



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



PERÚ

Ministerio
de Educación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



Propuesta de menú escolar de acuerdo a cada contexto cultural con productos de la biodiversidad local

UNIDAD DE DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y CALIDAD DEL
SERVICIO ALIMENTARIO

11 de agosto del 2026



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



PERÚ

Ministerio
de Educación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



MODALIDADES Y FORMAS DE ATENCIÓN



MODALIDAD COMIDA LISTA PARA CONSUMO

Alimentos listos para el consumo inmediato que no requieren preparación en la IE.



MODALIDAD COMIDA CALIENTE

Se entregan alimentos que requieren preparación por parte del CAE o quien haga sus veces.



APP

Alimentos para preparar.



TSE

Transferencia de Subvención Económica gestionada por el CGAE.



CONCESIÓN

Servicio de alimentación brindado por operador especializado.



KIT DE ALIMENTOS (ATENCIÓN EXCEPCIONAL)

Alimentos de procesamiento primario o industrializados destinados a la preparación y/o consumo en el hogar.

Programación del menú escolar

Documento Normativo:

“Procedimiento para la programación del menú escolar del PAE”

Aprobado con RDE N° 000180-2026-MIDIS/PAE-DE

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

 Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		 Viceministerio de Prestaciones Sociales		Programa de Alimentación Escolar - PAE	
Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario				Fecha de aprobación: 13/05/2026 Página 1 de 61	
PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Procedimiento N° 005-2026-MIDIS/PAE Versión N° 03 Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 000180-2026-MIDIS/PAE-DE					
Etapa	Responsable	Cargo	Visto Bueno y sello:		
Formulado por:	Nataly Eleny Dávila Távora	Jefa de Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario	 Fecha: 13/05/2026		
Revisado por:	Carlos Gabriel Alvarez Centeno	Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización	 Fecha: 13/05/2026		
	Jean Pierre D'Laura Quintana	Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica	 Fecha: 13/05/2026		
Aprobado por:	Scarlet Esmeralda Díaz Cáceres	Directora Ejecutiva del Programa de Alimentación Escolar	 Fecha: 13/05/2026		

Fases para la programación del menú escolar



Criterios para la programación del menu escolar





Criterios para la programación del menu escolar



Pertinencia cultural del menú escolar

Debe contemplar en la propuesta **uno o más alimentos** representativos de la región o zonas colindantes.



Alimentos representativos
de la región o
zonas colindantes



Proviengan de la
producción regional
y/o de la
agricultura familiar

Menú Escolar



Teniendo como referencia el:

- Mapa de alimentos de la región.
- Calendario de producción regional.
- Costumbres y hábitos alimentarios locales.



Región



Alimento



Amazonas, Cusco



Chocolate para Taza



Apurímac, Moquegua



Chalona



Ayacucho, Huánuco



Quinoa



Cajamarca



Rosquitas



Huancavelica, Junín



Papa Nativa



Ica



Papa Seca



Loreto



Pescado Salado

**Las 27 UTs tienen alimentos de pertinencia cultural*



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



PERÚ

Ministerio
de Educación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



Ejemplo de programación

UT CUSCO

COMBINACIÓN BÁSICA

POA + GRANOS ANDINOS + ACEITE

PREPARACIÓN

“Quinua a la Princesa”

CONSERVA DE PESCADO + QUINUA + ACEITE





PERÚ

Ministerio
del Ambiente



PERÚ

Ministerio
de Educación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



Ejemplo de programación

UT HUANCAMELICA

COMBINACIÓN BÁSICA

POA + TUBERCULO + ACEITE

PREPARACIÓN

“Ensalada de pescado con papa nativa”

**CONSERVA DE PESCADO + PAPA NATIVA +
ACEITE**





PERÚ

Ministerio
del Ambiente



PERÚ

Ministerio
de Educación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



Ejemplo de programación

UT UCAYALI

COMBINACIÓN BÁSICA

POA + CEREAL + ACEITE

PREPARACIÓN

“Juane con arroz fortificado”

POLLO + ARROZ FORTIFICADO + ACEITE





PERÚ

Ministerio
del Ambiente



PERÚ

Ministerio
de Educación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



Ejemplo de programación

REGIONES DE LA SELVA

COMBINACIÓN BÁSICA

POA + CEREAL + MENESTRA + ACEITE

PREPARACIÓN

“Pescado guisado con Frijol y Arroz”

**PESCADO SALADO Y PRENSADO + ARROZ
FORTIFICADO + MENESTRA + ACEITE**





PERÚ

Ministerio
del Ambiente



PERÚ

Ministerio
de Educación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



Gracias

