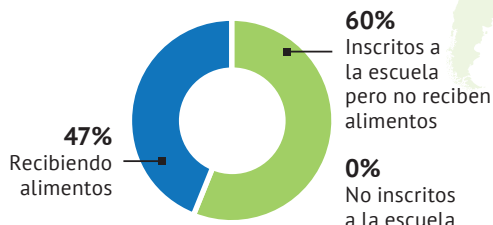


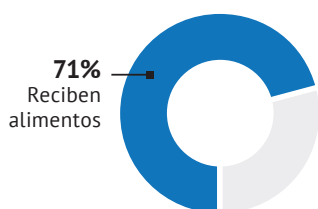


Cobertura de la alimentación escolar (2022)

Todos los niños y niñas en edad de primaria y secundaria



Sólo niños y niñas inscritos en primaria



Nivel escolar	Total	# Inscritos	# Recibiendo alimentos
Preescolar	1,733,189	1,637,461	1,149,243
Primaria	3,547,181	3,819,011	2,708,077
Secundaria	3,023,997	2,997,446	385,734
TOTAL	8,304,367	8,453,918	4,243,054



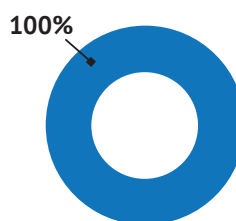
Leyes, políticas y normas nacionales

- Política nacional de alimentación escolar
- Nutrición
- Salud
- Seguridad alimentaria
- Pequeños agricultores
- Agricultura (aparte de pequeños agricultores)
- Política climática y medioambiental
- Participación del sector privado

El país tenía

- Comité de coordinación intersectorial para alimentación escolar
- Sistema nacional para el monitoreo de la alimentación escolar

Presupuesto



Total: **USD 556,529,119**

- Gobierno: 556,529,119
- Donantes internacionales: 0
- Sector privado: 0
- ONGs (locales): 0
- Otros donantes: 0

- Presupuesto independiente destinado para alimentación escolar

Comidas y bebidas escolares

- Cereales integrales
- Granos refinados/molidos
- Productos mezclados a base de cereales
- Legumbres
- Nueces y semillas
- Huevos
- Lácteos
- Carnes de aves y caza
- Carnes rojas
- Carnes procesadas
- Pescados y mariscos
- Verduras y tubérculos de color naranja intenso
- Raíces y tubérculos blancos
- Frutas
- Verduras de hojas verde oscuro
- Vegetales crucíferos
- Otras verduras
- Alimentos fritos
- Dulces y helados
- Aceites líquidos
- Grasas semisólidas y sólidas
- Sal
- Leche de vaca
- Bebida de yogur
- Jugo 100% de fruta
- Otras bebidas de frutas
- Té
- Otras bebidas azucaradas

Procedencia de los alimentos

- Comprado (doméstico)
- Comprado (extranjero)
- En especie (doméstico)
- En especie (extranjero)

Notas especiales: La cantidad de niños en total y la cantidad de matriculados, se han tomado del Instituto para la Estadísticas de la UNESCO (UIS) 2022.

Comidas y bebidas escolares (continuación)

Elementos prohibidos

Leches modificadas con aislado de soya, leche cruda, entre otros.
 Embutidos como jamonada, chorizo, mortadela; conserva de pescado en grated; entre otros.
 Mermelada, manjar blanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas y/o productos industrializados con alto contenido de azúcar entre otros.
 Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros.
 Condimentos industrializados y picantes como, ketchup, salsas, cremas, ají picante, entre otros.

Nutrición

Los programas de alimentación escolar incluyen/involucran lo siguiente

- Alimentos fortificados**
- Alimentos biofortificados
- Suplementos de micronutrientes
- Nutricionistas involucrados**
- Formación especial en nutrición para cocineros y personal de catering
- Objetivo de alcanzar metas nutricionales**
- Objetivo de reducir la obesidad

Limitaciones a la comercialización de alimentos y bebidas

- En los terrenos escolares**
- A niños en edad escolar**

Información adicional

Al menos 20 nutricionistas, pagados por el gobierno nacional, participaron en la alimentación escolar a nivel nacional durante el curso escolar de 2022. Los enfoques para prevenir o mitigar el sobrepeso/obesidad incluyeron requisitos nutricionales para las raciones para llevar a casa, así como la difusión de materiales educativos sobre nutrición y salud.

Infraestructura, empleo y características complementarias

Fracción de escuelas con ...

Electricidad		La mayoría
Agua potable		La mayoría
Cocinas		La mayoría

Empleo

Número total de cocineros/personal de catering: **desconocido**

- Porcentaje que recibió pago: desconocido
- Porcentaje de mujeres: desconocido

Hubo un enfoque en crear oportunidades laborales para...

- Mujeres
- Jóvenes
- Otros grupos de interés

Actividades complementarias

- Lavado de manos con jabón
- Pruebas/tratamiento de audición
- Medición de altura
- Limpieza/pruebas dentales
- Medición de peso
- Higiene menstrual
- Pruebas de anemia
- Agua potable
- Tratamiento desparasitante
- Purificación del agua
- Pruebas oculares/distribución de anteojos
- Huertos escolares

Programas de educación complementaria

- Alimentaria y nutricional
- Salud
- Agrícola
- Salud reproductiva
- Ambiental/climática/sostenibilidad
- Prevención del VIH
- Higiene
- Educación física
- Salud mental

Información adicional

El funcionamiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma se basó en un modelo de cogestión, en el que los padres de familia y la comunidad educativa participaron en la gestión de los servicios alimentarios dentro de las instituciones educativas. Asimismo, el reglamento co-creado del programa involucró la participación de los directores de las instituciones educativas, docentes y padres de familia en la conformación del Comité de Alimentación Escolar. Adicionalmente, el sector privado participó en la comercialización de alimentos para el programa.

Sostenibilidad ambiental

Enfoque en alimentos amigables con el medio ambiente

Si No

Medidas tomadas para limitar el desperdicio de alimentos

- Almacenamiento de alimentos sellado
- Fumigación/control de plagas en área de almacenamiento
- Uso de bolsas herméticas o sistema de almacenamiento hermético más grande
- Pruebas/monitoreo de rutina del almacenamiento de alimentos secos
- Uso de alimentos casi caducados
- Procesos para utilizar bienes o productos "imperfectos"
- Campaña para reducir la cantidad de comida que tiran los estudiantes

Medidas tomadas para reducir los residuos de envases

- Reutilización de bolsas/contenedores
- Reciclaje
- Uso de materiales compostables
- Uso de contenedores de "servicio a granel"
- Prohibición de tipos específicos de envases

Información adicional

El programa se basaba exclusivamente en raciones para llevar a casa entregadas cada 25 o 40 días, lo que reducía el potencial de control de residuos de alimentos y envases.

Emergencias

Se experimentaron interrupciones del programa a causa de emergencias

Si No

Estrategias implementadas para enfrentar el impacto de las emergencias

- Buscar fuentes o proveedores de alimentos alternativos
- Cambios en el número de estudiantes alimentados
- Negociar mejores precios con proveedores existentes
- Establecer rutas de suministro o métodos de transporte alternativos
- Obtener alimentos diferentes o alternativos
- Liberación de reservas de alimentos
- Incrementar el financiamiento o la asignación presupuestaria para programas de alimentación escolar**
- Colaborar con productores o proveedores locales para reducir la dependencia de las cadenas de suministro globales
- Cambios en el método de entrega
- Cambios en la modalidad de alimentación**
- Cambios en la frecuencia de alimentación
- No se utilizó ninguna estrategia particular

Información adicional

Durante el curso escolar 2022, el Programa Nacional de Alimentación Escolar de Qali Warma se vio afectado por la extrema inflación de los precios de los alimentos y una epidemia/pandemia sanitaria. Como consecuencia, se cerraron algunas escuelas, aunque las operaciones de alimentación escolar pudieron mantenerse gracias a las raciones para llevar a casa, y el aumento de los costes se abordó mediante un incremento del presupuesto de las autoridades gubernamentales locales y nacionales.

Éxitos y desafíos

Éxitos

1. La Ley N° 31315 - Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional fue aprobada (2021) con el objetivo de establecer un marco legal para el desarrollo de políticas públicas en materia de seguridad alimentaria y nutricional y respecto al derecho a la alimentación como derecho fundamental.
2. Aprobación de la Política Nacional de Desarrollo e Inclusión Social al 2030 mediante Decreto Supremo. Esta fue una de una serie de medidas implementadas para fortalecer la protección social en forma de complementación alimentaria ante emergencias.
3. Durante el periodo de pandemia, se acercó a los padres de familia a las instituciones educativas, lo que pudo ser aprovechado para fortalecer las capacidades de las madres/padres o tutores.

Desafíos

1. Retrasos en la consecución de los objetivos en el alcance del programa (es decir, en el cierre de brechas en la población objetivo).
2. Dificultades para alcanzar el objetivo de cobertura específicamente en torno al número de días de provisión de alimentos.
3. Información limitada para la evaluación de la disponibilidad de alimentos en el mercado.
4. Limitada capacidad operativa de los fabricantes para retirar los alimentos declarados no aptos por la autoridad sanitaria.
5. Dada la multitud de actores y la complejidad geográfica del sistema de distribución de alimentos, la supervisión y el control rigurosos constituían un reto.

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAEQW

Administración

- Principal implementador(es): Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
- El gobierno nacional gestionó el programa (toma de decisiones centralizada)
- Socio implementador obtuvo los alimentos

¿Cuántos estudiantes recibieron alimentación?

Nivel escolar	# de estudiantes	% Niñas	% Niños
Preescolar	1,149,243	49%	51%
Primaria	2,708,077	49%	51%
Secundaria	385,734	48%	52%
TOTAL	4,243,054	49%	51%

Comidas y bebidas

- Granos refinados/molidos
- Productos mezclados a base de cereales
- Legumbres
- Lácteos
- Carnes procesadas
- Raíces y tubérculos blancos
- Aceites líquidos
- Sal

Elementos de la alimentación escolar de producción local

- Objetivo de beneficiar a los pequeños agricultores a través del acceso a un mercado estable
- Abastecimiento de alimentos locales**
- Participación de los pequeños agricultores mediante la venta directa (o a través de su organización de agricultores) al programa o a las escuelas
- Apoyo adicional a los pequeños agricultores
- El país cuenta con una ley/política/norma relacionada con los pequeños agricultores y los programas de alimentación escolar**
- Trato preferente a los pequeños agricultores/organizaciones de pequeños agricultores/pequeñas empresas en los procedimientos de licitación
- Se realizan esfuerzos para reducir el transporte de los alimentos

Objetivos

- Alcanzar objetivos nutricionales y/o sanitarios

Modalidades de suministro de alimentos a los estudiantes

- Raciones para llevar a casa

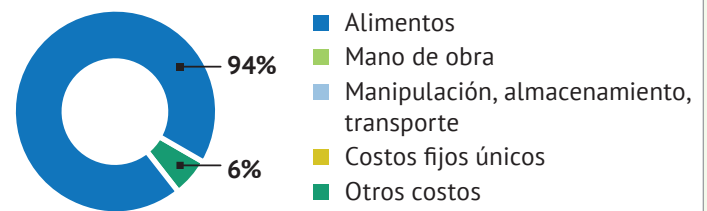
Frecuencia y duración

- Se tenían dos grupos diferentes, los estudiantes recibieron los alimentos cada 25 días o cada 40 días según su grupo.
- En la modalidad ordinaria (cada 25 días), 7 entregas al año; En la modalidad ampliada (cada 40 días), 5 entregas al año.

Focalización

- La priorización se dio según la capacidad adquisitiva de la familia del estudiante.

Gastos



Fuentes de alimentos

100% Compras (doméstico) 0% En especie (doméstico)
0% Comprado (extranjero) 0% En especie (extranjero)

Información adicional

Los programas de alimentación escolar se implementan en Perú desde 1992 a través del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA). Los objetivos adicionales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma eran garantizar el servicio alimentario, mejorar la atención y promover mejores hábitos entre los estudiantes.

La Encuesta Global de Programas de Alimentación Escolar® recoge datos de fuentes gubernamentales y está financiada, en parte, por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para más información, póngase en contacto con info@gcnf.org.

Citation: Global Child Nutrition Foundation (GCNF). 2024. Global Survey of School Meal Programs Country Report, Perú. <https://gcnf.org/country-reports/>