



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA SECRETARIA GENERAL



“AÑO DEL DIÁLOGO Y LA RECONCILIACIÓN NACIONAL“

Cajamarca, 18 de mayo del 2018

OFICIO N° 713 -2018-GR-CAJ/GGR/SG.

Señor(a):
MG. YONE ASENJO CALDERON
DIRECTOR REGIONAL DE EDUCACIÓN DE CAJAMARCA
CIUDAD.-



Asunto : NOTIFICO RESOLUCION + DIRECTIVA

Referencia : R.G.G.R. N° 102-2018-GR-CAJ/GGR (MAD:3815506)
Directiva N° 03-2018-GR-CAJ/GRDS/SGDSH/SGAP

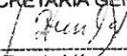
De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted y expresar mi cordial saludo, a la vez a través del presente cumplo con Notificar a su Despacho un ejemplar en original de la Resolución referenciada; así como la Directiva Aprobada, para su conocimiento y fines correspondientes.

Sin otro particular, es propicia la oportunidad para reiterarle mi especial deferencia.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
GERENCIA GENERAL REGIONAL
SECRETARIA GENERAL


Abog. Zarela Vásquez Gómez
SECRETARIA GENERAL

C-C.:
Archivo
ZBG/Sec.Gral.
CVA

*Transmisión
Organizar la difusión e
implementación de
la directiva*

GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN


DRA. MARÍA ELENA ROJAS PEZANTES
DIRECTORA DE GESTIÓN PEDAGÓGICA



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
GERENCIA GENERAL REGIONAL



Resolución de Gerencia General Regional N° 102 -2018-GR-CAJ/GGR.

Cajamarca, 02 Mayo 2018

VISTO:

El Oficio N° 318-2018-GR.CAJ/GRDS, de fecha 20 de abril de 2018, con registro MAD N° 3782755; Oficio N° 1270-2018-GR.CAJ/DRECAJ-DGP-EECTA, de fecha 18 de abril de 2018, con registro MAD N° 3778074; Informe N° 2-2018-GR.CAJ-GRPPAT/SGDI-CCP, de fecha 05 de marzo de 2018, con registro MAD N° 3657201; Informe N° 05-2018-GR.CAJ/GRDS/SGAP, de fecha 23 de febrero de 2018, con registro MAD N° 3627535; Oficio N° 202-2018-GR.CAJ/DRAJ, de fecha 23 de abril de 2018, con registro MAD N° 3784774 y propuesta de Directiva Administrativa Intersectorial, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 191° de la Constitución Política del Estado, modificados por ley N° 27680, Ley de Reforma Constitucional del Capítulo XIV sobre Descentralización, en concordancia con el artículo 2° de la Ley N° 27867, *Ley Orgánica de Gobiernos Regionales*, señala que: "Los Gobiernos Regionales emanan de la voluntad popular, son Personas Jurídicas de Derecho Público, con autonomía política, económica y administrativa en asuntos de su competencia; promueven el desarrollo y la economía regional, fomentan las inversiones, actividades y servicios públicos de su responsabilidad, en armonía con las políticas y planes nacionales y locales de desarrollo";

Que, el numeral 9.2 del artículo 9° de la Ley N° 27783, *Ley de Bases de la Descentralización*, se establece que la autonomía administrativa es la facultad de organizarse internamente, determinar y reglamentar los servicios públicos de su responsabilidad;

Que, el artículo 2° de la Ley N° 27867, *Ley Orgánica de Gobiernos Regionales*, respecto a la legitimidad y naturaleza jurídica establece que, los Gobiernos Regionales emanan de la voluntad popular, son personas jurídicas de derecho público, con autonomía política, económica y administrativa en asuntos de su competencia, constituyendo, para su administración económica y financiera, un Pliego Presupuestal. Asimismo, en relación a las competencias constitucionales, señala en el literal f) del artículo 9° que, los Gobiernos Regionales son competentes para dictar las normas inherentes a la gestión regional;

Que, el numeral 7 del artículo 192° de la Constitución Política del Perú, establece que, *es competencia de los Gobiernos Regionales, promover y regular actividades y/o servicios en materia de agricultura, pesquería, industria, agroindustria, comercio, turismo, energía, minería, vialidad, comunicaciones, educación, salud y medio ambiente, conforme a ley;*

Que, el literal a) del artículo 47° de la Ley N° 27867, *Ley Orgánica de los Gobiernos Regionales*, establece que, *los Gobiernos Regionales ejercen funciones en materia de educación, en tal sentido, les corresponde: Formular, aprobar, ejecutar, evaluar y administrar las políticas regionales de educación, cultura, ciencia y tecnología, deporte y recreación de la región;* siendo el caso que, los literales c) y e) del artículo 49° de la ley acotada, establecen que, *es competencia de los Gobiernos Regionales: Coordinar las acciones de salud integral en el ámbito regional y Promover y ejecutar en forma prioritaria las actividades de promoción y prevención de la salud;*

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, *Ley General de Salud*, señalan que *la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;*

Que, el artículo 6° de la Ley N° 30021, *Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes*, establece que, *las instituciones de educación básica regular pública y privada en todos sus niveles y en todo el territorio nacional, promueven los "kioscos y comedores escolares saludables", conforme a las normas que, para este efecto, dicta el Ministerio de Educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura y Riego, los gobiernos locales y los gobiernos regionales;*



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
GERENCIA GENERAL REGIONAL



Resolución de Gerencia General Regional N° 102 -2018-GR-CAJ/GGR.

Cajamarca, 02 MAYO 2018

Que, mediante Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA, se aprobó la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA-DGPS-V.01: Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas; que señala que, *las instituciones educativas son las responsables de promover e implementar las políticas públicas para garantizar una alimentación saludable en quioscos y comedores escolares, a efectos de promover actividades para la promoción de estilos de vida saludable y prevención de enfermedades en los estudiantes;*

Que, la Dirección Regional de Educación Cajamarca en coordinación con la Dirección Regional de Salud Cajamarca y la Unidad Territorial de Cajamarca del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, ha elaborado la propuesta de Directiva Administrativa Intersectorial que establece los Procedimientos para la Implementación de Desayunos, Refrigerios y Almuerzos en Quioscos y Comedores Saludables en las Instituciones Educativas de Educación Básica Regular, con la finalidad de contribuir en la promoción y adquisición de conductas y prácticas de alimentación saludable en las instituciones educativas, desarrollando un conjunto de intervenciones orientadas al bienestar y a mejorar el rendimiento académico de los estudiantes de Educación Básica Regular, mediante el trabajo intersectorial sostenible en la Región de Cajamarca; siendo el caso que, la propuesta de Directiva tiene como objetivo general es de establecer los lineamientos y procedimientos para la intervención intersectorial en el fomento de una alimentación saludable en las instituciones educativas, mediante la promoción del consumo de alimentos nutritivos en los desayunos, refrigerios y almuerzos escolares; así como el control y monitoreo de los productos ofertados y ofrecidos en los quioscos y comedores escolares, respectivamente;

Que, la propuesta de Directiva cuenta con evaluación favorable por parte de la Sub Gerencia de Asuntos Poblacionales (Informe N° 05-2018-GR.CAJ/GRDS/SGAP, de fecha 23 de febrero de 2018); Gerencia Regional de Desarrollo Social (Oficio N° 147-2018-GR.CAJ/GRDS, de fecha 23 de febrero de 2018) y Sub Gerencia de Desarrollo Institucional (Informe N° 2-2018-GR.CAJ-GRPPAT/SGDI-CCP, de fecha 05 de marzo de 2018), además, contiene el sustento técnico y la Exposición de Motivos por parte de la Dirección Regional de Educación Cajamarca; Dirección Regional de Salud Cajamarca y Unidad Territorial Cajamarca - Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; asimismo, cuenta con opinión legal favorable por parte de la Dirección Regional de Asesoría Jurídica (Oficio N° 203-2018-GR.CAJ/DRAJ, de fecha 23 de abril de 2018);

Que, el artículo 41° de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, señala que, las Resoluciones Regionales norman asuntos de carácter administrativo. Los Niveles de Resoluciones son: a) Ejecutiva Regional, emitida por el Presidente Regional; b) Gerencial General Regional, emitida por el Gerente General Regional y c) Gerencial Regional, emitida por los Gerentes Regionales;

Que, el artículo 22° y literal j) del artículo 23° del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Gobierno Regional Cajamarca, aprobado por Ordenanza Regional N° 05-2017-GR.CAJ-CR, modificada por Ordenanza Regional N° 10-2017-GR.CAJ-CR, señalan que, el Gerente General Regional es el responsable administrativo del Gobierno Regional y tiene, entre otras funciones, aprobar las normas que correspondan al nivel regional, en asuntos de su competencia; por lo que, resulta oportuno emitir el acto resolutorio de su propósito;

Estando a lo expuesto y a lo solicitado, con las visaciones de la Sub Gerencia de Desarrollo Institucional; Gerencia Regional de Planeamiento, Presupuesto y Acondicionamiento Territorial; Sub Gerencia de Asuntos Poblacionales; Gerencia Regional de Desarrollo Social; Dirección Regional de Educación Cajamarca; Dirección Regional de Salud Cajamarca; Unidad Territorial Cajamarca – Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y Dirección Regional de Asesoría Jurídica;

En uso de las facultades conferidas por la Ley N° 27783, Ley de Bases de la Descentralización; Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, modificada por Ley 27902; Ley N° 26842, Ley General de Salud; Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes y Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA-DGPS-V.01;



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
GERENCIA GENERAL REGIONAL



Resolución de Gerencia General Regional N° 102 -2018-GR-CAJ/GGR.

Cajamarca, 02 mayo 2018

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR la DIRECTIVA ADMINISTRATIVA INTERSECTORIAL QUE ESTABLECE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE DESAYUNOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS EN QUIOSCOS Y COMEDORES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

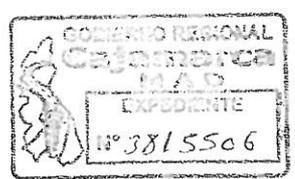
ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Gerencia Regional de Desarrollo Social, la difusión, monitoreo y evaluación de las acciones contenidas en la Directiva materia de aprobación en coordinación con los sectores involucrados.

ARTÍCULO TERCERO: DISPONER que, Secretaría General, notifique la presente resolución a la Sub Gerencia de Desarrollo Institucional; Gerencia Regional de Planeamiento, Presupuesto y Acondicionamiento Territorial; Sub Gerencia de Asuntos Poblacionales; Gerencia Regional de Desarrollo Social; Dirección Regional de Educación Cajamarca; Dirección Regional de Salud Cajamarca; Unidad Territorial Cajamarca – Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warmi, así como a las instituciones y demás instancias administrativas del Gobierno Regional Cajamarca, para su implementación y fines pertinentes.

ARTÍCULO CUARTO: PUBLÍQUESE la presente en el Portal de Transparencia del Gobierno Regional Cajamarca.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
 Ing. Abner Ruken Romero Vásquez
 GERENTE GENERAL REGIONAL





DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 3 -2018-GR.CAJ/GRDS/SGDSh/SGAP

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA INTERSECTORIAL QUE ESTABLECE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE DESAYUNOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS EN QUIOSCOS Y COMEDORES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

I. FINALIDAD

Contribuir en la promoción y adquisición de conductas y prácticas de alimentación saludable en las instituciones educativas, desarrollando un conjunto de intervenciones orientadas al bienestar y a mejorar el rendimiento académico de los estudiantes de Educación Básica Regular, mediante el trabajo intersectorial sostenible en la Región de Cajamarca.



II. OBJETIVOS

Objetivo General:

Establecer los lineamientos y procedimientos para la intervención intersectorial en el fomento de una alimentación saludable en las instituciones educativas, mediante la promoción del consumo de alimentos nutritivos en los desayunos, refrigerios y almuerzos escolares; así como el control y monitoreo de los productos ofertados y ofrecidos en los quioscos y comedores escolares, respectivamente.

Objetivos Específicos:

- Incorporar en los documentos de gestión de las instituciones educativas los contenidos relacionados a la presente directiva, aplicándolos adecuadamente.
- Fortalecer capacidades en la comunidad educativa para una ejecución adecuada y sostenible, a través de intervenciones intersectoriales, en favor del logro de comportamientos y entornos saludables.
- Implementar actividades y espacios adecuados, para garantizar la puesta en práctica de hábitos saludables y prevenir las enfermedades prevalentes en las Instituciones Educativas, de manera articulada entre las instituciones involucradas.
- Promover el inicio de los procesos de certificación de expendedores y manipuladores de alimentos en quioscos y comedores escolares que garanticen la adecuada conservación, preparación, servido y expendio de los alimentos.
- Coordinar, monitorear, supervisar y evaluar, de manera articulada, la ejecución de acciones relacionadas a la implementación de la presente directiva en las instituciones educativas.



III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Están comprendidas en el ámbito de aplicación la Dirección Regional de Educación, las Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL), Instituciones Educativas de Educación Básica Regular y sus modalidades.



IV. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en la presente Directiva son de alcance para la Dirección Regional de Educación, las Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL), Instituciones Educativas de Educación Básica Regular y sus modalidades; Dirección Regional de Salud, Redes, Micro-redes,

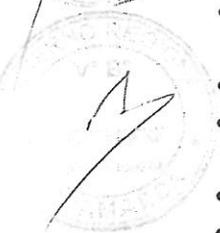




Establecimientos de Salud; y Unidades Territoriales Cajamarca 1 y 2 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAE-QW).

V. BASE LEGAL

- Constitución Política del Estado.
- Ley General de Educación N° 28044, sus modificatorias las Leyes N° 28123, N° 28302 y N° 28329 y su Reglamento.
- Ley N° 29944 "Ley de Reforma Magisterial", sus modificatorias y su Reglamento.
- Ley de Bases de Descentralización N° 27783, modificada por las Leyes N° 27950 y N° 28139.
- Ley N° 28988, Ley que declara la Educación Básica Regular como Servicios público esencial y su Decreto Supremo N° 017-2007-ED, que aprueba su Reglamento.
- Ley N° 30021, Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- Decreto Ley N° 25762: Ley Orgánica del Ministerio de Educación y su modificatoria Ley N° 26510.
- Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de la Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 026-87-SA Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares.
- Decreto Supremo N° 017-2012-ED. Aprueban Política Nacional de Educación Ambiental.
- RM. N° 155-2008-ED, Guía para el diseño, administración funcionamiento, conducción y adjudicación de Quioscos en las instituciones educativas.
- Directiva Administrativa N°001-2017- MAIS-BFC "Directiva Administrativa que Regula los Procedimientos para la Implementación del Modelo de Atención Integral, que Regula los Procedimientos para la implementación del Modelo de Atención Integral de Salud Basado en Familia y Comunidad (MAIS BFC).
- Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS. V.01. Directiva sanitaria para la promoción de Quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ejecutiva Regional N°533-2013-GR-CAP/P, "Que aprueba la Directiva N°001-2013-GR.CAJ/DIRESA-DRE, Normas para la Instalación de Quioscos Saludables y Elaboración de Loncheras Saludables en las Instituciones Educativas de Educación Básica Regular y Modalidades de la Educación de la Región Cajamarca".
- Convenio N° 459-2017-MINEDU, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud.
- RSG N° 325-2017- MINEDU. Norma Técnica para la cogestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
- Resolución Jefatural N° 003-2013 – MIDIS/PNAEQW-UP. Lineamientos para la Gestión del Servicio Alimentario, para la prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Ordenanza Regional N° 011 – 2016 Aprueba la Directiva N° 01-2016 GR.CAJ/CRI-R "Aprende Saludable".
- D.S N°008-2012-MIDIS. Crea el Programa Nacional de Alimentación escolar Qali Warma,



[Handwritten signature]



VI. DISPOSICIONES GENERALES

6.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES QUE RIGEN LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SALUDABLE EN LOS QUIOSCOS, COMEDORES Y REFRIGERIOS ESCOLARES

- Las instituciones educativas son las responsables de promover e implementar las políticas públicas para garantizar una alimentación saludable en quioscos y comedores escolares.
- Los expendedores y manipuladores de quioscos y comedores garantizan la calidad del servicio y de los productos ofertados en el marco de la Directiva Sanitaria N° 63-2015 MINS/DGPS, para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas. Aprobado por la Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA.
- Las instituciones educativas públicas y privadas promueven actividades para la promoción de estilos de vida saludable y prevención de la enfermedad, con enfoque territorial.



6.2. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para viabilizar la correcta aplicación de la presente Directiva, se detallan los siguientes términos:

Agua Segura: Es aquella que por su condición y tratamiento no contiene gérmenes, ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud de las personas.

Alimentación saludable: Es la alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.

Alimento perecible: Alimento que por su naturaleza o composición entra rápidamente en deterioro por lo que debe de mantenerse en condiciones de temperaturas adecuadas.

Alimento no perecible: Suelen ser alimentos secos o envasados que tienen una larga vida útil, no están sujetos a deterioro a menos que sean abiertos o perforados y no requieren refrigeración.

Alimento saludable: Es aquel que aporta energía, nutrientes y además se encuentra libre de contaminación, las personas lo requieren para mantener un óptimo funcionamiento del organismo.

Almuerzo Escolar: Es la comida del mediodía, en nuestro país, debe aportar entre el 35 y 40% del requerimiento energético diario del escolar, para favorecer un buen rendimiento escolar.

Atención extramural: Atención integral de salud que brinda el personal de salud a la persona, familia y comunidad, fuera del establecimiento, según competencias y nivel de complejidad a través de la visita domiciliaria, visitas a escuelas, organizaciones comunitarias y otros ámbitos que convoquen familias de manera participativa para cubrir sus necesidades de salud.

Calidad sanitaria: Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

Cogestión del Servicio Alimentario: El modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del PNAE Qali Warma constituye un mecanismo que involucra la participación





articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil y sectores público y privado, a efectos de proveer un servicio de calidad a los usuarios del PNAE Qali Warma.

El proceso para la atención del servicio alimentario comprende las siguientes fases: Planificación del Menú Escolar, Proceso de Compra y Gestión del Servicio Alimentario.

Comedor Escolar: Es aquel espacio implementado adecuadamente para la preparación, servido y consumo de alimentos de los estudiantes, ubicado dentro de la Institución Educativa.

Comité de Alimentación Escolar (CAE): Los CAE son espacios de participación representativa de el/la director/a, docentes, madres y padres de familia y comunidad educativa en general, quienes son reconocidos por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario.

Contaminación cruzada: Propagación de microorganismos de una fuente primaria (materia prima, manipuladores) a otro alimento, ya sea por contacto directo entre la fuente y el alimento receptor o en forma indirecta a través de utensilios, equipamiento, manos, entre otros.

Contenedores: Recipiente que se usa para almacenar productos, objetos, materiales u otros, y que está normalmente hecho de metal o plástico. Deben disponer de una tapa superior para evitar los olores.

Conservación de Alimentos: Conjunto de procedimientos o técnicas empleados para proteger a los alimentos contra los microorganismos y otros agentes responsables de su deterioro para permitir su futuro consumo. Estos procesos y técnicas son muy variados, sistemas bacteriostáticos de conservación de alimentos como ebullición, esterilización, pasteurización, enlatado; sistemas de irradiación como refrigeración, congelación, deshidratación y adición de sustancias químicas, entre otros.

Desnutrición: Es un problema de salud que se presenta en niños menores de cinco años, debido a una nutrición deficiente, puede ser: global, aguda o crónica. Los efectos que causa **la desnutrición crónica** se pueden ver en las diferentes etapas de la vida; en la etapa escolar se puede presentar bajo rendimiento, repetición de año y deserción escolar.

Desayuno Escolar: El desayuno es la primera comida del día y forma parte de una alimentación correcta. En la etapa escolar tiene como fin proveer a niñas, niños y adolescentes la energía y nutrimentos necesarios para el desarrollo de las habilidades, rendimiento cognitivo, concentración y atención necesarios para sus actividades escolares durante el día, además de contribuir a la formación de hábitos alimentarios correctos.

Educación en cambio climático: Sobre la base de diversos compromisos internacionales y de la estrategia nacional y estrategias regionales ante el cambio climático, en articulación con diversos actores públicos y privados, se promueven competencias, acciones y estrategias educativas en relación con la conservación de la biodiversidad y los servicios que brindan la naturaleza y los ecosistemas terrestres y marinos.

Educación en eco-eficiencia: Desarrolla competencias orientadas a la convivencia sostenible, reduciendo progresivamente los impactos ambientales y la intensidad de recursos consumidos por las instituciones educativas y la comunidad educativa, tales como la energía, el agua, la gestión adecuada de los residuos sólidos, entre otros.

Educación en salud: Desarrolla competencias de promoción de la salud y prevención de enfermedades en la comunidad educativa con proyección a toda la sociedad, mediante el desarrollo de una cultura de salud.



[Handwritten signature]





Educación en gestión de riesgos de desastres: Se orienta a construir una cultura de prevención, adaptación y resiliencia en relación con los desastres.

Enfermedades no transmisibles: También conocidas como enfermedades crónicas, no se transmiten de persona a persona. Son de larga duración y por lo general evolucionan lentamente. Los tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares (como ataques cardíacos y accidentes cerebrovasculares), el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas (como la enfermedad pulmonar obstructiva crónica y el asma), hipertensión, osteoporosis y la diabetes.

Entornos saludables: Comprende los espacios físicos, psicológicos, sociales, culturales, económicos y ecológicos en los que la persona desarrolla su vida diaria, donde se establecen condiciones no sólo para proteger la salud sino para potenciarla.

Estilos de vida saludable: Es un conjunto de comportamientos y hábitos, individuales y sociales, que contribuyen a mantener el bienestar, promover la salud y mejorar la calidad de vida de las personas. Un estilo de vida saludable repercute de forma positiva en la salud. Comprende hábitos como la práctica habitual de ejercicio, la alimentación adecuada y saludable, el disfrute del tiempo libre, actividades de socialización, mantener la autoestima alta; etc.

Expendedor de alimentos: Persona que tiene contacto directo con los alimentos y productos alimenticios antes de ser entregados al consumidor, debe disponer vestimenta e implementos adecuados de acuerdo a la normatividad vigente.

Gestión del Servicio Alimentario. Es la organización, planificación, ejecución, monitoreo, supervisión y evaluación del cumplimiento de las etapas del servicio alimentario escolar (recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo), de los desayunos y almuerzos escolares, promoviendo en todo momento la mejora continua de cada etapa con la participación de la comunidad educativa.

Hábito alimentario: Resultado del comportamiento de las personas en el momento de preparar y consumir determinados alimentos como una parte de sus costumbres sociales, culturales y religiosas; está influenciado por múltiples factores como los socioeconómicos, culturales y geográficos.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

Malnutrición: Es el estado nutricional anormal causado por la deficiencia o exceso de energía, macronutrientes y/o micronutrientes; incluye la delgadez, el sobrepeso, la obesidad, la anemia, entre otros.

Manipulador de alimentos: Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del quiosco o comedor, desde la adquisición de alimentos hasta su consumo.

Micro-relleno Sanitario: Método diseñado para la disposición final de la basura, el que consiste en depositar en el suelo los desechos sólidos con los cuales se esparcen y compactan reduciéndolos al menor volumen posible para que así ocupen un área pequeña.

Módulo de aprendizaje/Módulo instruccional: Material didáctico impreso y/o interactivo que contiene todos los elementos necesarios para el aprendizaje de conceptos y destrezas, considerando el ritmo de aprendizaje del estudiante, sin el elemento presencial continuo del maestro.



[Handwritten signature]





Monitor de Gestión Local (MGL): Funcionario público que representa el PNAE QW en el ámbito de trabajo operativo (campo), encargado de realizar la supervisión y monitoreo de las etapas del servicio alimentario escolar, brindar asistencia técnica de las limitaciones identificadas durante el proceso de supervisión y monitoreo. Participar de reuniones interinstitucionales locales.

Nutrición: Es la ingesta de nutrientes, a través de los alimentos, en relación con las necesidades nutricionales del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

Obesidad: Es la malnutrición por exceso de ingesta de alimentos. Cuando el escolar, a partir de los 5 años, tiene un índice de masa corporal igual o mayor que 19 Kg/m^2 , aproximadamente, dependiendo de su sexo y edad, se le puede calificar como obeso, e indica un mayor riesgo de sufrir en la etapa adulta de enfermedades cerebrovasculares, enfermedades cardiovasculares, cáncer de mamas, diabetes mellitus tipo 2 no insulino dependiente, enfermedad por reflujo gastroesofágico, ósteo-artrosis, y pérdida de la movilidad.

Planificación: Planificar es una tarea fundamental en el quehacer educativo, pues posibilita pensar de manera coherente la secuencia de resultados que se quiere lograr con la institución educativa para alcanzar mejores aprendizajes. Es una "tarea previa" cuyo propósito es ordenar las tareas en la IE a través de los compromisos de gestión, configurando para ello actividades específicas, operativas, que se dirijan y estén centradas en la mejora de los aprendizajes de los estudiantes.

Plan Anual de Trabajo (PAT): Es un instrumento de gestión de corto plazo, que organiza las líneas de acción y actividades a partir de los objetivos estratégicos establecidos en el Proyecto Educativo Institucional (PEI), que conduzcan la operatividad de los procesos de la institución educativa en el periodo de un año escolar.

Prácticas saludables: Son aquellas acciones relacionadas a la adopción, modificación o fortalecimiento de comportamientos orientados a producir resultados positivos sobre la salud y calidad de vida de las personas; a través de procesos y actividades que tienen lugar en las familias, instituciones educativas y demás organizaciones.

Productos Alimenticios/Alimento Elaborado Industrialmente: Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

Proyecto Curricular Institucional (PCI): Establece el currículo diversificado de la IE, que responda a las características y necesidades de aprendizaje de los estudiantes y oriente la realización de la programación curricular, así como la gestión de los aprendizajes en la IE.

Proyecto de Aprendizaje: La secuencia de actividades se organiza a partir del objetivo que se desea alcanzar con el proyecto. Los estudiantes son protagonistas de sus aprendizajes y participan durante todo el proceso: generan la idea, planifican y ejecutan las acciones, llegan a la meta, obtienen un producto y realizan una evaluación.

Proyecto Educativo Institucional (PEI): Es un instrumento que orienta la gestión de la Institución Educativa; herramienta de planificación a largo plazo que se relaciona con los otros documentos de gestión, como el Plan Anual de Trabajo, el Proyecto Curricular de la Institución Educativa y el Reglamento Interno. El PEI y el PAT están claramente vinculados,



Handwritten signature





en tanto este último concreta los objetivos estratégicos del PEI en actividades y tareas que se realizan durante el año escolar.

El PEI debe enmarcarse en los enfoques de gestión escolar, de modo que sea posible visibilizar la integralidad de la institución educativa centrándola en su finalidad y estableciendo los objetivos estratégicos que guiarán su quehacer durante los siguientes tres años, considerando las necesidades de las y los estudiantes, su funcionamiento y el entorno de la IE.

Quiosco y comedor saludable: Es el lugar estratégico que oferta y promueve el consumo de alimentos saludables en la institución educativa e implementa normas sanitarias de calidad e inocuidad que contribuyan a la generación de prácticas saludables en alimentación y nutrición.

Quiosco Escolar: Son ambientes ubicados dentro de la infraestructura educativa, donde se oferta alimentos complementarios a los estudiantes, regulados por la normatividad vigente.

Refrigerio o Lonchera escolar saludable: Es una preparación práctica y sencilla que se consume entre comidas; es decir, no reemplaza a ninguna de las comidas habituales (desayuno, almuerzo y cena). El refrigerio escolar saludable cubre del 10 al 15% del requerimiento nutricional diario (Cantidad de calorías de acuerdo a la edad, estatura y actividad física) de niñas, niños y adolescentes.

Reglamento interno (RI): Instrumento que regula la organización y funcionamiento de la IE, mediante el establecimiento de responsabilidades, pautas y procedimientos que orientan una comunicación adecuada y la convivencia democrática e intercultural entre los actores de la comunidad educativa.

Residuo sólido: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valoración de residuos, y en último caso su disposición final.

Sectorista de Salud: Personal de un establecimiento de salud de primer nivel de atención, responsable de un determinado ámbito geográfico, sector o zona con la finalidad de vigilar la salud de la población y operativizar el sistema de vigilancia comunal.

Sesión de aprendizaje: Conjunto de estrategias que cada docente diseña y organiza en función de los procesos cognitivos o motores y los procesos pedagógicos orientados al logro de aprendizajes previsto en cada unidad didáctica.

Sobrepeso: Es una malnutrición por exceso de ingesta de alimentos, caracterizado por la ingesta elevada de calorías, malos hábitos alimentarios, escasa actividad física, entre otros. Se considera sobrepeso cuando los escolares, desde los 5 años, presentan un Índice de masa corporal (IMC) entre 17.0 y 29.1 Kg/m² aproximadamente de acuerdo al sexo y la edad (Según el patrón OMS 2007).

Segregación de Residuos Sólidos: Acción de agrupar determinados componentes o elementos físicos de los residuos sólidos para ser manejados en forma especial.

6.3. CONSIDERACIONES TECNICAS PARA QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES

6.3.1 Apertura de los quioscos y comedores escolares:

Al inicio del año escolar un responsable de la Dirección Regional de Salud, de la Dirección Regional de Educación o las que hagan sus veces, visitarán las instalaciones





de los quioscos y comedores escolares de las Instituciones Educativas de su jurisdicción con la finalidad de informar, organizar y verificar condiciones para el adecuado funcionamiento los quioscos y comedores saludables escolares.

6.3.2 Características de los quioscos y comedores escolares: Los quioscos escolares Tipo 1, Tipo 2 y comedores:

Se les calificará como saludables cuando cumplan con las características establecidas en infraestructura, equipamiento y prácticas saludables, según se detallan a continuación:

6.3.2.1 En relación a la infraestructura y equipos del quiosco y comedor escolar:

- a. Quiosco y comedor escolar tipo 1 (Sin conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública)

Requisitos Mínimos

- Debe ser construido de un material resistente, contar con una adecuada ventilación e iluminación; cuyos pisos, paredes, techos y ventanas deben ser fáciles de limpiar, así mismo deberán estar provistos de barreras de protección a fin de evitar el ingreso de roedores, insectos y otros vectores de contaminación.
- Ubicado en una zona alejada de fuentes de contaminación, como: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, rellenos sanitarios, entre otros.
- Los comedores deberán contar con mesa y accesorios para facilitar la preparación higiénica de los alimentos.
- Los quioscos deberán contar con anaqueles, vitrinas o mesas donde se exhiban sus productos de manera ordenada y segura.
- Tener espacios destinados para: realizar el lavado de manos, utensilios y otros; guardar utensilios y menajes usados en la preparación; y expendio de alimentos.
- Para el caso de comedores deberá contar con un espacio destinado al almacenamiento de los alimentos y/o productos alimenticios, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.
- Para la conservación de los alimentos se recomienda contar con contenedores que garanticen la higiene, conservación y protección del alimento de acuerdo a las indicaciones de su etiquetado y en el caso de frutas se deberán conservar protegidas a fin de evitar su contaminación.
- En caso que el quiosco o comedor expendan alimentos que hayan sido preparados fuera de la institución educativa, estos deben ser transportados en contenedores que garanticen la inocuidad de los alimentos.
- Los contenedores de residuos sólidos (depósitos de basura) deben contar con bolsa interna, tapa y buen estado de conservación e higiene.

Debe mantenerse limpio evitando la acumulación de residuos y al término de la atención, las superficies internas y externas deberán de limpiarse y desinfectarse, así mismo el quiosco y/o comedor escolar deberá mantenerse cerrado a fin de evitar el ingreso de roedores, insectos u otros vectores de contaminación.



[Handwritten signature]





b. Quiosco y comedor escolar tipo 2 (con conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública): Además de cumplir con lo establecido para los quioscos y comedores escolares Tipo 1, debe de cumplir lo detallado a continuación

- Contar con conexión de agua potable (red pública), desagüe y energía eléctrica, así mismo garantizar la adecuada condición del suministro.
- Contar con un lavadero, mesa y equipos para facilitar la preparación higiénica de los alimentos.
- Disponer de un equipo de conservación y/o refrigerador para el expendio de alimentos perecibles y alimentos preparados como ensaladas, jugos, yogurt natural, entre otros. En el caso de usar un mismo equipo, se tiene que asegurar su higiene, con la debida separación por niveles y utilizando contenedores para la protección de alimentos y así prevenir la contaminación cruzada entre alimentos frescos y preparados.
- Contar con un mínimo de dos (02) expendedores en las Instituciones Educativas con más de 200 estudiantes; uno dedicado a la preparación y/o manipulación del alimento y el otro trabajador exclusivo para la cobranza y/o venta del producto.
- Los menajes, utensilios y equipos utilizados para la elaboración de alimentos, debe cumplir con las características sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente. (Ver Anexo N° 01: RM N° 363-2005/MINSA: Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. Capítulo III, Art. 13° y 14°)



6.3.2.2 En relación a las prácticas saludables

a. Sobre el cuidado e higiene del quiosco, comedor, utensilios y menaje escolar

Las superficies utilizadas para la preparación y/o exhibición de alimentos según corresponda al quiosco y comedor tipo 1, quiosco y comedor tipo 2, deben lavarse a diario con agua y detergente y desinfectarse con una solución clorada o agua hirviendo (Ver Anexo N° 02 Dosificación de lejía para los procedimientos de desinfección- CUNA MAS), antes de iniciar las labores del día y después de cada jornada de trabajo.

En relación al procedimiento para la limpieza del local, utensilios y menaje se recomienda realizar el siguiente procedimiento:

- Se realizará una limpieza diaria de todas las superficies internas y externas (pisos, paredes, ventanas, puertas, mostradores, anaqueles, mesas, etc.) y el techo, cada quince (15) días, para ello se debe retirar el polvo impregnado utilizando franela y/o escobillones. Así mismo se debe realizar una limpieza profunda cada siete (07) días.
- Para el caso de los utensilios y menaje, estos serán lavados cada vez que sea necesario, de manera adecuada (agua a chorro y lavavajilla), y antes de ser guardados deben secarse. Su desinfección se realizará semanalmente (Ver Anexo N° 02 Dosificación de lejía para los procedimientos de desinfección - CUNA MAS)





- Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.
- Si el quiosco o comedor atiende en dos turnos, el proceso de limpieza y desinfección deberá efectuarse antes y después de cada turno.
- Al inicio de la atención, diariamente se verifican las condiciones de seguridad, los quioscos que tienen ventanas con parantes para sostenerlas deben estar bien asegurados.

b. En relación a los manipuladores de alimentos:

Esta disposición se aplica a los dos tipos de quioscos y comedores escolares:

- Los manipuladores de alimentos incluyendo todas las personas que trabajan en otras actividades en el quiosco o comedor escolar deberán estar libres de enfermedades infectocontagiosas, debiendo de tener controles de salud periódicos, como examen médico (certificado por los Establecimientos de Salud) y pruebas de laboratorio correspondientes.
- Deben recibir, como mínimo, una sesión educativa y una sesión demostrativa relacionadas a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, limpieza y desinfección, enfermedades transmitidas por alimentos, alimentación saludable, salud respiratoria, lavado de manos y auto cuidado personal. Debiendo presentar una constancia que acredite la capacitación recibida.
- Es necesario lavarse las manos con agua y jabón cumpliendo con la técnica correcta, antes de preparar los alimentos, después de ir al baño, sacar la basura, manipular dinero y/o cobrar y las veces que sea necesario.
- Realizar las buenas prácticas de salud respiratoria: Evitar toser, estornudar o tocarse la nariz al manipular o preparar los alimentos. Al toser o estornudar protegerse utilizando papel descartable, luego desechar en el contenedor de basura y realizar el correcto lavado de manos.
- Usar el cabello corto o recogido y protegerlo con un cubre cabello, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, las manos tienen que estar libres de objetos personales (joyas, relojes, etc.), si presenta heridas y/ o cortes en las manos deberá usar guantes para manipular y/o expender alimentos.
- Para degustar las preparaciones, se tomará una pequeña porción con una cuchara, se pondrá en un plato y con otro cubierto probará la porción servida a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- Usar uniforme de color blanco o claro: mandil o chaqueta y cubre cabello, en buen estado de conservación e higiene.
- Las personas que manipulan y/o preparan alimentos adicionalmente de manera personal tendrán que utilizar mascarilla, guantes y todo lo detallado en el párrafo anterior.

c. En relación al almacenamiento y conservación de alimentos:

- Se debe utilizar estantes, anaqueles, tarimas o parihuelas u otros para conservar y almacenar los alimentos, los cuales nunca deben estar colocados directamente sobre el piso, ni en contacto con las paredes.



[Handwritten signature]





- Debe cumplir con la rotación y el principio PEPS (Primero en Entrar/Primero en Salir), asimismo se debe utilizar el formato kárdex en la IE que cuente con almacén de alimentos. (Ver Anexo N° 03. Modelo de kárdex)
- Debe verificarse la fecha de vencimiento y el registro sanitario vigente de los alimentos industrializados, no debiendo encontrarse alimentos con fecha de vencimiento expirado.
- Los alimentos deberán protegerse de los agentes contaminantes.
- Los productos químicos o materiales de limpieza no estarán almacenados en el mismo lugar de los alimentos.



d. Para los alimentos perecibles:

- Almacenarlos a temperaturas que asegure su conservación; para el caso de carnes, leches, derivados lácteos y otros que por sus características se deterioran rápidamente, es necesario mantenerlos en refrigeración o congelación, según el tiempo de conservación que se desee.
- Mantener las temperaturas de conservación en todos los procesos de manipulación.
- Evitar sobrecargar los equipos de refrigeración para mantener una adecuada temperatura.
- Verificar que los aparatos de refrigeración y congelación cuenten con equipos de medición de temperatura.
- Evitar la contaminación cruzada al momento de la conservación de los alimentos.
- No guardar alimentos preparados para reutilizarlos al día siguiente, los sobrantes deben descartarse.



e. En relación a los alimentos que se deben expender en los quioscos y comedores escolares:

Considerar el listado de alimentos saludables que se recomiendan expender en los quioscos escolares de las IIEE aprobado mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA y de acuerdo con las consideraciones para elaborar el refrigerio escolar saludable. El quiosco escolar tipo 1 expenderá alimentos no perecibles y algunas frutas, el quiosco escolar tipo 2 y comedores podrán expender alimentos perecibles y no perecibles. (Ver Anexo N° 04 Lista de Alimentos perecible y no perecibles.)



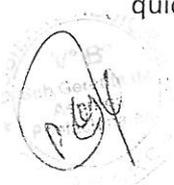
f. En relación a los usuarios de los quioscos o comedores escolares

- Lavarse las manos antes de consumir cualquier alimento y después de ir al baño.
- Comer pausadamente y con moderación.
- Cepillarse los dientes después de comer.
- En el quiosco o comedor escolar debe existir trato amable y cooperativo de parte del concesionario y los estudiantes.
- Consumir alimentos saludables en las cantidades adecuadas.



6.3.3. Rol de la institución educativa en la promoción de quioscos y comedores escolares saludables:

Los responsables de la Institución Educativa deben garantizar que los quioscos y comedores escolares cumplan con lo establecido en la presente





directiva. Asimismo, son los encargados de implementar acciones orientadas a:

- Inducción y sensibilización a la comunidad educativa: lavado de manos, alimentación saludable, convivencia saludable, salud bucal, manejo de residuos sólidos, consumo de agua segura, entre otros.
- Promoción y difusión con los padres de familia para lograr una corresponsabilidad sostenible a través de reuniones informativas, talleres y/o charlas, sesiones educativas y demostrativas, con entendidos en los temas.
- Sensibilización a las personas encargadas de los quioscos y comedores, estableciendo reglas claras (contratos o acuerdos) en la concesión, alquiler o uso de estos espacios para concretizar el objetivo de una alimentación saludable.
- Coordinar con el personal de salud, Qali Warma, gobierno local y otros actores involucrados para la implementación de la presente directiva.



6.3.4. Niveles de logro de los quioscos y comedores escolares:

El nivel del logro del quiosco o comedor escolar es aquel conjunto de características que permiten ubicarlo en un nivel de avance de acuerdo a los indicadores propuestos y se clasifican en:



6.3.4.1 Quiosco o comedor en Inicio: El manipulador de alimentos tiene controles de salud referidos a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, ha recibido capacitación por parte de la Dirección Regional de Educación, DIRESA, DRA, Qali Warma, Gobiernos Locales, Vivienda, o sus dependencias.

6.3.4.2 Quiosco o comedor en Proceso: Cumple con los indicadores relacionados a capacitación al manipulador de alimentos, infraestructura, saneamiento y prácticas saludables para el expendio de alimentos.

6.3.4.3 Quiosco o comedor saludable: Cumple con los indicadores relacionados a capacitación, salud e higiene del manipulador de alimentos, infraestructura y prácticas saludables para el expendio de alimentos.

6.3.4.4 Quiosco o comedor escolar saludable destacado: Es aquel quiosco o comedor saludable ubicado en una IE que desarrolla proyectos de gestión y proyectos educativos ambientales.



6.4. CONSIDERACIONES TECNICAS PARA DESAYUNOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS ESCOLARES SALUDABLES

6.4.1. Características de los refrigerios escolares saludables y su consumo adecuado:
El refrigerio debe ser preparado con alimentos saludables, nutritivos e ino cuos; deben contener alimentos nativos o propios de la localidad, saludables y ricos en nutrientes.

Los refrigerios deben ser fáciles de preparar: Utilizar alimentos de fácil preparación; Prácticos de llevar: Que permite el uso de envases simples e higiénicos; Ligeros: Evitar preparaciones grasosas y abundantes; Nutritivos: Que

A





aporte entre 10 al 15% de los requerimientos de energía del escolar con estado nutricional normal; Variados: Que contenga variedad en color y sabor, y Económicos: Que no genere mucho gasto.

La cantidad de alimentos destinado para el refrigerio escolar debe estar relacionado con la edad, peso, talla, cantidad de horas en la escuela y actividad física del escolar.

La fruta que se envía en la lonchera debe ser entera o en trozos, manteniendo su cáscara para aprovechar la fibra (si estar en trozos, agregar jugo de limón para evitar que se oxide y cambie a un color oscuro).

La lonchera no debe contener productos envasados que tengan en su composición: grasas-trans, alto contenido de sal y/o azúcar.

Si la lonchera presentara un producto industrializado se deberá vigilar el etiquetado y/o fecha de vencimiento.

6.4.2. Características de los Desayunos y Almuerzos Escolares

Considerando las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y con asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA) ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario:

6.4.2.1. Modalidad Raciones

Desayunos:

El desayuno aporta cerca del 20% al 25% de los requerimientos energéticos diarios, está constituido por un bebible industrializado más un componente sólido:

- Bebible Industrializado: Leche enriquecida y Leche con cereales de larga vida útil y de presentación individual.
- Componente sólido: Está constituido por un producto de panificación y/o galletería y/o snack saludables, pudiendo ser:
 - Pan Común: Labranza, chapla, tres puntas, pan de piso, pan francés entre otros. Este deberá estar acompañado por: huevo sancochado.
 - Pan Especial: Pan con granos andinos, pasas y leche, pan con aceituna, pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla.
 - Pan con derivado lácteo: Pan con Queso y leche.
 - Pan dulce: Chancay de huevo, Pan de yema.
 - Pan regional: Pan de Plátano, Pan integral.
 - Galletas: Galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta con cereales, galleta integral, galleta con maca, entre otros.
 - Queque con granos andinos.
 - Snack Saludable: Maní con o sin pasas.



Handwritten signature





6.4.2.2. Modalidad Productos

Desayunos:

El desayuno está constituido por un bebible preparado en la IE más un componente sólido:

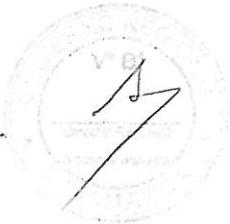
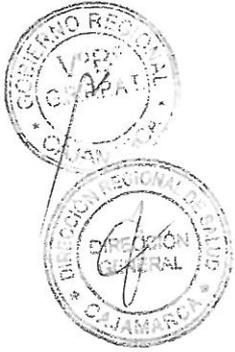
- Los bebibles o mazamorras pueden ser preparados con o sin leche, con cereales o derivados como arroz, avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas y hojuelas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, etc.
- El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada:
 - Galletas.
 - Segundos a base de cereales, entre otros, los cuales incluyen un producto de origen animal hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc.; o un producto de origen animal no hidrobiológico (POA NH), tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, entre otras o; deshidratado (POA deshidratado) como: chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso y mezcla en polvo a base de huevo.

Almuerzos:

Es un segundo, que aporta alrededor del 35% al 40% de los requerimientos energéticos diarios y contiene:

- Cereales como arroz, fideos, trigo y maíz mote pelado.
- Menestra: Se brinda menestras como mínimo 2 veces por semana y pueden ser: Arveja seca partida, frijol, haba, lenteja, pallar entre otros.
- Grano andino: Quinua.
- Tubérculos: Papa seca.
- Todas las preparaciones contienen producto de origen animal (POA), el cual puede ser un producto de origen animal hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc.; o un producto de origen animal no hidrobiológico (POA NH), tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, entre otras o un producto de origen animal deshidratado (POA deshidratado) como: chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso y mezcla en polvo a base de huevo.
- A las preparaciones se puede aderezar con ajos, cebolla y otros potenciadores de sabor naturales que sean sanos y agradables para los niños.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características cumplen con los criterios para la planificación del menú escolar e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimenticios según la localidad. En el Anexo N° 05



Handwritten signature





Aporte Nutricional de los desayunos y almuerzos del PNAEQW, se muestran los valores nutricionales de los desayunos y almuerzo escolares



6.4.3. En Relación de los materiales e implementos utilizados para el servido o embalaje de los desayunos, refrigerios y almuerzo escolares.

Los platos, envases o lonchera donde se coloquen los alimentos debe estar limpio y en buenas condiciones.

Evitar el uso de envases de plástico, tecknoport y plásticos de polietileno (bolsas de plásticos), por el impacto negativo que tiene en el ambiente.

La lonchera y envases deben ser herméticas y seguras para evitar que las bebidas y/o alimentos se derramen o combinen.



6.4.4. En relación a las prácticas saludables en el consumo de los desayunos, refrigerios y almuerzos escolares.

Se debe considerar las características establecidas en el acápite 6.3.2, f), y adicionalmente las siguientes:

- Planificar con anticipación los desayunos, refrigerio y almuerzos escolares para no improvisar y enviar/preparar alimentos no nutritivos y/o no saludables y poco variados.
- Los estudiantes participan en el ordenamiento y limpieza del ambiente utilizado en su alimentación.
- No es recomendable acompañar las comidas o preparaciones con mayonesa, mostaza o cualquier salsa.
- En el aula o ambiente donde se consumen las comidas escolares se debe hacer uso eco-eficiente del agua; asimismo, los estudiantes deben participar en el ordenamiento y limpieza del ambiente utilizado.



6.4.5. En relación a los alimentos que se debe incluir en los desayunos, refrigerios y almuerzos escolares saludables.

El PNAE Qali Warma en su Resolución Ejecutiva N° 060 -2017 MIDIS/PNAEQW, establece el listado de alimentos que pueden ser provistos por los proveedores para la preparación de los desayunos y almuerzos escolares; en el Anexo 06 Listado de Alimentos y Especificaciones Técnicas de los desayunos y almuerzos escolares modalidad productos (sujeto a cambios de año a año).

En relación a los alimentos recomendados para la preparación de refrigerios, se debe considerar la relación de alimentos aprobado mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA (Ver Anexo N° 07 - Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las II.EE.)





VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1. FUNCIONES DE LOS SECTORES INVOLUCRADOS

7.1.1. A NIVEL DE LA DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN

- Brindar asistencia técnica a las UGEL en coordinación con la DIRESA, Qali Warma, DRA, Vivienda, Gobiernos Locales y otros; para la implementación de la presente directiva.
- Disponer que las UGEL implementen la directiva en las IE de su jurisdicción en forma coordinada con las instituciones involucradas.
- Designar un responsable para la implementación, seguimiento y evaluación de la presente directiva
- Disponer que la presente directiva esté articulada a los documentos de gestión de las UGEL para ser implementadas en las IE.
- Difundir la presente directiva a través de reuniones internas y de los diferentes medios de comunicación.
- Promover concursos regionales de quioscos y comedores escolares saludables y otorgar incentivos a las buenas prácticas, considerando los lineamientos de los sectores Educación, Salud y PNAE Qali Warma.
- Monitorear en las UGEL e IE la implementación de la Directiva en coordinación con la DIRESA y otras instituciones.
- Promover y difundir iniciativas vinculadas a la puesta en valor de los productos originarios de la región.
- Promocionar y difundir las iniciativas de emprendimiento y negocio de las IE en los diferentes eventos que organicen la DRE y sus dependencias.
- Impulsar desde el Comité Regional Interinstitucional de la Iniciativa Aprende Saludable (CRIAS) la promoción de los quioscos y comedores escolares saludables.
- Reconocer a las UGEL que implementan adecuadamente la presente directiva, o sancionar a aquellas que incumplen considerando las condiciones de infraestructura, equipamiento y recurso humano.

7.1.2. A NIVEL DE LA UGEL

- Garantizar la incorporación de acciones relacionadas a la implementación de refrigerios, quioscos y comedores escolares saludables en el plan anual de trabajo de la II.EE.
- Brindar asistencia técnica a las IE en coordinación con salud, Qali Warma, agricultura, vivienda etc. para la implementación de la presente directiva.
- Disponer que las IE implementen la directiva en su jurisdicción en forma coordinada con las instituciones locales.
- Disponer que la presente directiva esté articulada a los documentos de gestión de las IE para ser implementadas.
- Capacitar a los docentes de las instituciones educativas acerca de temas relacionados a los refrigerios, quioscos y comedores escolares.
- Promover que las IE desarrollen estrategias y recursos pedagógicos basados en la promoción de una alimentación saludable y sostenible.
- Difundir mensajes alusivos al cumplimiento de los objetivos de la presente directiva



Handwritten signature





- Promover campañas de movilización social para la implementación de quioscos y comedores escolares saludables.
- Promover pasantías a IE con buenas prácticas en refrigerios, quioscos y comedores escolares.
- Concertar con gobiernos locales y otras instituciones que promuevan los quioscos y comedores escolares saludables.
- Monitorear en las IE la implementación de la directiva en coordinación con salud y otras instituciones afines.
- Promocionar y difundir las iniciativas de emprendimiento y negocio de las IE en los diferentes eventos que organice la UGEL.
- Reportar a la DRE en forma trimestral los avances de la implementación de la directiva.
- Reconocer a las instituciones educativas que implementan adecuadamente la presente directiva, o sancionar a aquellas que incumplen considerando las condiciones de infraestructura, equipamiento y recurso humano.

7.1.3. A NIVEL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

- Incluir los temas de alimentación saludable en el plan anual de trabajo, el PCI y otros documentos de gestión institucional.
- Gestionar la realización de capacitaciones a la comunidad educativa (docentes, padres de familia, personal auxiliar y administrativo) acerca de alimentación saludable, higiene y lavado de manos, agua segura, segregación de residuos, entre otros relacionados a la presente directiva.
- Desarrollar mensualmente en el periódico mural, concurso de carteles, dibujo y pintura; dramatizaciones, entre otras acciones relacionadas al consumo de agua segura, segregación de residuos sólidos, alimentación saludable, higiene y lavado de manos.
- Monitorear el expendio de alimentos saludables, hábitos de limpieza e higiene de los expendedores en los quioscos y comedores escolares.
- Desarrollar Proyectos Educativos y Sesiones de Aprendizaje sobre alimentación y nutrición saludable, lavado de manos, consumo de agua segura y reciclaje.
- Facilitar al personal de las instituciones involucradas, el desarrollo de sesiones educativas, sesiones demostrativas y capacitaciones, necesarias para el logro de los objetivos propuestos.
- Monitorear el consumo de agua segura y su utilización en forma racional y responsable.
- Implementar biohuertos escolares, con asesoramiento de la Dirección Regional de Agricultura y sus dependencias, fomentando la auto-sostenibilidad en las II.EE., a través de la utilización de las áreas disponibles, para producir parte de los alimentos que necesitan consumir los escolares.
- Organizar y desarrollar la celebración del día mundial del lavado de manos y el día mundial de la alimentación saludable, con la participación activa de los actores locales.
- Garantizar la disposición adecuada de los residuos sólidos y bioseguridad de los manipuladores de alimentos.
- Gestionar la asistencia técnica especializada (Salud, Qali Warma, Municipio u otros) para la segregación adecuada de los residuos sólidos.
- Impulsar la construcción de microrelleno sanitario en Instituciones Educativas rurales contando con la asistencia técnica del sector salud y gobiernos locales.



[Handwritten signature]





- Utilizar materiales educativos en la promoción de quioscos y comedores escolares saludables, elaborados y/o provistos por las instituciones involucradas.
- Promover actividades de reciclaje para optimizar la conservación del medio ambiente: Clasificación de los residuos, diferentes tipos y colores para los contenedores de desperdicios, manejo adecuado y utilitario de los residuos orgánicos.
- Licitación de los quioscos, cafetines y comedores escolares teniendo en cuenta los alcances de la Directiva y de la normatividad vigente.
- Reportar a la UGEL en forma mensual los avances de la implementación de la directiva.

7.1.4. A NIVEL DE LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD



- Promover la articulación intersectorial e interinstitucional para desarrollar las intervenciones propuestas en la presente Directiva.
- Brindar asistencia técnica al personal de las sub regiones y redes de salud en coordinación con la DRE y sus dependencias para la promoción de refrigerios, quioscos y comedores escolares saludables.
- Capacitar al personal del sector educación sobre temas de alimentación y nutrición saludable.
- Elaborar y producir materiales educativos con enfoque intercultural.
- Fortalecer las capacidades del personal de salud en el manejo de herramientas, como el Módulo Educativo para la promoción de la alimentación saludable y cartillas informativas, dirigidas a docentes y manipuladores de alimentos.
- Conducir la capacitación a manipuladores de alimentos de los comedores y quioscos escolares en higiene, manejo de residuos sólidos, bioseguridad en forma coordinada con la DRE, Qali Warma y Gobiernos Locales.
- Elaborar materiales educativos en la promoción de refrigerios, quioscos y comedores escolares saludables.
- Hacer incidencia con los gobiernos locales para fortalecer la vigilancia de la inocuidad y manipulación de los alimentos en los refrigerios, quioscos y comedores escolares.
- Hacer cumplir las actividades establecidas en la presente Directiva.
- Supervisar y evaluar el proceso de promoción de la alimentación saludable en los refrigerios, quioscos y comedores escolares saludables.
- Monitorear a las IE la implementación de la directiva en coordinación con educación, Qali warma y otras instituciones afines.
- Difundir mensajes alusivos al cumplimiento de los objetivos de la presente directiva.
- Apoyar a la DRE en los procesos de reconocimiento a las UGEL que implementan adecuadamente la presente directiva.

7.1.5. A NIVEL DE REDES DE SALUD

Handwritten signature

- Elaborar e implementar un plan de trabajo a nivel de red, en forma coordinada con la UGEL, gobiernos locales y otras instituciones involucradas.
- Capacitar a manipuladores de alimentos en higiene, educación sanitaria, en forma coordinada con la UGEL y otras instituciones involucradas.
- Capacitar a los manipuladores de alimentos de los comedores, quioscos, en manejo de residuos sólidos, bioseguridad, a propuesta de la UGEL.





- Promover la articulación en los niveles operativos con representantes de los diferentes sectores, gobiernos locales y otras instituciones.
- Informar al jefe inmediato superior las ocurrencias o incumplimiento de lo dispuesto en la presente Directiva y las medidas correctivas a adoptarse.
- Implementar las acciones propuestas en la presente Directiva.
- Evaluar el cumplimiento de los indicadores establecidos en la presente Directiva.

Los responsables a nivel de red de salud para la implementación de la presente Directiva son:

- Coordinador de Promoción de la salud
- Coordinador de Alimentación y Nutrición
- Coordinador de Saneamiento ambiental

7.1.6. A NIVEL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

- Sensibilizar e involucrar a todo el personal de salud responsable del establecimiento de salud.
- Elaborar y ejecutar un Plan de Capacitación anual involucrando a todo el personal en la metodología e instrumentos a utilizar para la capacitación a docentes y personal de salud.
- Asignar los sectores y/o comunidades al personal de sus EE.SS, mediante memorándum, adjuntado las funciones estipuladas en la presente directiva.
- Realizar educación permanente en salud por lo menos una vez al mes, según dificultades encontradas en el trabajo con docentes y padres de familia.
- Capacitar a la comunidad educativa en los ejes temáticos de lavado de manos, alimentación saludable, convivencia saludable, salud bucal, manejo de residuos sólidos, consumo de agua segura, entre otros.
- Capacitar a manipuladores de alimentos en higiene, educación sanitaria, disposición de residuos sólidos y bioseguridad.
- Garantizar que las actividades estén debidamente registradas en los FUAS, FAC y HIS.
- Realizar la evaluación de los refrigerios escolares y comportamientos saludables en coordinación con los Directores de las IE.
- Realizar inspecciones sanitarias a los quioscos y comedores escolares de las instituciones educativas en coordinación con Director de la IE y el gobierno local.
- Monitorear el cumplimiento de las actividades de la sectorización o delimitación de sectores, zonas y/o comunidades.

Los responsables a nivel de establecimiento de salud para la implementación de la presente directiva son:

- Responsable de Promoción de la Salud.
- Responsable de Saneamiento Ambiental.
- Responsable de Alimentación y Nutrición.

7.1.7. DEL SECTORISTA DE SALUD

- Elaborar un Plan de Trabajo para el desarrollo de actividades en las instituciones educativas, incluyendo capacitaciones, monitoreos,



supervisiones, vigilancia; etc., tomando en cuenta las necesidades identificadas en la ficha de evaluación de logros y los objetivos de la presente directiva.

- Revisar los instrumentos de registro y seguimiento antes de cada salida y actualizarlos en forma frecuente.
- Realizar actividades preventivas promocionales en las instituciones educativas (comunidad educativa), para la implementación de desayunos, refrigerios, almuerzos en los quioscos y comedores escolares saludables, relacionados a la alimentación, higiene, saneamiento básico, eliminación de residuos sólidos, bioseguridad, etc.
- Vigilar y reportar la calidad del agua de consumo humano.
- Realizar el control de salud a los manipuladores de alimentos.
- Capacitar a los manipuladores de alimentos en: higiene, sesiones demostrativas, en alimentación saludable, eliminación de residuos sólidos, bioseguridad, etc.
- Monitorear el expendio de alimentos saludables en los quioscos de las I.E.
- Monitorear las instituciones educativas a través de la matriz de evaluación de indicadores de logros ambientales.
- Registrar las actividades en el Formato de Atenciones Colectivas (FAC), HIS y libro del sectorista según corresponda.

7.1.8. A NIVEL DE QALI WARMA

- Capacitar al personal del sector educación sobre temas de la gestión del servicio alimentario, y acerca de temas relacionados a los refrigerios, quioscos y comedores escolares.
- Participar de la capacitación a manipuladores de alimentos de los comedores y quioscos escolares en higiene, manejo de residuos sólidos, bioseguridad en forma coordinada con la DRE, DIRESA y Gobiernos Locales.
- Distribuir materiales educativos con enfoque intercultural.
- Contribuir con la difusión de la promoción de los quioscos y comedores escolares saludables.
- Apoyar en las campañas de movilización social para la implementación de quioscos y comedores escolares saludables.
- Apoyar en las pasantías a II.EE. con buenas prácticas en refrigerios, quioscos y comedores escolares.
- Participar de las acciones de concertación con gobiernos locales y otras instituciones que promuevan los quioscos y comedores escolares saludables.
- Reportar a la DRE en forma trimestral los avances de la implementación de la directiva.
- Participar en el reconocimiento a las instituciones educativas que implementan adecuadamente la presente directiva.

7.2. DE LA EVALUACIÓN

a. Indicadores de Proceso:

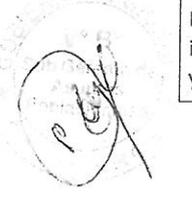
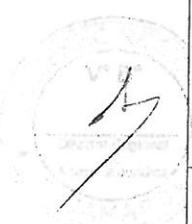
INDICADOR	FÓRMULA	PERIODO DE EVALUACIÓN	FUENTE DE VERIFICACIÓN	REPORTE POR:
Porcentaje de IIEE que han incluido en sus documentos de	N° de II.EE. que incorporan en su documentos de gestión temas de	Anual	Proyecto Educativo Institucional	I.E./UGEL/DRE



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



INDICADOR	FÓRMULA	PERIODO DE EVALUACIÓN	FUENTE DE VERIFICACIÓN	REPORTE POR:
gestión (PEI, PCI, PAT) los temas de desayunos, refrigerios y almuerzos saludables	promoción de desayunos, refrigerios y almuerzos saludables / Total de II.EE. del ámbito x 100		Proyecto Curricular Institucional Plan Anual de Trabajo	
Porcentaje de directores y docentes capacitados en temas de comportamientos y entornos saludables	N° de directores y docentes capacitados en temas de comportamientos y entornos saludables/Total de directores, docentes y padres de familia programados x 100	Anual	Listas de Asistencia Fotografías	Qali Warma/DIRESA
Porcentaje de APAFAs y CAEs capacitados en temas de comportamientos y entornos saludables	N° de de APAFAs y CAEs capacitados en temas de comportamientos y entornos saludables/Total de directores, docentes y padres de familia programados x 100	Anual	Listas de Asistencia Fotografías	Qali Warma/DIRESA
Porcentaje de II.EE. que implementan al menos 3 acciones sobre alimentación saludable sostenible, en la comunidad educativa	N° de II.EE. que desarrollan al menos 3 acciones de alimentación saludable sostenible con la comunidad educativa / Total de II.EE. del ámbito x 100	Trimestral	Plan Anual de Trabajo de IE. (PAT), Actas.	UGEL/DRE
Porcentaje de II.EE. que cuentan con Plan de manejo de residuos sólidos	N° de II.EE. que cuentan con Plan de manejo de residuos sólidos/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Semestral	Plan de Manejo de Residuos Sólidos Proyectos Educativos	UGEL/DRE
Porcentaje de II.EE. que implementan espacios adecuados (rincones de aseo, comedores, lugar para la disposición de residuos sólidos, entre otros), para la práctica de hábitos saludables (lavado de manos, cepillado de dientes, aseo de utensilios, segregación adecuada de residuos sólidos, entre otros)	N° de II.EE. que implementan espacios adecuados para la práctica de hábitos saludables/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Semestral	Ficha de Monitoreo Informes Fotografías	I.E./UGEL/DRE
Porcentaje de II.EE. que implementan actividades de mantenimiento, orden y limpieza de todos sus ambientes	N° de II.EE. que implementan actividades de mantenimiento, orden y limpieza de todos sus ambientes/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Semestral	Ficha de Monitoreo Informes Fotografías	I.E./UGEL/DRE/Qali Warma/EE.SS./Red/DIRESA
Porcentaje de II.EE. con quioscos y/o comedores escolares monitoreadas	N° II.EE. con quioscos y/o comedores escolares monitoreadas/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Semestral	Ficha de Monitoreo	RED/DIRESA/Qali Warma/UGEL/MCLCP
Porcentaje de II.EE. con desayunos, refrigerios y/o almuerzos saludables monitoreadas	N° de II.EE. con desayunos, refrigerios y/o almuerzos saludables monitoreadas/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Trimestral	Ficha de Monitoreo/ Ficha de Evaluación de Refrigerios y Comportamientos Saludables	RED/DIRESA/Qali Warma/UGEL/I.E./MCLCP
Porcentaje de UGELs que realizan monitoreo a la implementación de acciones de la presente directiva al menos en el 25% de sus I.E.	N° de UGELs que realizan monitoreo a la implementación de la directiva al menos en el 25% de sus II.EE./Total de UGELs X 100	Semestral	Ficha de Monitoreo Informe Técnico	DRE
Porcentaje de II.EE. que han incluido medidas para el ahorro y buen uso del agua	N° de II.EE. que incluyen medidas para el ahorro y buen uso del agua/Total de II.EE. x 100	Trimestral	Recibos mensuales de consumo de agua	I.E./UGEL/DRE





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



INDICADOR	FÓRMULA	PERIODO DE EVALUACIÓN	FUENTE DE VERIFICACIÓN	REPORTE POR:
Porcentaje de II.EE. que consumen agua segura.	N° de II.EE. que consumen agua segura/ Total de II.EE. x 100	Trimestral	Reporte de Monitoreo de QW	Qali warma/Gobierno Local
Porcentaje de II.EE. que preparan los desayunos y almuerzos escolares en los horarios establecidos	N° de II.EE. que preparan los alimentos en los horarios establecidos/ Total de II.EE. visitadas en el periodo x 100	Trimestral	Reporte de Monitoreo de QW	Qali Warma/UGEL
Porcentaje de II.EE. con cronogramas semanales de preparación de los alimentos	N° de II.EE. con cronogramas semanales de preparación de los alimentos / Total de II.EE. visitadas en el periodo x 100	Trimestral	Reporte de Monitoreo de QW	Qali Warma

b. Indicadores de Resultado:

INDICADOR	FORMULA	PERIODO DE EVALUACION	FUENTE DE VERIFICACION	REPORTE POR:
Porcentaje de II.EE. con 50% de alumnos que desarrollan prácticas saludables de alimentación e higiene (lavado de manos, cepillado de dientes y consumo de alimentos saludables)	N° de II.EE. con 50% de alumnos con prácticas saludables de alimentación e higiene / Total de II.EE. del ámbito x 100	Semestral	Ficha de Monitoreo	Qali Warma DIRESA/REDES
Porcentaje de II.EE. con 60% de directores y docentes capacitados en comportamientos y entornos saludables	N° de II.EE. con 60% de directores y docentes capacitados en comportamientos y entornos saludables/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Anual	Plan de Trabajo, listas de asistencia y fotografías.	DRE, UGEL/RED
Porcentaje de II.EE. con APAFAs y CAEs capacitados en comportamientos y entornos saludables	N° de II.EE. con APAFAs y CAEs capacitados en comportamientos y entornos saludables/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Anual	Plan de Trabajo, listas de asistencia y fotografías.	DRE, UGEL/RED
Porcentaje de UGELs con 50% de instituciones educativas implementan espacios adecuados (fincones de aseo, comedores, lugar para la disposición de residuos sólidos, entre otros), para el desarrollo de hábitos saludables.	N° de UGELs con 50% de instituciones educativas implementan espacios /Total de UGELs del ámbito x 100	Anual	PEI	UGEL/DRA/Agencias Agrarias/QW
Porcentaje de II.EE. en el que los niños y niñas expresan su aceptabilidad en más del 75% de las preparaciones recibidas en la escuela	N° de II.EE. en el que los niños y niñas expresan su aceptabilidad en más del 75% de las preparaciones recibidas en la escuela / Total de II.EE. visitada en el periodo x 100	Semestral	Informe QW	Qali Warma
% de II.EE. monitoreadas, supervisadas y evaluadas de manera articulada.	N° de II.EE. monitoreadas, supervisadas y evaluadas de manera articulada/ Total de II.EE. del ámbito x 100	Anual	Plan de trabajo, informes y actas	UGEL/DRE/Agencias Agrarias/QW/SALUD



7.3. DEL MONITOREO Y SUPERVISIÓN

Las Direcciones Regionales de Educación, Salud, Agricultura y el PNAE Qali Warma y sus respectivas dependencias, en coordinación con la Gerencia Regional de Desarrollo Social, realizarán el monitoreo y la supervisión de las actividades establecidas en la presente Directiva, en el ámbito de las Instituciones Educativas de su jurisdicción; presentando luego de culminados los mismos un informe a sus respectivas dependencias, asimismo, deberá ser socializado posteriormente con todas las instituciones involucradas.



7.4. DEL INFORME

DE LA DRE

- El Director de la UGEL, deberá emitir un informe trimestral de las actividades que se vienen desarrollando en las instituciones educativas de su jurisdicción para la implementación y cumplimiento de la Directiva.
- El informe deberá ser detallado y documentado, y será remitido a la Dirección Regional de Educación, donde se establecerá si la Institución Educativa cumplió o no, con lo estipulado en la presente Directiva.
- Las UGEL reconocerán resolutivamente al personal de las Instituciones Educativas que hayan alcanzado los tres mejores resultados en la implementación de la presente directiva.
- Una copia del informe será remitido a la Comisión de Procesos Administrativos Disciplinarios, con la finalidad de iniciar proceso investigador disciplinario sancionador por la presunta Negligencia y/o Incumplimiento de funciones, de ser el caso.



DE LA DIRESA

- El Director de cada Red de Salud deberá emitir, trimestralmente, un informe a la DIRESA de la implementación de las actividades desarrolladas por el personal de salud en las instituciones educativas.
- Una copia de los informes deberán ser archivados en cada Establecimiento de Salud, como sustento de las actividades realizadas.
- Evaluar y verificar las evidencias de la información registrada en los FAC (formato de actividades colectivas), referente a los refrigerios, quioscos y comedores saludables.



DE QALI WARMA

- Los jefes de las Unidades Territoriales deberá emitir, trimestralmente, un informe de la implementación de las actividades desarrolladas por los Monitores de Gestión Local en las instituciones educativas.
- Una copia de los informes deberán ser enviados a las UGEL y REDES de Salud.



VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- El Gobierno Regional de Cajamarca aprobará la presente Directiva a través de una Resolución Gerencial General Regional.





- 
- 
- b. La Gerencia Regional de Desarrollo Social del Gobierno Regional de Cajamarca, difundirá, monitoreará y evaluará las intervenciones articuladas de los diferentes sectores.
 - c. Las instituciones involucradas implementarán diferentes estrategias de intervención para lograr los objetivos propuestos en la presente directiva.
 - d. Cada sector involucrado de acuerdo a sus funciones y competencias establecidas asumirá responsabilidades para el cumplimiento de los objetivos.

IX. DISPOSICIONES FINALES

- 
- 
- 
- 
- a. La Dirección Regional de Educación, a través de la Dirección de Gestión Institucional y Gestión Pedagógica, emitirá de ser pertinente, normas complementarias que sean necesarias para la ejecución de las actividades que promuevan la implementación de desayunos, refrigerios y almuerzos en los quioscos y comedores saludables de las instituciones educativas.
 - b. La UGEL y las Instituciones Educativas, serán responsables del cumplimiento de las disposiciones estipuladas en la presente directiva, conllevando a las acciones administrativas según el nivel correspondiente.
 - c. La Dirección Regional de Salud, a través de la Dirección de Promoción de la Salud y la Estrategia de Alimentación y Nutrición, emitirá de ser pertinente, normas complementarias que sean necesarias para la ejecución de las actividades preventivo promocionales en las instituciones educativas.
 - d. El PNAE Qali Warma, a través de la unidades territoriales de Cajamarca 1 y 2 implementará las acciones necesarias para la promoción de desayunos, refrigerios y almuerzos en los quioscos y comedores saludables de las instituciones educativas.
 - e. La presente Directiva será revisada y actualizada cuando sea conveniente o se note que algún artículo o procedimiento se tenga que agregar o quitar





X. ANEXOS

Anexo N° 01

RM N° 363-2005/MINSA: NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.

CAPÍTULO III DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 13°.- Características

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 14°.- Lavado y Desinfección

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.

Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.



Anexo N° 02

Dosificación de lejía para los procedimientos de desinfección - CUNA MAS

SUSTRATO A DESINFECTAR	DOSES DE LEJÍA	RECOMENDACIÓN
Frutas, verduras y tubérculos	1 ml por litro de agua	- 10 a 20 minutos de inmersión (remojó). - Luego enjuagar.
Tapers con sus respectivas tapas, jarras, cubiertos.	1 ml por litro de agua	- 10 a 20 minutos de inmersión (remojó). - Luego enjuagar.
Cucharones, cuchillos, tazones y demás utensilios de cocina. Incluye mesas de trabajo.	1 ml por litro de agua	- 10 a 20 minutos de inmersión (remojó). - Luego enjuagar. - En el caso de mesas se puede utilizar rociador. - Para el caso de trapos de mesa, éste debe estar permanentemente remojado en un recipiente con agua clorada.
Tablas acrílicas para picar	2 ml por litro de agua	- 10 a 20 minutos de inmersión (remojó). - Una vez a la semana la inmersión será de un día para otro.
Pisos, paredes y ventanas	2 ml por litro de agua	- No hay enjuague
Servicios higiénicos	3 ml por litro de agua	- No hay enjuague - Se puede utilizar también un rociador
Vehículo de distribución	3 ml por litro de agua	- Utilizando rociador
Limpiaueñas	3 ml por litro de agua	- En una bandeja se coloca agua clorada en un nivel que no sea mayor a la suela del calzado.

Anexo N° 03.

Modelo de kárdex y glosario de términos

GLOSARIO





Anexo N° 04

LISTA DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES



ALIMENTOS PERECIBLES	ALIMENTOS NO PERECIBLES
<p>ACEITES Y GRASAS MARGARINA MANTEQUILLA</p> <p>AZUCAR Y DULCES PREPARADOS GELATINA PREPARADA POSTRES PREPARADOS</p> <p>CARNES Y DERIVADOS - HUEVOS CARNES Y PESCADOS FRESCOS O PREPARADOS Y SUS DERIVADOS: CARNE DE VACUNO, OVINO, PORCINO, CAPRINO, POLLO, PATO, CUY, ENTRE OTRAS; HUEVOS, EMBUTIDOS (HOT DOG, JAMONADA, SALCHICHA, ENTRE OTROS), HAMBURGUESAS, NUGETS, ENTRE OTRAS.</p> <p>LECHE Y DERIVADOS LECHE FRESCA QUESOS FRESCOS, MADUROS Y OTROS ELABORADOS YOGURT</p> <p>VERDURAS Y LEGUMBRES VERDURAS, LEGUMBRES U HORTALIZAS FRESCAS O SANCOCHADAS: LECHUGA, BETARRAGA, ZANAHORIA, TOMATE, PEPINILLO, ESPINACA, ACELGA, ARVEJA, VAINITA, ENTRE OTRAS.</p> <p>FRUTAS FRESCAS O PREPARADAS FRUTAS FRESCAS O PREPARADAS: MANZANA, NARANJA, PLÁTANO, UVA, DURAZNO, PERA, FRESA, ENTRE OTRAS, ENSALADA DE FRUTAS, COMPOTAS, ENTRE OTRAS.</p> <p>CONDIMENTOS Y ESPECIAS FRESCOS CONDIMENTOS Y ESPECIAS FRESCOS O ELABORADOS: OREGANO, CULANTRO, AJIES, AJOS MOLIDOS, MEZCLAS DE ESPECIAS FRESCAS O MOLIDAS, ENTRE OTROS.</p> <p>BEBIDAS FRESCAS JUGOS DE FRUTAS FRESCAS.</p>	<p>ACEITES Y GRASAS ACEITE VEGETAL</p> <p>AZUCAR Y DULCES AZUCAR RUBIA MIELES CHANCACA MERMELADA GELATINA EN POLVO ALGARROBINA CACAO CHOCOLATE</p> <p>CARNES Y DERIVADOS - HUEVOS CARNES, PESCADOS ENLATADOS HUEVO DESHIDRATADO CARNES Y DERIVADOS DESHIDRATADOS</p> <p>LECHE Y DERIVADOS LECHE EVAPORADA QUESO PARMESANO ENVASADO MANJAR BLANCO</p> <p>CEREALES Y DERIVADOS CEREALES Y SUS DERIVADOS: SEMOLA, QUINUA, KIWICHA, ARROZ, MAICES, TRIGO, AVENA, FIDEOS, PANES, GALLETAS, HARINAS, MAICENA, POLENTA.</p> <p>VERDURAS Y LEGUMBRES ENVASADAS VERDURAS Y LEGUMBRES ENVASADAS: VERDURAS ENLATADAS, SALSAS ENVASADAS, LEGUMBRES ENVASADAS.</p> <p>LEGUMINOSAS ARVEJA PARTIDA, FRIJOLES, GARBANZOS, HABAS SECAS, LENTEJAS, PALLAR, TARWI, ENTRE OTRAS.</p> <p>FRUTOS SECOS MANI, PECANAS, NUECES, ALMENDRAS, PASAS, GUINDONES, ENTRE OTROS.</p> <p>CONDIMENTOS Y ESPECIAS SECOS CANELA, CLAVO DE OLOR, COMINO, ESENCIA DE VAINILLA, HONGOS Y LAUREL, OREGANO SECO, PIMIENTA, SAL, SILLAO</p> <p>BEBIDAS ENVASADAS JUGOS DE FRUTAS O ARTIFICIALES ENVASADOS, ENTRE OTRAS BEBIDAS ENVASADAS</p>



Anexo N° 05
Aporte Nutricional de los desayunos y almuerzos del PNAEQW

TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^a		PROTEÍNA ^b		GRASA ^c		AZÚCAR AÑADIDO ^c		HIERRO ^b	
		Kcal	%RD	g	%RD	g	% Kcal grasas	g	% Kcal azúcar añadido	mg	%RD
DESAYUNO	Inicial	250 - 324	20% - 25% ^d	8 - 10	20% - 25% ^d	4 - 11	15% - 30% ^e	<8	<10% ^f	0.6 - 1.5	10% - 25% ^g
	Primaria	365 - 460		11 - 14		6 - 15		<12		14 - 3.5	
	Secundaria	454 - 567 ^d		17 - 21 ^e		8 - 19		<13		17 - 6.5 ^e	
ALMUERZO	Inicial	454 - 518	35% - 40% ^d	20 - 25	60% - 60% ^d	8 - 17	15% - 30% ^e	<13	<10% ^f	2.1	35% ^g
	Primaria	644 - 736		28 - 33		11 - 25		<18		4.9	
	Secundaria	795 - 908 ^e		33 - 43 ^e		13 - 30		<23		6.0 - 9.1 ^e	
DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	713 - 842	55% - 65% ^d	29 - 33	70% - 85% ^d	12 - 28	15% - 30% ^e	<21	<10% ^f	2.7 - 3.6	45% - 60% ^g
	Primaria	1012 - 1195		39 - 47		17 - 40		<30		6.3 - 8.4	
	Secundaria	1249 - 1475 ^d		50 - 64 ^e		21 - 49		<36		7.7 - 15.6 ^e	

Ejemplos de combinaciones de los desayunos escolares PNAE QW

DÍA	DEBIBLE	COMPONENTES SÓLIDO
1	LECHE + HARINA DE MENESTRA Leche Entera Evaporada + Harina de haba extruida	GALLETERIA 1 Galleta de Kiwicha
2	HOJUELAS DE CEREAL 1 Hojuela de avena	CEREAL 1 + POA 1 Arroz pilado + Conserva de pescado en aceite
3	LECHE + HARINA DE CEREAL Leche Entera Evaporada + sémola	GALLETERIA 2 Galleta de soda
4	HOJUELAS DE CEREAL 2 + CHOCOLATE Hojuela de avena con quinua + Chocolate para taza	CEREAL 2 + POA 2 Fideo Pasta Larga + Conserva de pescado en salsa de tomate
5	LECHE + GRANO ANDINO Leche Entera Evaporada + Quinua entera	GALLETERIA 3 Galleta de Quinua

Handwritten signature





Anexo 06

Listado de Alimentos y Especificaciones Técnicas de los Desayunos y Almuerzos Escolares Modalidad Productos

Los proveedores deben entregar productos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Alimentos establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La entrega de los productos debe realizarse en las Instituciones Educativas Públicas, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

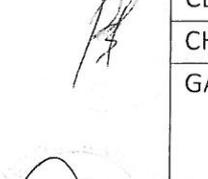
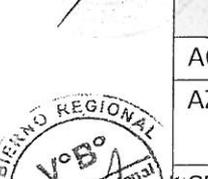
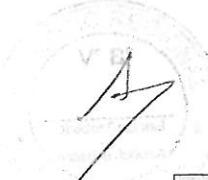
Los productos industrializados y de procesamiento primario cuya vida útil sea igual a 6 meses deberán tener la fecha de vencimiento mínimo de sesenta (60) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril del 2018, los productos deben vencer el día 10 de junio del 2018).

Los productos industrializados y de procesamiento primario, excepto conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos, cuya vida útil sea mayor a 6 meses deben tener la fecha de vencimiento mínimo de noventa (90) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril del 2018, los productos deben vencer el día 10 de julio).

En el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos estas deben tener la fecha de vencimiento mínimo de un (01) año adicional a la fecha final del periodo de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el 10 de abril del 2018, la conserva deberá vencer el 10 de abril del 2019).

El proveedor podrá adquirir productos de cualquier presentación disponible en el mercado, que cuente con Registro Sanitario o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. El tipo de envase y peso neto debe estar consignado en su Registro Sanitario. Sólo se podrá recibir productos hasta la presentación máxima establecida en las Especificaciones Técnicas de alimentos. Sin embargo, se debe tener en cuenta que la presentación a entregar debe guardar correlación entre el número de usuarios, días de atención y vida útil del producto, a fin de minimizar su exposición al ambiente luego de ser abierto, dentro del periodo a ser almacenado y consumido en las Instituciones Educativas.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
ACEITE	Aceite vegetal
AZUCAR	Azúcar
	Panela
CEREAL 1	Arroz
CEREAL 2	Fideos
CEREAL 3	Trigo
	Trigo mote
CEREAL 4	Maíz mote
CHOCOLATE	Chocolate
GALLETERIA	Galleta con kiwicha
	Galleta con quinua
	Galleta con cereales
	Galleta integral

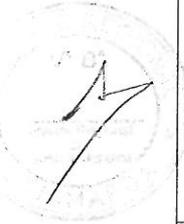
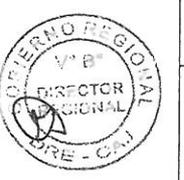




GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
	Galleta con maca
	Barra de Cereales
	Cereal Expandido
	Rosquitas Tipo Cajamarquinas
GRANO ANDINO	Quinua
ESPESANTE	Almidón de papa
HARINA DE CEREAL	Almidón de maíz (maicena)
	Harina de arroz
	Harina de Cañihua
	Harina de cebada
	Harina de kiwicha
	Harina de maíz
	Harina de maíz morado
	Harina de quinua
	Mezcla de harinas
	Harina de trigo
	Sémola
HARINA DE FRUTA	Harina de plátano
	Harina de lúcuma
HARINA DE MENESTRA	Harina de arveja
	Harina de haba
	Harina de tarwi
HARINA DE TUBERCULO	Harina de maca
HOJUELAS DE CEREAL	Hojuelas de quinua
	Hojuelas de kiwicha
	Hojuelas de avena con kiwicha
	Hojuelas de avena con maca
	Hojuelas de avena con quinua
	Hojuelas de Cañihua
LECHE EVAPORADA	Leche evaporada entera
LECHE UHT	Leche UHT entera
MENESTRAS	Arveja
	Frijol
	Haba
	Haba partida
	Lenteja
	Pallar
	Garbanzo
	PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL HIDROBIOLÓGICO (POA H)
Conserva de pescado en agua	
Conserva de pescado en salsa de tomate	
Conserva de albóndigas de pescado en salsas	



Handwritten signature





GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL NO HIDROBIOLÓGICO (POA NH)	Conserva de carne de pollo
	Conserva de carne de res
	Conserva de bofe de res
	Conserva de carne de cerdo
	Conserva de carne de pavita
	Conserva de sangrecita
	Conserva de Mollejita
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL DESHIDRATADO	Chalona sin hueso
	Charqui sin hueso
	Mezcla en polvo a base de huevo
TUBERCULOS	Papa seca
HARINAS REGIONALES	Harina de camote
	Harina de yuca
	Fariña de yuca
	Almidón de yuca
	Mezcla de Harina Fortificada
	Mezcla de Harina de Maíz y Maní Fortificado



Handwritten signature





Anexo 07:
Lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos
escolares de las instituciones educativas

MINISTERIO DE SALUD

No. 908-2012/MINSA



Resolución Ministerial

Lima, 14 de Noviembre del 2012

Visto, el Expediente N° 12-039517-001, que contiene el Informe N° 20-2012-LGC-DES-DGPS-MINSA, de la Dirección General de Promoción de la Salud;

CONSIDERANDO:

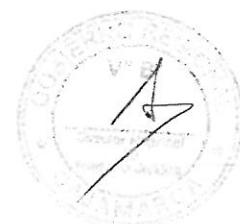
Que, el artículo 123° de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la Autoridad de Salud a nivel nacional es el órgano especializado del Poder Ejecutivo que tiene a su cargo la dirección y gestión de la política nacional de salud y actúa como la máxima autoridad normativa en materia de salud;

Que, el artículo 2° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud, señala que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional Coordinado y Descentralizado de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, se aprobó la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible, la cual tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral sostenible de los y las estudiantes y al óptimo desarrollo de sus capacidades, promoviendo una cultura de salud en el ámbito escolar;

Que, el artículo 60° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA y sus modificatorias, estipula que la Dirección General de Promoción de la Salud es el órgano técnico normativo, responsable de la conducción del proceso de Promoción de la Salud, la que a través de la Dirección de Educación para la Salud se encarga de desarrollar alianzas estratégicas intra e intersectoriales con instituciones y organizaciones sociales que permitan el desarrollo de la educación para la salud, así como coordinar con el Ministerio de Educación la incorporación en el currículo educativo de contenidos de salud;

Que, con el documento del visto, la Dirección General de Promoción de la Salud ha recomendado una lista de alimentos saludables para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas, con la finalidad que los estudiantes consuman alimentos sanos e inoctrinos, a través de la oferta de alimentos nutricionalmente saludables, la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad y la promoción de comportamientos saludables en la comunidad educativa; la cual ha sido coordinada y consensuada con la Dirección General de Salud Ambiental y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, del Instituto Nacional de Salud, órganos competentes en higiene



Handwritten signatures and initials at the bottom left of the page.



alimentaria, alimentación y nutrición humana del Ministerio de Salud, habiendo formulado sus respectivos aportes mediante el Informe N° 003125-2012/DHAZ/DIGESA y el Oficio N° 262-2012-DG-CENAN/INS, respectivamente;

Que, dicha iniciativa tiene su sustento en la Política 15 del Acuerdo Nacional, referida a la Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, como una propuesta para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral, así como en el Convenio N° 004-2008/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud y sus respectivas adendas, cuyo objetivo es fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura de salud, orientada al mejoramiento de la calidad de vida del ámbito de las instituciones educativas, con la participación de la comunidad educativa;

Que, resulta necesario mejorar el estado nutricional de la población peruana y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables según etapas de vida, siendo el quiosco escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para las y los estudiantes de las instituciones educativas;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Promoción de la Salud;

Con el visado del Director General de la Dirección General de Promoción de la Salud, de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Viceministro de Salud y del Jefe del Instituto Nacional de Salud, y;

De conformidad con lo previsto en el literal l) del artículo 8° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud, establecer y desarrollar estrategias de articulación intersectorial e intergubernamental, así como la asistencia técnica para la implementación del listado de alimentos recomendados para quioscos escolares.

Artículo 3°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud, que en coordinación con el Ministerio de Educación, promuevan e implementen los quioscos saludables en las instituciones educativas, en el marco del Convenio N° 004 2008/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud y sus respectivas adendas.

Artículo 4°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones publique la presente Resolución en el Portal de Internet del Ministerio de Salud, en la dirección electrónica: <http://www.minsa.gob.pe>

Regístrese, comuníquese y publíquese.

MIDORI DE HABICH ROSPIGLIOSI
Ministra de Salud





Anexo

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO
EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

1. Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.



2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.





5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas¹ preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pata, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas ni cremas ni aji.
- Visceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejitas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.



M. SALVEDRA



A. GARCÉS B.



D. AGUIRÓ V.

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA².

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	≤ 5g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,25 g (¼ cucharita) por 100g
Bajo en aceite	≤ 3g (1 cucharita) por 100 g

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	6.25 g (1 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml
----------------	---

¹ La refrigeración solo se considera para productos perecibles como carnes, queso, leche, yogur y similares

² a) Nombre del producto b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto c) Nombre y dirección del fabricante d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional, e) Registro sanitario, f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentarius o la norma sanitaria peruana que es aplicable, g) Código o clave de lote, h) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera

c.c. Arch.

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]