**NOTA DE PRENSA**

**QALI WARMA INCORPORA ALIMENTOS NUEVOS PARA DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES EN LA AMAZONÍA**

* ***La tapioca y la mezcla de harina de maíz y maní fortificado (UPE) son alimentos de alto valor nutricional***

Alimentos nutritivos como la tapioca y la mezcla de harina de maíz y maní fortificado (UPE), son algunos de los nuevos productos que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma incluyó como una alternativa para utilizar este año en los desayunos y almuerzos escolares, que se brindarán en las instituciones educativas públicas de la Amazonía peruana.

La Directora Ejecutiva del PNAEQW, Carla Fajardo, precisó que desde el 12 de marzo próximo cuando se inicien las clases, los estudiantes de Loreto, por ejemplo, podrán recibir como parte del desayuno y almuerzo escolar alimentos propios de su localidad como el almidón de yuca o tapioca.

“El almidón de yuca (tapioca) es un alimento de consumo habitual en las regiones amazónicas y hay que aprovechar la potencialidad de la siembra en la zona”, señaló Fajardo.

Indicó que para la preparación de los desayunos se está incorporando otro producto como lo es la mezcla de harina de maíz y maní fortificado con hierro y vitaminas (upe), bebida típica de la Amazonía.

Estos alimentos formarán parte de la canasta de más de 15 productos como arroz, menestras, leche, conservas de pollo, carne y de pescados, así como quinua que se entregará a las instituciones educativas atendidas en la modalidad de productos; con lo cual se permitirá dar mayor variedad a los desayunos y revalorar el consumo de alimentos de acuerdo a los hábitos alimentarios de la región.

Por ejemplo; en Amazonas, Madre de Dios y Ucayali tenemos la harina de plátano; en Loreto además de la tapioca y el upe se está incorporando la fariña; en San Martín también se entregará como insumo para los desayunos la mezcla de harina de maíz y maní fortificado.

Asimismo, en las instituciones educativas de las zonas urbanas atendidas en la modalidad raciones, Qali Warma está incorporando para este año como parte del desayuno escolar el pan fortificado con hierro que contribuye a mejorar el aprendizaje escolar de los niños y niñas, así como a la prevención de la anemia por deficiencia de hierro.

En Loreto se estima que durante el año escolar se utilicen en la preparación de los desayunos más de 73 mil toneladas de almidón de yuca o tapioca y harina de maíz y maní fortificado. En San Martín la proyección llega a más de 84 mil toneladas de dichos insumos regionales.

En los departamentos de Loreto, Ucayali, San Martín, Amazonas y Madre de Dios, que comprenden la selva peruana, el Programa Qali Warma llegará a 4721 instituciones educativas públicas y serán beneficiados 210 257 usuarios de los niveles de inicial y primaria, y secundaria de las comunidades indígenas.

**UNIDAD DE COMUNICACION E IMAGEN**

**Lima, 9 de febrero de 2018**

[**prensa@qaliwarma.gob.pe**](mailto:prensa@qaliwarma.gob.pe)

[**www.qaliwarma.gob.pe**](http://www.qaliwarma.gob.pe)

Facebook/QaliWarma

@QaliWarma

