulación, Higiene, Preparación y Consumo de Alimentos que facilitará su continuidad y ejecución eficiente.

4.2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al Programa Qali Warma, sigan atendiendo a esta población vulnerable de niños y niñas menores de 5 años.
- Poner énfasis en las acciones de capacitación a los integrantes de los comités de alimentación escolar, docentes y autoridades locales, para que ejerzan una vigilancia asertiva y constructiva.
- Fortalecer la concertación y el trabajo interinstitucional priorizando el Sector Salud y el Sector Educación.

CAPITULO V

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

AVANCE DOTA TECH SL Manual del Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos 2014.

Lineamientos Técnicos Generales para la ejecución del Sub Programa Pre Escolar y Escolar del Programa Integral de Nutrición Lima 2011.

Manual manipulación-de-alimentos Slideshare. 2014.

[PDF] informe preliminar (final)-Mef. Junio 2008.

PRONAA-SIPI Sistema de Información sobre la primera infancia de América Latina 2008.

PRONAA-Sistema de Información Programa Cálculo de Raciones 2006.

PRONAA “Normas y Procedimientos para el Manejo y Conservación de Productos Almacenados”. Lima Perú. pp.45. 2005.

PRONAA Especificaciones Técnicas de Productos 2010.

Rubio M UNC Tesis Evaluación del Programa Integral de Nutrición y el Estado Nutricional de los Niños beneficiarios de 6 meses a 3 años – ACLAS Chuyabamba – Chota 2012.

CAPITULO VI

DESCRIPCION DE TERMINOS BASICOS

PROMUDEH:	Ministerio de Promoción de la Mujer y del Desarrollo Humano, fundado el 29 de Octubre de 1996.
MIMDES:	Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social y a partir del 2012 se le denomina Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP).
PRONAA:	Programa Nacional de Asistencia Alimentaria creado en 1992, a partir de la fusión de la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario (ONA) y el Programa de Asistencia Directa (PAD).
PIN:	Programa Integral de Nutrición creado el 22 de Diciembre del 2006, por Resolución Directoral N° 325-2006-MIMDES-PRONAA/DE, como resultado de la fusión de programas sociales que ejecutó el PRONAA hasta fines del año 2006.
CAE:	Comité de Alimentación Escolar, responsable de ejecutar y vigilar el desarrollo del Sub programa pre escolar al interior de cada Institución Educativa, conformado por Director (a) y/o Coordinador (a), docente, dos representantes de la APFA y una autoridad local.
Sub Programa Pre escolar:	Atención alimentaria específica para niños y niñas de 03 a 05 años de edad.
IEI:	Institución Educativa Inicial, es aquella etapa de la escolarización que antecede a la escolaridad primaria en el proceso de educación formal.
PRONOEI:	Programa No Escolarizado de Educación Inicial, son instituciones educativas existentes en los diferentes asentamientos humanos en reemplazo de los centros educativos de educación inicial.

- Promotora Educativa:** Es la responsable del Programa No Escolarizado de Educación Inicial (PRONOEI), no necesariamente titulada.
- MMFF:** Madres de Familia de los niños atendidos en las Instituciones Educaciones de Nivel Inicial y PRONOEIS.
- QUINTIL DE POBREZA:** Es la quinta parte de una población estadística ordenada de mayor a menor, agrupa a los más pobres, el primer quintil los que tienen menos ingresos y el quinto quintil a los de mayor ingreso.
- UGEL:** Unidad de Gestión Educativa Local, es una instancia de ejecución descentralizada del gobierno regional con autonomía en el ámbito de su competencia.
- USUARIO:** El que usa habitualmente el servicio alimentario con parámetros pre establecidos.
- SIOP:** Sistema Integral de Operaciones, donde se registraba y actualizaban datos de cada Institución Educativa y/o PRONOEI atendidos, número de niños por cada una de ellos y en base a ello se realizaban las programaciones de alimentos.
- CENTRO DE ATENCION:** Institución Educativa y/o PRONOEI.
- LL,:** La Libertad, departamento del Norte del Perú.
- INDECOPI:** El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual, fue creado en Noviembre de 1992 mediante decreto Ley n° 25868 Tiene como funciones la promoción del mercado y la protección de los derechos de los consumidores.
- UBIGEO:** Son las siglas oficiales para código de ubicación geográfica en el Perú, y que es empleado para codificar las divisiones territoriales del país.
- PECOSA:** Pedido de comprobante de salida, documento que acredita la salida del bien del almacén.
- NEA:** Nota de entrada de almacén, es un registro que acredita el ingreso material de un bien al almacén.

- QALIWARMA:** Es un programa del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) que brinda Alimentación variada y nutritiva a niñas y niños de nivel de educación inicial y primaria en las escuelas públicas todo el Perú, además del nivel secundario en las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana.
- DESNUTRICION INFANTIL:** La desnutrición es una enfermedad clínica producida por un insuficiente aporte de proteínas y/o calorías, necesario para satisfacer las necesidades alimentarias del organismo.
- CALIDAD DE VIDA:** Un concepto que hace alusión a varios niveles de generalización pasando por sociedad, comunidad, hasta el aspecto físico y mental, por lo tanto, el significado de calidad de vida es un complejo y contando con definiciones desde sociología, ciencias políticas, medicina, estudios del desarrollo, etc.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria "a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana".
- ESTIBAJE:** Distribución y colocación adecuada de carga.
- POBREZA:** Escasez o carencia de lo necesario para vivir.

ANEXOS

Anexo 1. Especificaciones Técnicas de Productos

ESPECIFICACIONES TECNICAS - 2012 LENTEJA SECA

1. DEFINICIÓN

Lenteja: Es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*, de color marrón.

2. REQUISITOS GENERALES

Los lotes de lenteja deberán estar exentos de olores y sabores extraños. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en el punto 4. Los granos deberán tener un tamaño uniforme.

3. REQUISITOS FÍSICOS

- Humedad : 14.00% máx

4. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO:

- Granos enfermos : 0.5 % máx
- Granos picados : 0.5 % máx
- Granos dañados (abierto, arrugado, descascarado, germinado manchado, partido, roído y sucio) : 4.0 % máx
- Clase contrastante : 1.0 % máx
- Variedad contrastante : 2.0 % máx
- Materias extrañas : 1.0 % máx
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Libre de olores no característicos al producto, excremento de roedores u otros.

5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS



Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA

ENVASE



Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características y su muestreo e inspección, y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño.



LENTEJA SECA
Página 1 de 2

PRONAA / UGATSAN

21/03/2012

ESPECIFICACIONES TECNICAS - 2012
TRIGO ENTERO

1. DEFINICIÓN

Trigo: Es el grano procedente de cualquier variedad del género *Triticum* (la variedad específica a adquirir será designada por el Equipo Zonal, una vez publicada no se podrá realizar ningún cambio).

2. REQUISITOS GENERALES

El producto deberá tener un color característico, uniforme, poseer un sabor y olor natural, por lo que debe estar libre de olores objetables, no característicos al producto y de residuos de materiales tóxicos, causados por agentes físicos, químicos o biológicos.

3. REQUISITOS FÍSICOS

- Humedad : 14.00 % máx

4. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO:

- Granos dañados totales (*) : 3.0 % máx
- Grano partido, pequeño y chupado : 3.0 % máx
- Mezcla Varietal : 5.0 % máx
- Materias extrañas : 1.0 % máx
- Libre de granos germinados
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (huevo, larva, pupa o adulto).
- Libre de infección, presencia de hongos (mohos y levaduras)
- Libre de olores no inherentes al producto, excremento de roedores u otros.

(*) Granos dañados totales: grano de trigo entero o partido que aparece evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia del secamineto inadecuado, exceso de humedad, inmadurez, ataque de insectos, hongos, germinación o cualquier otra causa.

5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente microbiano	Categoría	Clases	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: RM 591-2008/MINSA



ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, y ser resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

Estructura del Envase : Polipropileno tejido.

TRIGO ENTERO
Página 1 de 2

Anexo 2. Logotipo y rotulado de los envases de los productos agrícolas



TÉRMINO DE REFERENCIA N° 008-2011-CA-EZ CAJ-MIMDES-PRONAA (Arveja entera seca)

TÉRMINO DE REFERENCIA N° 007-2011-CA-EZ CAJ-MIMDES-PRONAA (Arroz corriente mejorado)

TÉRMINO DE REFERENCIA N° 017-2008-CA-EZ CAJ-MIMDES-PRONAA (Papa Fresca Tipo Primera)

Anexo 3. Boletín: GUÍA PARA ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Programa de Alimentación Escolar - P.A.E.

Diseño:

Ing° Blanca Alicia Sánchez Urrello López, Facilitadora contratada por el Programa para ejecutar Cursos de Capacitación en el PAE.

Diagramación y Elaboración:

Bach. Ysabel Neira Espejo - Responsable del Sub Programa Pre Escolar EZ Cajamarca

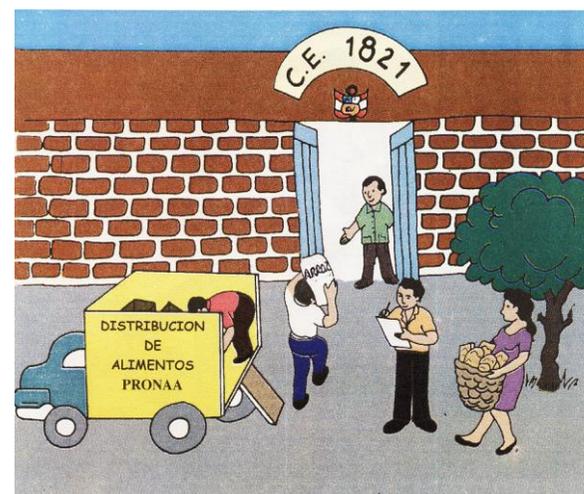
Tiraje: 1,200 Ejemplares

Distribución Gratuita

Año 2008



Guía Para Almacenamiento y Conservación de Alimentos



Programa de Alimentación Escolar – Comedores Escolares

PRONAA - CAJAMARCA

INTRODUCCIÓN

El presente Boletín, pretende promover el correcto manejo de los Alimentos por parte de los Comités de Alimentación Escolar – CAEs. En los Centros Educativos, asegurando por ende la óptima conservación de la calidad de estos.

La Variedad de sus contenidos desarrolla aspectos en torno al “Almacenamiento y Conservación de Alimentos”, los mismos que están adaptados a la zona para su fácil aplicación.

Para el efecto, es menester ubicar un lugar adecuado y exclusivo para ser utilizado como Almacén, el mismo que debe tener la seguridad necesaria a fin de evitar la pérdida de los productos y en el cual no deberá existir ningún tipo de productos tóxicos (Pesticidas, Raticidas, pinturas, lejía, ácido muriático, pinturas, combustibles, etc.) que puedan contaminar los alimentos y que esto conlleve a un riesgo de intoxicación o envenenamiento de la población beneficiaria.

Por último, el almacén debe permanecer limpio y ordenado a fin de evitar la presencia de Roedores.

Conceptos:

Qué es un Almacén?

Un Almacén es el lugar destinado a la recepción de los alimentos para su almacenamiento y conservación.

Se debe caracterizar por tener buena ventilación é iluminación, no presencia de humedad ni huecos en la paredes y pisos por donde puedan introducirse los roedores y debe ser un lugar seguro para evitar robos.

Que es Almacenamiento?

Almacenamiento es la acción de **Guardar** productos alimenticios en **instalaciones apropiadas** para su conservación en **óptimas condiciones**.

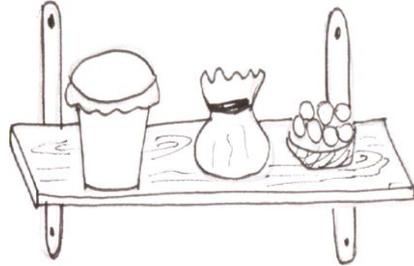
Qué es Conservación?

Conservación es la acción de **mantener en buen estado** los alimentos por un tiempo determinado, adoptando las medidas de precaución necesarias para su manipuleo, control sanitario y evitar riesgos de su contaminación y deterioro.

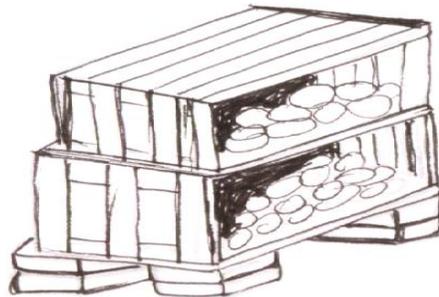


7. Cuando se almacenan tubérculos, debe hacerse en piso de madera a poca altura del piso y no sobre sacos de plástico.

8. Los alimentos en pequeñas cantidades se almacenarán en recipientes tapados o en canastas, en repisas o estanterías a una altura mínima de 30 cm. Sobre el suelo y separados de la pared.



9. A falta de estantes, se puede adaptar cajas de frutas superpuestas una sobre otra, colocadas sobre ladrillos o adobes.



10. El almacenamiento de los productos deberá ser en rumas por cada tipo de producto, es decir una ruma correspondiente al arroz, otra para las menestras, otra para el azúcar, y el aceite y el pescado por separado, separados por un espacio adecuado de tal manera que facilite la limpieza del almacén, así como su manipuleo y conteo.

1. La salida de cada producto se debe registrar diariamente en el cuaderno o en la Hoja de **Control diario de Salida de Alimentos**, indicando la fecha y la Cantidad de Alumnos para los cuales se va a cocinar.

2. Se debe utilizar una Balanza tipo Plataforma o Pata de Gallo para pesar los productos como el arroz y menestras y una medida de litro para el caso de los alimentos líquidos como el aceite.



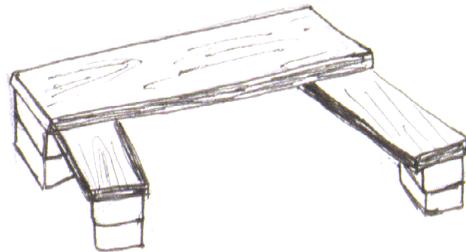
3. Se debe tener mucho cuidado con los alimentos **perecibles**, pues estos deben ser utilizados primero para evitar que se malogren o hechen a perder.

Que es un Alimento Perecible?

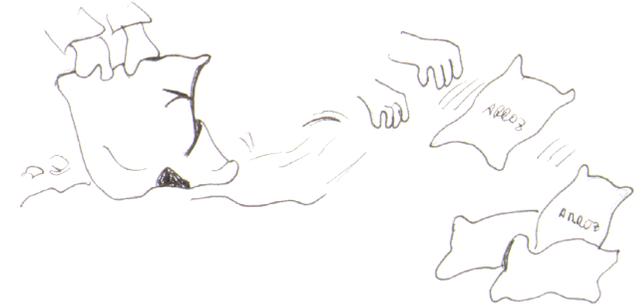
Es aquel producto cuya duración o estado de conservación no es muy largo como por ejemplo la papa fresca, pescado semi seco, etc

Cómo se debe hacer el Almacenamiento?

1. El ambiente a ser utilizado como Almacén deberá tener las siguientes características:
 - ✓ Tener buena seguridad para evitar robos.
 - ✓ Iluminado, a fin de facilitar la inspección del almacén y poder detectar rápidamente cualquier anomalía o incidencia de plagas.
 - ✓ Con buena ventilación.
 - ✓ Que no exista humedad en el ambiente.
2. Se debe emplear tabladillos (tablas o troncos sobre ladrillos o adobes), para usarlos como parihuelas a una altura no menor de 10 cm. Sobre el piso.



3. Para efectuar el almacenamiento de los productos envasados en Sacos o Bolsas, no se los debe arrastrar, tirarlos



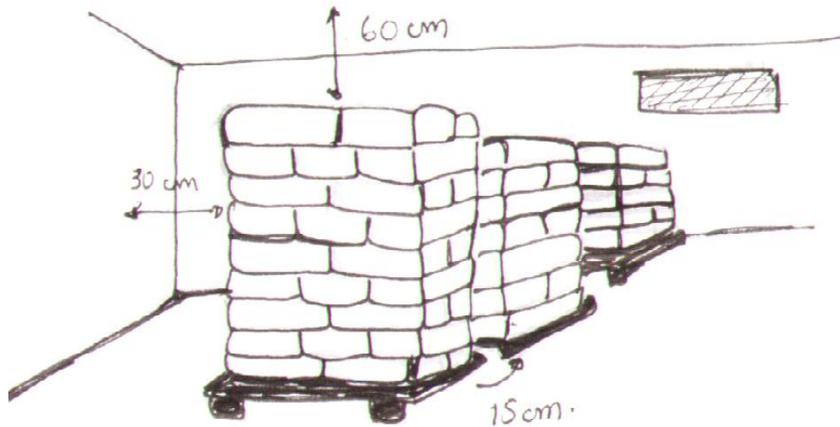
(se rompen), ni jalarlos con ganchos (dejan agujeros por donde se derrama el producto), también se debe poner especial cuidado cuando son transportados en lluvia, pues si estos se mojan luego se **honguean** o **punguean**.

4. Si no se dispone de mucho espacio, los sacos o bolsas se puede **apilar** en cruz de dos en dos por tipo de producto, hasta una altura máxima de una persona.

5. Si la cantidad de bultos es poca, se pueden apilar de a uno sobre la tarima, manteniendo siempre la distancia entre éstos y la pared.



6. La distancia entre las ruma y la pared debe ser de 30 centímetros como mínimo, pues lo ideal es de 70 cm., entre ruma y techo debe haber 60 cm.; entre ruma y ruma debe haber 15 cm. Para facilitar la ventilación y evitar que los roedores hagan sus **quizás o nidos**.



RECOMENDACIONES MUY PUNTUALES

1. NUNCA SE DEBE ALMACENAR PRODUCTOS TÓXICOS O VENENOS EN LOS ALMACENES DE ALIMENTOS, porque pueden CONTAMINAR LOS PRODUCTOS Y OIGINAR GRAVES INTOXICACIONES O ENVENENAMIENTO A LOS NIÑOS.
2. Los utensilios (Ollas, baldes, cucharones platos, etc.) deben ser bien lavados antes y después de ser utilizados por los niños y ALMACENARSE BAJO LLAVE EN UN LUGAR DONDE NADIE TENGA ACCESO PARA EVITAR SEAN CONTAMINADOS Y PONGAN EN RIESGO LA SALUD DE LOS NIÑOS Y NIÑAS.
3. El ambiente donde se COCINA LOS ALIMENTOS debe ser de USO ECLUSIVO PARA LA PREPARACIÓN DE ESTOS y estar BAJO LLAVE PARA QUE NADIE ENTRE Y PUEDA CONTAMINAR LOS UTENSILIOS.

Anexo 4. Boletín : DESNUTRICION CRONICA UN PELIGRO EMINENTE.....

RECUERDA

1. La desnutrición crónica deja al niño muy chiquito para su edad.
2. En la desnutrición no solo se afecta el estado físico, sino también el intelectual.
3. Un niño desnutrido NO PODRÁ APRENDER FACILMENTE en la escuela, ni RENDIR en el trabajo.
4. La Alimentación Complementaria por sí sola, no sacará de la desnutrición a ningún niño, por eso es importante dar mayor énfasis a la EDUCACIÓN, ALIMENTACIÓN y al SANEAMIENTO BASICO.
5. Para controlar la buena salud del niño se debe tomar el peso y talla correctamente.
6. El niño desnutrido tiene problemas de DIARREA más prolongado y severo que un niño cuyo estado nutricional es normal.

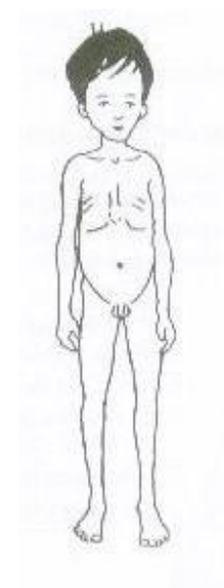
DISEÑO y TEXTO : Lic. Ruth Villanueva Cotrina

ELABORACIÓN : Bach. Ysabel Neira Espejo

AREA PROGRAMAS Y PROYECTOS E.Z. CAJAMARCA



DESNUTRICIÓN CRÓNICA UN PELIGRO EMINENTE



**"LUCHANDO POR UN BIEN
COMÚN"**

PRESENTACIÓN

A pesar de los progresos, aún mueren más de doce millones de niños en todo el mundo, en gran parte por causa de enfermedades susceptibles de prevenir y por causa de la **DESNUTRICIÓN**.

La Desnutrición Crónica (talla para la edad) en nuestro país continúa siendo un serio problema. A nivel nacional llega al 25.8 % en niños menores de 05 años y 29.8 % en escolares de 06 a 13 años.

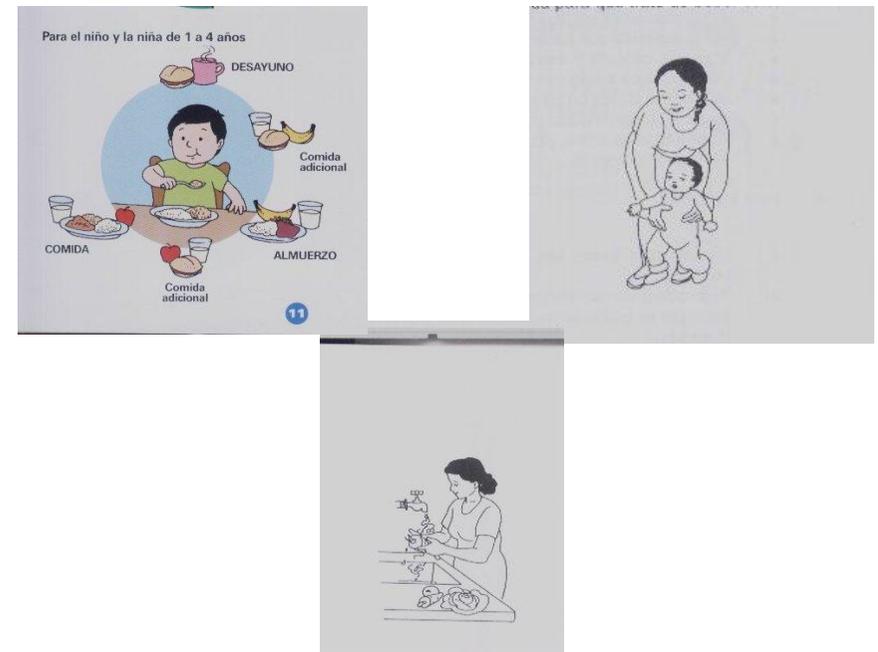
En Cajamarca el problema es mucho mas serio, llegando en promedio al 42.8 %, esto quiere decir que de cada 100 niños 43 sufren de desnutrición crónica, ocasionándoles esto **severas limitaciones** tanto **Físicas** como **Intelectuales**, marcándolos de por vida; esto se expresa en un retardo del crecimiento y desarrollo del niño, generándoles un daño de carácter permanente é irreversible.

Según los Programas de Alimentación Infantil del PRONAA Cajamarca, la desnutrición supera los datos anteriores. En este sentido llamamos a todas las autoridades, representantes de las organizaciones y personas en general a sumarse a la Tarea de lucha contra la Desnutrición, pues solo así lo lograremos.

¿Cómo Podemos Evitar la Desnutrición Crónica”

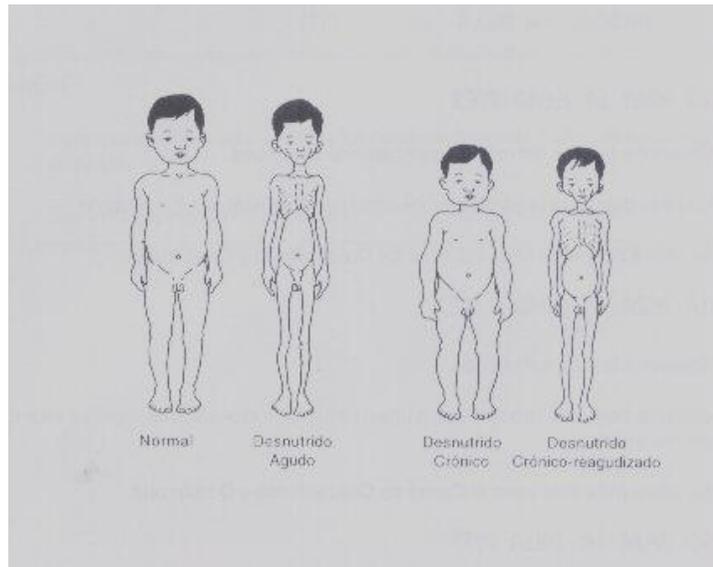
Podremos evitar la Desnutrición Crónica en nuestros niños si:

- ☑ Damos Lactancia materna exclusiva hasta los 06 Meses de edad.
- ☑ Se empieza a dar Alimentación Complementaria (alimento sólido) a base de purés o papillas nutritivas a partir de los 06 meses.
- ☑ Mucha higiene en el hogar para preparar los alimentos y dar de comer al niño.
- ☑ Mucho amor para cuidar la salud del niño.



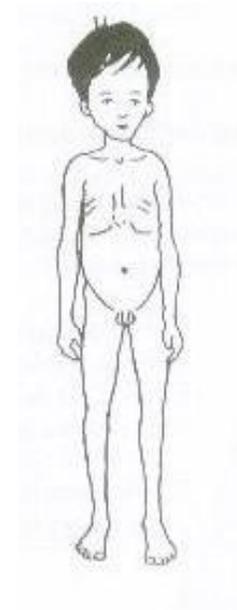
3. DESNUTRICIÓN AGUDA:

- ☑ *El niño presenta bajo peso, pero no afecta su estatura (talla). Tiene bajo peso para su talla*
- ☑ *Refleja el estado de nutrición actual del niño.*
- ☑ *Se produce cuando el niño deja de recibir alimentación de una manera brusca o después de alguna infección.*



DESNUTRICIÓN

Es el estado que presenta el cuerpo del niño al no haber recibido o aprovechado bien los alimentos que sirven para crecer fuertes y desarrollar en forma normal.



¿Porqué se produce la desnutrición?

- ☑ *Falta de una adecuada Educación Alimentaria, por creencias o costumbres negativas sobre la alimentación del niño, como pro ejemplo: darle sólo calditos al niño.*
- ☑ *Desconocimiento del Valor Nutritivo de los alimentos.*
- ☑ *Injusta y mala distribución de loa alimentos dentro de la familia: **La Prioridad la tiene el NIÑO***
- ☑ *Pobreza y mal gasto de los pocos ingresos económicos de la familia.*
- ☑ *Falta de HIGIENE en la preparación y consumo de los alimentos y por un deficiente Saneamiento Básico.*

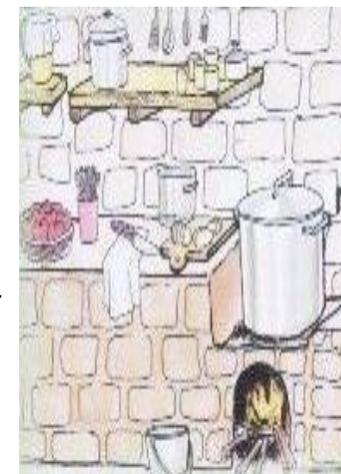
¿Cuándo un niño está en RIESGO NUTRICIONAL?

Un niño está en riesgo nutricional cuando en el último mes no ha subido de peso, es decir que ha empezado a desnutrirse, por lo que es muy importante el control mensual del niño y que sea registrado este en su TARJETA DE CONTROL.

Cuáles son los tipos de Desnutrición?

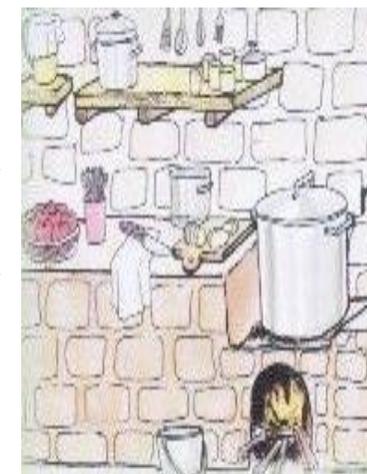
1. DESNUTRICIÓN GLOBAL:

- ☑ *Es una desnutrición general.*
- ☑ *Refleja el peso deficiente de un niño con respecto a su edad*
- ☑ *Pueden ser de I, II y III grado.*



2. DESNUTRICIÓN CRÓNICA

- ☑ *Es lenta y progresiva.*
- ☑ *El niño se va quedando pequeño.*
- ☑ *Refleja la historia nutricional del niño.*
- ☑ *Está relacionada a Factores Socioeconómico*



¿ COMO PREVENIR Y CONTROLAR LA PARASITOSIS ?

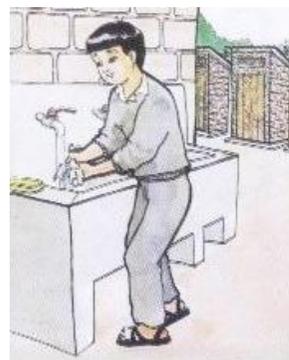
7. Lavarse las manos antes de tomar los alimentos
8. Hervir el agua antes de tomarla
9. Usar las LETRINAS o BAÑOS para hacer las necesidades o deposiciones.
10. Usar zapatos, llanques o cualquier otro calzado que proteja las plantas de los pies.
11. Mantener la casa LIMPIA, así como la higiene personal y familiar.
12. Mantener los alimentos tapados para protegerlos de las moscas.
13. Lavar las frutas antes de comerlas.
14. Lavar y cocinar las verduras, especialmente aquellas de tallo corto que pueden haber sido regadas con AGUAS SERVIDAS o de DESAGUE.
15. Iniciar las medidas de prevención para no enfermarnos.

"MAS VALE PREVENIR QUE ENFERMAR"

DISEÑO y TEXTO : Lic. Ruth Villanueva Cotrina
ELABORACIÓN : Bach. Maria Ysabel Neira Espejo

AREA PROGRAMAS Y PROYECTOS U.E. 005 PRONAA CAJAMARCA

SANEAMIENTO AMBIENTAL



***"TODOS PODEMOS Y DEBEMOS
MEJORAR NUESTRA SALUD"***

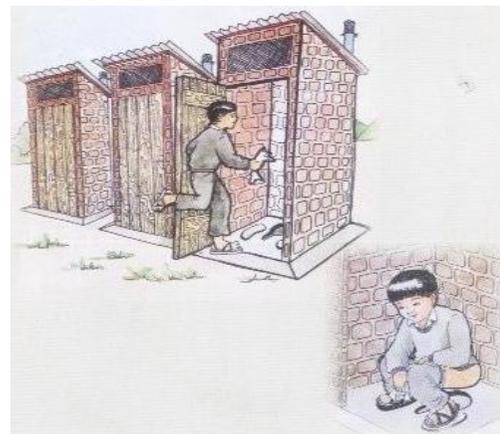
SANEAMIENTO AMBIENTAL, son todas las actividades destinadas a cambiar factores negativos de nuestro medio ambiente, para contribuir a prevenir **ENFERMEDADES** y hacer de nuestro pueblo un mejor lugar para vivir.

Las **ENFERMEDADES PARASITARIAS**, como sabemos, causan daño, a veces irreparables al organismo humano como son los efectos irreversibles de la **DESNUTRICION CRÓNICA** (en niños menores de cinco años) y es preciso señalar que todas las **PARASITOSIS** se pueden evitar con medidas fáciles y sencillas de **SANEAMIENTO AMBIENTAL**.

La Unidad Ejecutora 005 PRONAA Cajamarca del MIMDES, quiere a través de los **Comités de Alimentación tanto Escolar como Infantil**, informarte que los **parásitos** viven en el intestino de las personas y de los animales, también están en el suelo y pasan a las personas a través de las manos sucias, en el agua y en los alimentos contaminados, así como en los utensilios (platos, cucharas, biberones) sucios.

5. ELIMINACIÓN DE DEPOSICIONES

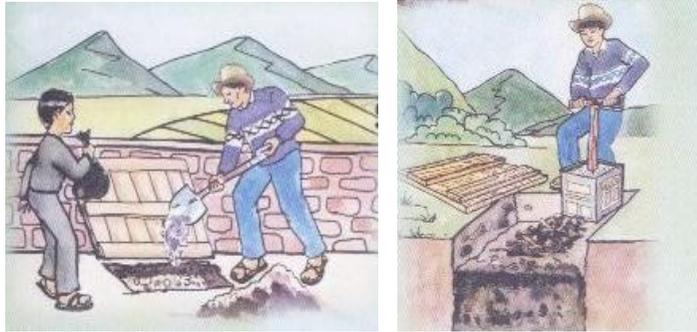
Las deposiciones o heces son la fuente principal de **PROPAGACIÓN** de las enfermedades tanto **Parasitarias** como **Infecciosas**; por lo tanto, la **Construcción y Uso de las LETRINAS** es indispensable para evitar el **CONTAGIO** de **ENFERMEDADES**.



"Se debe controlar la eliminación de las heces o excretas, para evitar el CONTAGIO de las enfermedades TRANSMISIBLES".

4. TRATAMIENTO DE LA BASURA

La basura es el medio donde se desarrollan y multiplican los diferentes **MICROBIOS**, **PARASITOS**, **INSECTOS** y **ROEDORES**, los cuales son **TRASMISORES** de muchas **ENFERMEDADES**; por lo tanto debemos dar un **TRATAMIENTO ESPECIAL** a la basura.



Para su tratamiento adecuado, debemos hacer unos huecos donde vayamos depositando la basura y semanalmente la debemos apisonar.

"La Basura es el medio principal donde se desarrollan agentes DAÑINOS para la salud. Debemos eliminarla de manera adecuada".

MEDIDAS BASICAS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

1. LAVADO DE LAS MANOS:

- Antes de Cocinar
- Antes de Comer
- Después de realizar nuestras necesidades
- Después de cambiar los pañales



"Lávate las manos con agua y jabón, así evitaremos muchas enfermedades"

2. ASEO Y ORDEN DE LAS VIVIENDAS

- Mantener aseada la casa.
- Limpiar los Cuartos.
- Abrir las ventanas para que se aireen é iluminen los cuartos.
- Criar los animales en Corrales, Jaulas, Cuyeros.
- Tener un lugar adecuado para cocinar.

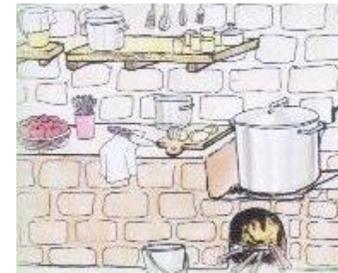


"Sólo teniendo buenos hábitos de higiene podemos evitar enfermedades por Microbios y Parásitos"

3. TRATAMIENTO DEL AGUA

El Agua Potable es aquella que no ofrece riesgos para la salud.

El agua obtenida de los ríos, puquios, pozos, acequias, están **contaminadas** con **MICROBIOS y PARASITOS**, por tanto si utilizas esta agua, debe ser **HERVIRLA** antes de utilizarla.



"Al hervir el agua MATAMOS a los gérmenes y Parásitos que nos hacen daño"

Anexo 6.

Acta Conformación e Instalación del Comité de Alimentación Pre Escolar

Anexo N° 03

ACTA DE CONFORMACION E INSTALACION DEL COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR

(Sub-Programa Pre-Escolar)

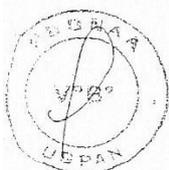
Siendo el día de del año, se reunieron en la dirección de la Institución Educativa N°, del nivel de educación, del centro poblado, distrito de, provincia de, el Director de la institución educativa/ Profesora Coordinadora, docentes/ Promotor Educativo Comunitario, miembros de la APAFA y representante de la comunidad, para conformar e instalar el Comité de Alimentación Escolar (CAE)

El Comité de Alimentación Escolar (CAE), teniendo conocimiento de las funciones especificadas líneas abajo, se conforma como sigue:

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	DNI
1		Director y/o Profesora Coordinadora	
2		Docente y/o Promotor Educativo Comunitario	
3		Miembro APAFA	
4		Miembro APAFA	
5		Representante de la Comunidad	

Siendo sus funciones:

- Organizar la recepción de los alimentos, verificando la cantidad entregada, hora de la entrega –recepción, fecha de producción, fecha de vencimiento y condiciones del empaque de acuerdo a una PECOSA y/o Acta de Entrega- Recepción, registrando el ingreso y salida diaria de los alimentos (cuaderno de almacén).
- Habilitar la infraestructura para el almacenaje de los alimentos, el ambiente de cocina y del consumo de alimentos.
- Asegurar un adecuado uso e higiene de los utensilios e implementos de cocina en la preparación y consumo. Así como, para un adecuado almacenamiento.
- Organizar la preparación de alimentos, con personal voluntario (madres y padres de familia) o contratado de acuerdo a las posibilidades de la Institución Educativa, siendo obligatoria la preparación en la Institución Educativa.
- Velar que la preparación y distribución de alimentos se realice en las instalaciones de la Institución Educativa en forma diaria, bajo responsabilidad.



- Organizar la distribución y consumo de alimentos, garantizando que todos los alumnos reciban la ración correspondiente y la consuman en el aula o comedor, bajo motivación y vigilancia del docente de aula.
- Promover la organización en el aseo de los beneficiarios antes y después del consumo de los alimentos.
- Informar al Comité Local de Apoyo Alimentario sobre el funcionamiento y organización del Comité de Alimentación Escolar (CAE), al I semestre y al término del año escolar.
- Asegurar las condiciones higiénico - sanitarias en general.
- Confeccionar la carpeta del Comité de Alimentación Escolar que contendrá: Acta de conformación e instalación del Comité de Alimentación Escolar, Copia de la ficha técnica, Plan de trabajo elaborado por el CAE, copia de la nómina de matrícula de los alumnos, Actas de entrega recepción de alimentos y/o PECOSA, Copia de actas de bienes no alimentarios, copias de las fichas de registro de centros de atención, copia del formato de registro de beneficiarios y otros.
- Cada Institución Educativa o programa educativo beneficiario deberá remitir en el mes de mayo al Comité Local de Apoyo Alimentario de su ámbito de atención, para su tramitación al Comité Regional de Gestión, la siguiente documentación:
 - Copia de las Nóminas de matrícula del año 2010.
 - El Acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar (CAE), debidamente firmada por los miembros.
 - Croquis de ubicación de la Institución Educativa.
 - Formato de Registro de Beneficiarios

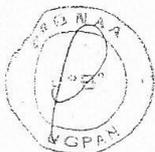
A horas se da por concluida la reunión, firmando los presentes en señal de conformidad.

.....
 Director y/ o Profesora
 Coordinadora

.....
 Docente y/o Promotor
 Educativo Comunitario

.....
 Miembro APAFA

.....
 Miembro APAFA

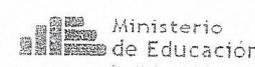


.....
 Representante de la
 comunidad

Anexo 7. Ficha Técnica de la Institución Educativa



MINISTERIO DE EDUCACIÓN



Ministerio de Educación

ANEXO N° 04

FICHA TECNICA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA N° _____
O PRONOEI _____

I - DATOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA O PRONOEI

1.1 Nombre de la I.E./I.E.I./PRONOEI _____ Código modular

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1.2 Características Unidocente Polidocente Polidocente completo

1.3 Dirección de la I.E./I.E.I./PRONOEI: Av./calle _____ N° _____ Mz _____ Ite _____
Centro poblado _____ Distrito _____ Provincia _____ Upto _____

1.4 Área Urbana Rural Urbano marginal

1.5 Turno Mañana Tarde Mañana y Tarde

1.6 Dirección Regional de Educación _____ UGEL: _____

II - DATOS DE ADMINISTRACION

2.1 Nombre del Director (a) _____

2.2 Personal que labora en la institución educativa/PRONOEI

	Hombres	Mujeres	Total
N° de docentes			
N° de P. de Servicio			
N° de P. Auxiliar			

III - DATOS DE LOS ALUMNOS (llenar de acuerdo a las nóminas)

3.1 Alumnos del nivel inicial: IEI PRONOEI

	Hombres	Mujeres
03 - 04 años		
04 - 05 años		
05 a 06 años		
Total		

3.2 Alumnos del nivel primario: IE I.E. Especial

	Hombres	Mujeres
1er grado		
2do grado		
3er grado		
4to grado		
5to grado		
6to grado		
Total		

IV - DATOS DEL APOYO ALIMENTARIO

4.1 N° de alumnos programados para la atención alimentaria _____

4.2 N° de días de atención al año _____

4.3 Para el caso del Sub-Programa Escolar

Tipo de ración _____

Alimentos líquido _____

Alimento sólido _____

Fecha _____/_____/_____

Firma y sello del Director



Anexo 8. Registro de Beneficiarios

Anexo N° 05
PROGRAMA INTEGRAL DE NUTRICIÓN (PIN) - SUB PROGRAMA PRE ESCOLAR Y ESCOLAR
REGISTRO DE BENEFICIARIOS

DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

DEPARTAMENTO: _____ PROVINCIA: _____ DISTRITO: _____ CENTRO POBLADO: _____ DIRECCIÓN: _____

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA: _____ NIVEL EDUCATIVO: 1 INICIAL: () ESCOLARIZADO () NO ESCOLARIZADO UGEL: _____ CÓDIGO MODULAR: _____
2 PRIMARIO

RADO: _____ SECCIÓN: _____ NOMBRE DEL DIRECTOR(A) DE LA I.E.: _____ NOMBRE DEL TUTOR(A): _____ Fecha de Registro: _____
(Día/Mes/Año) ____/____/____

Datos del Beneficiario											Datos del Padre/Madre o Apoderado				
Tipo de Documento	Número de Documento	Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombres	Sexo 1 = Hombre 2 = Mujer	Fecha de Nacimiento Día/Mes/Año	Dirección del Beneficiario				Tipo de Documento	Número de Documento	Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombres
							Dirección	Departamento	Provincia	Distrito					
1						__/__/__									
2						__/__/__									
3						__/__/__									
4						__/__/__									
5						__/__/__									
6						__/__/__									
7						__/__/__									
8						__/__/__									
9						__/__/__									
10						__/__/__									
11						__/__/__									
12						__/__/__									
13						__/__/__									
14						__/__/__									
15						__/__/__									
16						__/__/__									
17						__/__/__									
18						__/__/__									
19						__/__/__									
20						__/__/__									



NOMBRE DEL TUTOR(A) DE LA I.E.
Firma y Sello

NOMBRE DEL DIRECTOR(A) DE LA I.E.
Firma y Sello

Anexo 9. Cuadro Ubicación de distritos por Quintiles

DETERMINACION DE LA POBLACION DEL AREA DE ATENCION DE PRONAA POR QUINTILES

GER. LOCAL	DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	UBIGEO	CAPITAL	POB 2001	QUINTIL
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	060101	CAJAMARCA	149,229	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	ASUNCION	060102	ASUNCION	10,616	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHETILLA	060103	CHETILLA	4,299	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	COSPAN	060104	COSPAN	9,174	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	ENCAÑADA	060105	ENCAÑADA	26,131	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	JESUS	060106	JESUS	16,371	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	LLACANORA	060107	LLACANORA	5,228	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	LOS BAÑOS DEL INCA	060108	LOS BAÑOS DEL INCA	28,634	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	MAGDALENA	060109	MAGDALENA	11,194	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	MATARA	060110	MATARA	5,180	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	NAMORA	060111	NAMORA	8,945	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN JUAN	060112	SAN JUAN	4,602	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJABAMBA	CAJABAMBA	060201	CAJABAMBA	27,645	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJABAMBA	CACHACHI	060202	CACHACHI	23,200	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJABAMBA	CONDEBAMBA	060203	CAUDAY	14,819	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJABAMBA	SITACOCHA	060204	LLUCHUBAMBA	9,827	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	CELENDIN	060301	CELENDIN	22,328	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	CHUMUCH	060302	CHUMUCH	3,653	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	CORTEGANA	060303	CHIMUCH	8,856	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	HUASMIN	060304	HUASMIN	14,898	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	JORGE CHAVEZ	060305	LUCMAPAMPA	765	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	JOSE GALVEZ	060306	HUACAPAMPA	4,704	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	MIGUEL IGLESIAS	060307	CHALAN	6,769	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	OXAMARCA	060308	OXAMARCA	6,346	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	SOROCHUCO	060309	SOROCHUCO	11,053	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	SUCRE	060310	SUCRE	6,191	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	UTCO	060311	UTCO	1,289	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CELENDIN	LA LIBERTAD DE PALLAN	060312	LA LIBERTAD DE PALLAN	3,895	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	CHOTA	060401	CHOTA	48,705	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	ANGUIA	060402	ANGUIA	3,902	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	CHADIN	060403	CHADIN	6,432	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	CHIGUIRIP	060404	CHIGUIRIP	5,323	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	CHIMBAN	060405	CHIMBAN	4,347	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	CHOROPAMPA	060406	CHOROPAMPA	6,661	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	COCHABAMBA	060407	COCHABAMBA	8,272	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	CONCHAN	060408	CONCHAN	6,305	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	LAJAS	060410	LAJAS	15,754	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	PACCHA	060413	PACCHA	7,522	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	TACABAMBA	060417	TACABAMBA	21,398	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CHOTA	CHALAMARCA	060419	CHALAMARCA	10,526	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	CONTUMAZA	060501	CONTUMAZA	11,343	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	CHILETE	060502	CHILETE	4,481	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	CUPISNIQUE	060503	TRINIDAD	1,976	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	GUZMANGO	060504	GUZMANGO	2,960	2

DETERMINACION DE LA POBLACION DEL AREA DE ATENCION DE PRONAA POR QUINTILES

GER. LOCAL	DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	UBIGEO	CAPITAL	POB 2001	QUINTIL
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	SAN BENITO	060505	SAN BENITO	3,626	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	SANTA CRUZ DE TOLEDO	060506	SANTA CRUZ DE TOLEDO	1,485	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	TANTARICA	060507	CATAN	1,939	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CONTUMAZA	YONAN	060508	TEMBLADERA	7,440	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	CUTERVO	060601	CUTERVO	59,036	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	LA RAMADA	060605	LA RAMADA	5,587	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	QUEROCOTILLO	060607	QUEROCOTILLO	18,126	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	SAN ANDRES DE CUTERVO	060608	SAN ANDRES DE CUTERVO	6,820	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	SAN LUIS DE LUCMA	060610	SAN LUIS DE LUCMA	4,740	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	SANTO DOMINGO DE LA CAPILLA	060612	STO DOMINGO DE LA CAPILLA	6,288	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	SANTO TOMAS	060613	SANTO TOMAS	10,568	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CUTERVO	SOCOTA	060614	SOCOTA	12,961	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	HUALGAYOC	BAMBAMARCA	060701	BAMBAMARCA	60,045	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	HUALGAYOC	CHUGUR	060702	CHUGUR	3,927	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	HUALGAYOC	HUALGAYOC	060703	HUALGAYOC	18,697	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MARCOS	PEDRO GALVEZ	061001	SAN MARCOS	17,413	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MARCOS	CHANCAY	061002	CHANCAY	5,147	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MARCOS	EDUARDO VILLANUEVA	061003	LA GRAMA	2,886	3
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MARCOS	GREGORIO PITA	061004	PAUCAMARCA	8,700	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MARCOS	ICHOCAN	061005	ICHOCAN	3,446	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MARCOS	JOSE MANUEL QUIROZ	061006	SHIRAC	5,265	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MARCOS	JOSE SABOGAL	061007	VENECIA	12,553	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	SAN MIGUEL	061101	SAN MIGUEL DE PALLAQUES	17,171	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	CALQUIS	061103	CALQUIS	5,174	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	CATILLUC	061104	CATILLUC	3,950	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	EL PRADO	061105	EL PRADO	4,429	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	LLAPA	061107	LLAPA	4,413	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	SAN GREGORIO	061110	SAN GREGORIO	3,079	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	SAN SILVESTRE DE COCHAN	061111	SAN SILVESTRE DE COCHAN	5,934	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	TONGOD	061112	TONGOD	4,351	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	UNION AGUA BLANCA	061113	AGUA BLANCA	4,071	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN PABLO	SAN PABLO	061201	SAN PABLO	15,835	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN PABLO	SAN BERNARDINO	061202	SAN BERNARDINO	5,348	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN PABLO	SAN LUIS	061203	SAN LUIS GRANDE	2,409	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	SAN PABLO	TUMBADEN	061204	TUMBADEN	4,943	1

Anexo 10 Tabla 05 Cuadro de Liquidación y consolidado por distrito

Relación de Actas de Entrega Recepción Pre Escolar
Pecosa N° 11-00001850

Ubigeo	Zona Urbana 1 Rural 2	Dpto.	Provinc.	Distrito	Dirección	Nombre de la IIEE	N° de Pecosa	N° de Acta	Fecha	Representante	DNI	Benf.	Ración	Total Kg.	Total Soles
060101	Rural	Cajamarca	Asunción	Asunción	Sapuc	Ampliac. Educt. 82087	11-00001850	11(017)020309	15.08.09	Mónica Luna Vigo	44320387	38	1254	297.45	932.37523
060101	Rural	Cajamarca	Asunción	Asunción	La Rinconada	PRONOEI	11-00001850	11(017)020308	15.08.09	Mery Eulalia Portilla Pérez	42279099	23	759	180.6250	577.6356495
060101	Rural	Cajamarca	Asunción	Asunción	Suro Asunción	IEGECOM	11-00001850	11(017)020347	15.08.09	María Gloria Palacios Angulo	46396372	20	660	155.5750	486.5583315
										TOTAL		81	2673	633.65	1996.569211