



PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Institucional

Dirección Regional de
Educación de Lima
Metropolitana

Unidad de Gestión Educativa
Local N° 06

Área de supervisión y
Gestión del Servicio
Educativo

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Lima, 23 de febrero de 2026

OFICIO MÚLTIPLE N.º 00024-2026-MINEDU/VMGI-DRELM-UGEL06/DIR-ASGESE

Señor(a).

DIRECTORES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PUBLICAS DE LA JURISDICCIÓN DE UGEL06

Presente. –

Asunto : Implementación de acciones de monitoreo y evaluación de Quioscos, comedores y/o Cafeterías Escolares en cumplimiento de la normativa vigente de Salud y Educación.

Referencia :
a. EXPEDIENTE: ESSE2026-INT-0175787
b. OFICIO MÚLTIPLE N.º 00047-2026-MINEDU/VMGI-DRELM/DIR-OSSE
c. RM N°501-2025-MINEDU
d. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N.º 195-2019/MINSA (Lineamientos para Expendio de Alimentos Saludables)
e. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N.º 033-2020-MINSA (Norma Técnica de Salud para Comedores Escolares)

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y, en el marco de las funciones de supervisión pedagógica y de gestión, informarle que La Unidad de Gestión Educativa Local 06 a través del Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo en coordinación con el MINSA-DIRIS-LIMA-ESTE-RIS procederá a ejecutar el **Plan de Monitoreo y Evaluación de Entornos Alimentarios Escolares 2026**. Esta acción tiene como objetivo verificar que los servicios de quioscos, comedores y/o cafeterías dentro de su Institución Educativa cumplan estrictamente con los estándares establecidos en las resoluciones de la referencia, las cuales exigen:

1. **Promoción de Alimentación Saludable (RM 195-2019/MINSA):** Prohibición absoluta de venta de productos con advertencias publicitarias (**octógonos**) y obligatoriedad de ofrecer alimentos naturales y preparaciones bajas en sal y azúcar.
2. **Inocuidad y Manipulación (RM 033-2020-MINSA):** Garantizar que la preparación de alimentos se realice en condiciones higiénicas estrictas, con personal debidamente uniformado y con carné de sanidad vigente.
3. **Gestión Administrativa (RM 501-2026-MINEDU):** Responsabilidad del director en la vigilancia de los contratos de concesión y el mantenimiento de la infraestructura destinada al servicio alimentario.

EXPEDIENTE: ESSE2026-INT-0175784

CLAVE: 138E2F

Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Educación, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web:

https://esinad.minedu.gob.pe/e_sinadmed_12/VDD_ConsultaDocumento.aspx

www.ugel06.gob.pe

Av. La Molina 905
La Molina
T: (511) 462-6844





PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Institucional

Dirección Regional de
Educación de Lima
Metropolitana

Unidad de Gestión Educativa
Local N° 06

Área de supervisión y
Gestión del Servicio
Educativo

Por lo expuesto, se le solicita **brindar las facilidades de acceso y entrega de información** al equipo de especialistas de la UGEL y la RIS de su jurisdicción debidamente acreditados, quienes realizarán visitas **inopinadas** para la aplicación de las fichas de supervisión.

Cabe precisar que el incumplimiento de estas normas técnicas de salud en el expendio de alimentos conlleva responsabilidades administrativas según el marco de sus funciones y las sanciones previstas para el comercio de alimentos en entornos escolares.

Cabe señalar que, en el marco de las delegaciones de facultades y atribuciones conferidas en la Resolución Directoral N° 00189-2026-UGEL06, la jefatura del Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo de la UGEL N° 06, suscribe y remite el presente documento para los fines pertinentes.

Sin otro particular y estando a la espera de la atención que se sirva a prestar al presente hago propicia la ocasión para expresar los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente,

FIRMADO DIGITALMENTE

Lic. LAURA VICTORIA CASTRO GAMARRA
Jefa (e) del Área de Supervisión y Gestión
del Servicio Educativo

LVC/G/J(e)ASGESE
JFV/E.ESIE



CASTRO GAMARRA Laura
Victoria FAU 20332030800
soft

JEFE(e) DEL ASGESE -
UGEL06

Por encargo

2026/02/23 18:26:43

EXPEDIENTE: ESSE2026-INT-0175784

CLAVE: 138E2F

Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Educación, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web:

https://esinad.minedu.gob.pe/e_sinadmed_12/VDD_ConsultaDocumento.aspx

www.ugel06.gob.pe

Av. La Molina 905
La Molina
T: (511) 462-6844





PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Institucional

Dirección Regional de
Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Supervisión del
Servicio Educativo

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Lima, 11 de febrero de 2026

OFICIO MÚLTIPLE N.º 00047-2026-MINEDU/VMGI-DRELM/DIR-OSSE

Señor:

PEDRO RECUAY SANCHEZ

Director de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 01
Calle Los Ángeles s/n Pamplona Baja
San Juan de Miraflores. –

Señora:

VIOLETA HUATUCO SOTO

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 02
Ca. Alfonso Bernal Montoya, mz. B-1, lote 02, Urb. San Amadeo de Garagay
San Martín de Porres. -

Señora:

CARMEN ROSA MEDINA ROSAS

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 03
Av. Iquitos N° 918.
La Victoria. -

Señora:

NELLY RUFINA CUNZA PRINCIPE

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 04
Av. El Maestro s/n,
Comas. -

Señora:

JENNY KEITH LARA QUISPE

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 05
Av. Perú s/n cdra. 1, Urb. Caja de Agua
San Juan de Lurigancho. -

Señora:

CARMEN ROSA DE LA CRUZ BARTOLO

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 06
Av. La Molina N° 905 (Ref. Esquina de Av. La Molina y Av. Los Constructores)
La Molina. –

Señora:

ANA JULIA ENCISO TRUJILLO

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local N° 07
Av. Álvarez Calderón N°492 Torres de Limatambo
San Borja. –

Asunto:

Implementar acciones para la evaluación y monitoreo de

EXPEDIENTE: ESSE2026-INT-0175784

CLAVE: 1D35F4

Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Educación, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web:

https://esinad.minedu.gob.pe/e_sinadmed_15/VDD_ConsultaDocumento.aspx



**¡EL PERÚ A TODA
MÁQUINA!**

www.gob.pe/regionlima-dre

Jr. Julián Arce N° 412
Santa Catalina - La Victoria
T: (01) 500-6177

Documento electrónico firmado digitalmente en el marco de la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales, su Reglamento y modificatorias. La integridad del documento y la autría de la(s) firma(s) pueden ser verificadas en <https://apps.firmaperu.gob.pe/web/validador.xhtml>



PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Institucional

Dirección Regional de
Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Supervisión del
Servicio Educativo

quioscos, comedores y/o cafeterías escolares de las instituciones educativas de su jurisdicción.

Referencia: Resolución Ministerial N° 501-2025-MINEDU
Expediente N° 175784 – 2026-DRELM

De mi consideración

Tengo el agrado de dirigirme a ustedes, en atención al documento normativo de la referencia, por medio del cual se establecen los lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la Educación Básica para el año 2026, de acuerdo a organizar los espacios y recursos de la IE y programa educativo para asegurar un tránsito seguro y respetuoso, así como una adecuada recepción de los estudiantes al inicio de clases. Para ello menciona: Se asegura la articulación en el territorio para garantizar las condiciones sanitarias y saludables para la alimentación escolar. Ello incluye planificar y desarrollar el proceso de adjudicación de quioscos, cafeterías y comedores escolares, conformar el Comité de Alimentación Escolar, u otras acciones según corresponda.

Al respecto, de conformidad con el artículo 33 del Manual de Operaciones de la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 215-2015-MINEDU, las Unidades de Gestión Educativa Local de Lima Metropolitana, en las que está comprendida la UGEL 01, UGEL 02, UGEL 03, UGEL 04, UGEL 05, UGEL 06 y UGEL 07, son responsables de ejecutar e implementar las acciones para garantizar la adecuada prestación del servicio educativo, en el ámbito de su jurisdicción.

En ese sentido, se solicita implementar acciones para el monitoreo y evaluación de los quioscos, comedores y/o cafeterías escolares de las instituciones educativas de su jurisdicción, a fin de promover entornos saludables en beneficio del bienestar integral de nuestros estudiantes.

El presente documento se suscribe en mérito a las facultades y atribuciones delegadas por la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana, mediante Resolución Directoral Regional N° 03651-2025-DRELM, de fecha 31 de diciembre del 2025.

Atentamente,



ORTIZ PANTA Jaime
Eduardo FAU 20330611023
soft
ESPECIALISTA EN
ASISTENCIA TÉCNICA A
LAS UGEL - DRELM
Soy el autor del documento
2026/02/12 07:55:18



CHUQUIMANGO
VERGARAY Edgardo Almiro
FAU 20330611023 soft
JEFE DE OSSE - DRELM
En señal de conformidad
2026/02/11 18:17:48



CORONEL ADRIANZEN
Nadia Ivonne FAU
20330611023 soft
COORDINADORA (e) ESSE
- DRELM
En señal de conformidad
2026/02/12 08:57:33

EXPEDIENTE: ESSE2026-INT-0175784

CLAVE: 1D35F4

Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Educación, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web:

https://esinad.minedu.gob.pe/e_sinadmed_15/VDD_ConsultaDocumento.aspx

¡EL PERÚ A TODA
MÁQUINA!

www.gob.pe/regionlima-dre

Jr. Julián Arce N° 412
Santa Catalina - La Victoria
T: (01) 500-6177





Resolución Ministerial

Lima, 28 de FEBRERO del 2019.

Visto el expediente N° 18-010982-001, que contiene los Informes N°s 17-2018-JMO-DPROM-DGIESP/MINSA, 006 y 017-2019-LSC-DPROM-DGIESP/MINSA de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública;

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, tiene como objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, la Segunda Disposición Complementaria Transitoria de la precitada Ley establece que los proveedores, propietarios o administradores de quioscos y comedores escolares, así como las empresas de alimentos deberán adecuarse a lo dispuesto en dicha Ley;

Que, el artículo 5 del Reglamento de la precitada Ley N° 30021, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, concordado con lo dispuesto en su Quinta Disposición Complementaria Final, establece que los documentos técnicos normativos que regirán los lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable con enfoque intercultural a nivel nacional, serán aprobados por el Ministerio de Salud, los que a su vez serán usados por el Ministerio de Educación, a través de sus direcciones competentes para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, la alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural;

Que, el literal d) del artículo 77 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA y sus modificatorias, establece que la Dirección de Promoción de la Salud es el órgano técnico normativo, dependiente de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, responsable de promover la elaboración e implementación de estrategias, contenidos, medios, materiales e instrumentos educativos y comunicacionales para la promoción de la salud, con énfasis en el fortalecimiento de valores y la construcción de la cultura de la salud, en coordinación con órganos y organismos públicos competentes, según corresponda;

Que, con los documentos del visto, la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública ha propuesto el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, con énfasis en la promoción de la alimentación saludable, para contribuir a la reducción de las enfermedades transmisibles y las vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades



Z. TOMAS



S. YANCOURT



G. Rosell



R. TAPIA

crónicas no transmisibles, siendo su objetivo general establecer los lineamientos técnicos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones educativas públicas y privadas;

Que, en el marco de lo requerido por las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud aprobado por Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, mediante Informe N° 001-2019/NSAI/DG/DIGESA y el Instituto Nacional de Salud a través del Oficio N° 0018-2019-JEF-OPE/INS emitieron opinión favorable para la aprobación del Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica;

Que, mediante el Informe N° 094-2018-PGR-DVM-SP/MINSA y a través de la Hoja de Envío de Trámite General que contiene el proveído (numeral N° 127), de fecha 27 de febrero de 2019, el Viceministro de Salud Pública validó el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica;

Que, con el Informe N° 175-2018-OGAJ/MINSA y la Nota Informativa N° 249-2019-OGAJ/MINSA, la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud emitió opinión favorable;

Que, conforme a lo expuesto, se ha cumplido con los requisitos legales establecidos para la aprobación del Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, siendo pertinente expedir el acto resolutivo correspondiente;

Con las visaciones del Director General de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, de la Secretaría General y del Viceministro de Salud Pública; y,

De conformidad con el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por el Decreto Supremo N° 011-2017-SA y el Decreto Supremo N° 032-2017-SA;

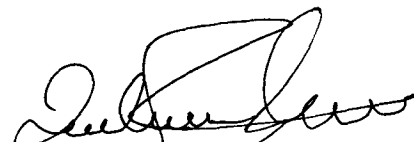
SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Dejar sin efecto la Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA, que aprobó la Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas.

Artículo 3.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial y sus anexos en el Portal Institucional del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.


ELIZABETH ZULEMA TOMÁS GONZÁLES
Ministra de Salud





PERÚ

Ministerio de Salud

**DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y
PROTECCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN
SALUDABLE EN LAS INSTITUCIONES
EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE LA
EDUCACIÓN BÁSICA**



LIMA – PERÚ
2019

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

ÍNDICE

	Introducción	3
1.	Finalidad	5
2.	Objetivos	5
3.	Ámbito de aplicación	5
4.	Base legal	6
5.	Consideraciones generales	6
	5.1 Para la promoción de prácticas de alimentación saludable en instituciones de educación básica	6
	5.2 Condiciones sobre los alimentos y bebidas	8
6.	Condiciones sanitarias para quioscos, cafeterías y comedores	9
7.	Consideraciones temáticas en la promoción y protección de la alimentación saludable en instituciones educativas de educación básica	13
8.	Responsabilidades	14
ANEXOS		
	Anexo N° 1: Listado de alimentos y bebidas para los quioscos escolares	16
	Anexo N° 2: Listado de alimentos y bebidas para cafeterías y comedores escolares	19
	Anexo N° 3: Definiciones	22



INTRODUCCIÓN

El presente documento técnico se ha elaborado en el marco de la Ley N°. 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 017-2017-SA. La Ley N°. 30021 tiene como objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de acciones de educación, fortalecimiento y fomento de la actividad física. También comprende la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones educativas de educación básica regular y supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles.

Nuestro país enfrenta una doble carga de enfermedad, los problemas aún no resueltos de desnutrición crónica y anemia materno infantil, y al mismo tiempo un aumento acelerado del sobrepeso, obesidad, diabetes e hipertensión arterial en personas de todas las edades y condiciones. De aquí que no es extraño observar que en una misma comunidad u hogar coexistan, la desnutrición, la anemia, con el sobrepeso y la obesidad. Ambos problemas pueden presentarse simultáneamente y están interconectados, siendo un factor común importante, una alimentación de pobre calidad y variedad.

Entre los años 2007 y 2015, la tendencia de sobrepeso y obesidad ha tenido un crecimiento acelerado en los niños y adolescentes. En niños menores de 5 años a nivel nacional, el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) aumentó del 6% a 9.3%. En niños de 5 a 9 años el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) aumento de 24.6% al 32.3%; y en el caso de adolescentes de 10 a 19 años también se observó un incremento de 17.8% a 26%. En el 2015 se registra un 31.6% de exceso de peso en escolares de 6 a 14 años a nivel nacional, siendo la obesidad del orden del 12%; Lima Metropolitana registra 45% de exceso de peso con 19% de obesidad y ámbitos urbanos 34.7% y rurales 6.2%¹ de exceso de peso. Paralelamente, las enfermedades



G. Rosell

¹ Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – 2018. Reporte Preliminar de Vigilancia Alimentario Nutricional por Etapas de Vida. Escolares Primaria.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

no transmisibles, la hipertensión arterial afecta a un 12.3% de la población de 15 años a más, y la diabetes mellitus al 2,9%.

Según la Encuesta Nacional de Demografía y Salud (ENDES)² en el año 2018 la prevalencia de anemia en niños de 6 a 35 meses se encuentra en 43,5% a nivel nacional y según el área de residencia, la anemia en zona rural alcanza un 50,9% y en área urbana alcanzó el 40,9%. Así mismo, ENDES registra un 12.2% de desnutrición crónica en niños menores de 5 años, siendo de 7.3% en ámbitos urbanos y de 25.7% en ámbitos rurales en el 2018.

En este contexto y de acuerdo al Artículo N° 5 del Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, la Dirección de Promoción de la Salud de la Dirección General de Intervenciones Estrategias en Salud Pública - MINSA, elaboró los Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas de la Educación Básica, que será usado por el Ministerio de Educación, para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, alimentación saludable y actividad física con enfoque intercultural.



² Instituto Nacional de Estadística e Informática. INEI- ENDES 2018. Informe Anual

1. FINALIDAD

Promover y proteger la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica con enfoque intercultural a nivel nacional.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL:

Establecer lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones educativas públicas y privadas, los cuales serán considerados en la implementación de políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos por el Ministerio de Educación para promover la educación nutricional, la alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Establecer lineamientos para generar prácticas de alimentación saludable, en los quioscos, cafeterías y comedores de las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica.
- Establecer las condiciones sanitarias para implementar quioscos, cafeterías y comedores en las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica.
- Brindar temáticas sobre la promoción y protección de la alimentación saludable que sirvan como insumo en los programas y/o recursos pedagógicos a cargo de las instituciones educativas públicas y/o privadas de educación básica.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Lo establecido en el presente Documento Técnico es de aplicación en el ámbito de competencia de las Direcciones de Redes Integradas de Salud de Lima Metropolitana, Direcciones Regionales de Salud, Gerencias Regionales de Salud o las que hagan sus veces en el ámbito regional.



4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.
- Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 001-2012-MIMP, que aprueba el “Plan Nacional de Acción por la Infancia y Adolescencia - PNAIA 2012 – 2021”.
- Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- Resolución Ministerial N° 277-2005/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA, que aprueba la Guías Alimentarias para la Población Peruana.

5. CONSIDERACIONES GENERALES

5.1. PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN INSTITUCIONES DE EDUCACION BÁSICA

El Ministerio de Salud, mediante las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud, Direcciones de Redes Integradas de Salud y establecimientos de salud:

- 5.1.1 Incide con las autoridades de las instituciones educativas, para que en los quioscos, cafeterías y comedores oferten y promuevan el consumo de alimentos y bebidas saludables.



G. Rosell

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

- 5.1.2 Brinda asistencia técnica, para el fortalecimiento de capacidades en la promoción de la alimentación saludable a la Dirección Regional de Educación (DRE), Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL), directivos, especialistas y la comunidad educativa.
- 5.1.3 Genera espacios de articulación intersectorial, entre otros, para asegurar: condiciones de saneamiento y salubridad en las instituciones educativas, el abastecimiento de alimentos y bebidas, apropiado almacenaje de los mismos, colaboración de cocineras/os o expertos en alimentos y gastronomía local.
- 5.1.4 Coordina con las Direcciones Regionales de Educación o las que hagan sus veces, para:
- a. La ejecución de acciones a realizar para el monitoreo y evaluación de quioscos, comedores y cafeterías saludables³.
 - b. Realizar la vigilancia sanitaria oportuna a fin de que el abastecimiento de agua que se utiliza sea segura y suficiente para el consumo humano.
 - c. Ejecutar actividades preventivas y/o recuperativas de salud u otras actividades de promoción de la alimentación saludable y actividad física dirigida a los integrantes de la comunidad educativa y la entrega de resultados generales a fin de organizar actividades educativas que contribuyan a la mejora de la salud según sea necesario.
 - d. Promover que la alimentación saludable se integre en el Plan Anual de Trabajo de las fechas conmemorativas del calendario escolar: semana de la educación ambiental, día mundial de la alimentación, día del agua, día de la tierra, día del niño, semana de frutas y verduras, entre otros.
 - e. Proporcionar recursos/herramientas a los docentes a fin de que puedan incorporar en sus sesiones y/o actividades pedagógicas contenidos de promoción de la alimentación saludable.
 - f. Promover prácticas saludables, como el lavado de manos, la práctica de la actividad física y la higiene bucal entre otras, como



G. Rosell

³ Art.9° del Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.

complemento a las actividades que promueven la alimentación saludable.

- g. Promover espacios educativos saludables, implementación de huertos escolares, los espacios de vida (EsVi), que refuercen prácticas de aprendizaje y comportamientos con relación a la alimentación saludable.

5.2 CONDICIONES SOBRE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 5.2.1 Los alimentos y bebidas y preparaciones culinarias que se brindan en los espacios de la institución educativa deben ser o estar preparados con alimentos naturales o mínimamente procesados, de acuerdo al listado de alimentos y bebidas recomendadas en los quioscos, cafeterías y comedores escolares. (Anexos N° 1 y 2).
- 5.2.2 En las cafeterías y comedores, la programación y planificación de los menús, debe estar a cargo de un profesional nutricionista colegiado y habilitado tomando en cuenta la composición de los alimentos⁴.
- 5.2.3 En el caso de los programas sociales y de alimentación escolar, que brindan alimentos, bebidas y/o preparaciones en las instituciones de educación básica; se debe contar con asistencia técnica del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).
- 5.2.4 En el caso de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas deben estar sujetas a los criterios establecidos en los Anexos N° 1 y 2.



⁴ Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud – Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. 2017.

6. CONDICIONES SANITARIAS PARA QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES

6.1 QUIOSCO ESCOLAR

A. Condiciones físicas:

1. Debe estar ubicado en un lugar libre de plagas.
2. El quiosco debe contar con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.
3. De ser necesario, el quiosco debe contar con electricidad que garantice condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos y bebidas.
4. La infraestructura debe ser de material resistente y debe estar iluminada para facilitar los procesos de preparación y servido de alimentos y bebidas.
5. Los pisos, paredes, techos y ventanas deben ser lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.

B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas

1. Si no está conectado a una red de abastecimiento de agua y desagüe debe contar
 - 1.1) **Punto de lavado de alimentos:** un balde con caño con agua para el consumo humano (capacidad de 40 litros) y
 - 1.2) **Punto de lavado de manos:** un balde con caño (capacidad mínima de 20 litros) lavatorio, jabón líquido y papel toalla.
2. Si está conectado a una red de abastecimiento de agua y desagüe debe contar, con **punto de lavado de manos con jabón líquido y papel toalla.**
3. Las frutas y verduras que se utilicen deben ser lavadas y desinfectadas (Lejía 5%), químico a 100 ppm (2 ml de lejía en 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 5 minutos) y ser enjuagadas.
4. Todas las preparaciones culinarias simples como sanguches, ensaladas de fruta, choclo sancochado, etc. que se ofrezcan deben ser preparadas en los espacios asignados dentro de las instituciones educativas.
5. Los equipos y utensilios deben ser de material fácil de limpiar y desinfectar aplicando 6 pasos:
 - 5.1) Pre limpieza para eliminar suciedad grosera, visible;
 - 5.2) Lavado utilizando detergente;
 - 5.3) Enjuague;
 - 5.4) Desinfección con lejía 5% (2 ml de lejía en un 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 15 minutos);
 - 5.5) Enjuague; y
 - 5.6) Secado y guardado protegido.
6. Se utilizará tablas de colores para diferenciar al menos productos crudos de los cocidos.
7. Los manipuladores de alimentos y bebidas deben contar con capacitación sobre buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección.
8. Los manipuladores de alimentos y bebidas deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo y llevar el cabello completamente cubierto.
9. El proveedor debe garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos y bebidas que trabaja en el servicio para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

6.2 CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES

CAFETERÍAS ESCOLARES

Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines

COMEDORES ESCOLARES

Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM Normas para el funcionamiento de servicios de alimentación colectivos.

Los servicios de alimentos deben cumplir los requisitos sanitarios de infraestructura, buenas prácticas de manipulación y procedimientos de higiene y saneamiento, acorde a la normativa sanitaria vigente y en concordancia con el Codex Alimentarius: código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades- CAC/RCP 39-19931, cumplimiento mínimamente con lo siguiente:

A. Condiciones físicas:

1. **Ubicación:** estarán ubicados en lugares libres de plagas, humos, deben ser de uso exclusivo para tal fin.
2. **Infraestructura:** los techos, paredes, ventanas, puertas y piso deben ser lisos fáciles de limpiar y desinfectar, iluminación adecuada y lámparas protegidas
Debe contar con conexión de agua potable con un mínimo de 0.5 ppm de cloro y conexión de desagüe (los tanques y cisternas deberán limpiarse y desinfectarse mensualmente).
3. **Punto de lavado de manos:** debe contar con lavadero exclusivo, provisto de agua potable, dispensadores de jabón líquido, papel toalla y gel desinfectante, así como mensajes instructivos visibles para el correcto lavado de manos.
4. **Evacuación de agua residual:** evitar que las grasas y aceites de las cocinas lleguen a los desagües.
5. **Eliminación de residuos sólidos:** debe tener tachos para la segregación, los cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene con tapas de vaivén con bolsa de plástico interna y rotulados según código de INDECOPI NTP 900.058 (2005),
6. **Servicios higiénicos y vestuarios:** Deben mantenerse operativos en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación. No tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas al alimento.
7. **Almacén:** Debe tener tarimas, anaqueles o parihuelas, mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared, los sacos, cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
8. **Almacén de productos químicos:** Los materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones.
Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y nunca en las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos o bebidas y sólo podrán ser empleados por personal autorizado y debidamente capacitado para tal fin.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas:

1. Equipos y utensilios: Deben ser de material fácil de limpiar y desinfectar, aplicando 6 pasos:

- 1.1) Pre limpieza para eliminar suciedad grosera, visible;
- 1.2) Lavado utilizando detergente;
- 1.3) Enjuague;
- 1.4) Desinfección con lejía 5%: 2 ml de lejía en un 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 15 minutos;
- 1.5) Enjuague; y
- 1.6) Secado y guardado protegido.

2.2. Los alimentos de origen animal: como leche y carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto) deben mantenerse refrigerados (0°C a 4°C) y/o en congelación (-18°C).

2.3. Áreas de la cocina

2.3.1 Zona previa: En esta zona se incluye operaciones tales como: recorte, despiece descamada, lavado de vísceras, lavado y desinfección de frutas y verduras y descongelación.

Las frutas y verduras que se utilicen deben ser lavadas y desinfectadas (Lejía 5%), químico a 100 ppm (2 ml de lejía por 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 5 minutos) y ser enjuagadas.

La descongelación debe ser en refrigeración durante 24 ó 48 horas, y por inmersión en agua cuando el alimento tiene un empaque vacío seguro. Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente.

2.3.2 Zona de preparación del alimento: Se utilizará tablas de colores para diferenciar al menos productos crudos de los cocidos.

Las carnes de aves, vacuno, cerdo y otras similares deben estar bien cocidas a una temperatura mínima de 80°C.

Los alimentos se podrán recalentar a 74°C durante 30 minutos sólo por una vez.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

2.3.3 Zona de servido: Cuando las instituciones educativas exhiban alimentos preparados en la cocina del comedor, estos se conservan en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada.

Mantener los platos fríos a menos de 5°C y los platos calientes a más de 60°C.

2.3.4. Todas las preparaciones culinarias que se ofrezcan deben ser preparadas en los espacios asignados dentro de las instituciones educativas.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

3. Manipulador de Alimentos y Bebidas

- a) **Higiene Personal:** mantener el cabello limpio, no llevar artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, entre otros; no fumar ni comer durante las operaciones
- b) **Salud:** garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos y bebidas que trabaja en el servicio, para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- c) **Capacitación:** tiene carácter obligatorio, debe efectuarse por lo menos cada seis meses y debe permitir la aplicación de los principios generales de higiene; las constancias de capacitación deben estar disponibles cuando la autoridad de salud lo requiera durante una inspección.
- d) **Vestimenta:** Los manipuladores de alimentos y bebidas deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar gorra o cofia que cubra el cabello, tener calzado apropiado y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas de servido, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector naso bucal y guantes, los cuales deben ser descartables. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar vestimenta de color diferente a los de la zona de elaboración de alimentos y bebidas y tener calzado impermeable.



7. CONSIDERACIONES TEMÁTICAS EN LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE EDUCACIÓN BÁSICA

7.1 Nivel inicial

- Hábitos de alimentación en sus actividades cotidianas.
- Reconocimiento de alimentos de la localidad, revalorando las buenas prácticas alimentarias culturales ancestrales de su localidad.
- Momentos de alimentación.
- Adecuado lavado de las manos para mantenerse sanos.
- Identificación de los alimentos ricos y nutritivos en la celebración de cumpleaños o festividades (día del maestro, de la madre; entre otros) realizados en la Institución Educativa.
- Reconocimiento de los alimentos y bebidas para prevenir la anemia, el sobrepeso y la obesidad.
- Importancia y beneficios de la actividad física.

7.2 Nivel primaria

- Hábitos de alimentación en sus actividades cotidianas.
- Reconocimiento de alimentos de la localidad, revalorando las buenas prácticas alimentarias culturales ancestrales de su localidad.
- Conocimiento sobre los alimentos naturales, procesados y ultra procesados.
- Promoción del consumo de alimentos naturales y preparaciones sabrosas y nutritivas en las celebraciones que se realizan en las instituciones educativas.
- Reconocimiento de los alimentos y bebidas para prevenir la anemia, el sobrepeso y la obesidad.
- Importancia de incluir diariamente vegetales y frutas en la alimentación.
- Momentos de alimentación.
- Lectura y comprensión de las advertencias publicitarias (octógonos negros) de los alimentos procesados.
- Práctica de higiene e inocuidad de los alimentos y bebidas, manejo del agua segura.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

- Que es el sobrepeso y la obesidad, sus consecuencias para la salud.
- Prevención del sobrepeso y la obesidad y enfermedades asociadas (diabetes, enfermedades cardiovasculares, presión arterial elevada, cáncer).
- Importancia de la creación de espacios de vida y huertos escolares.
- Importancia y beneficios de la actividad física.
- Valoración nutricional del escolar: conocer su peso y talla adecuados.
- Refrigerio escolar saludable.

7.3 Nivel secundaria

Se consideran los temas del nivel primaria con mayor profundidad, y además se incluye:

- Cuánto y qué debo comer para estar saludable.
- Como elegir adecuadamente los alimentos y bebidas para hacer buen uso del dinero.
- Fortificación de alimentos y suplementos nutricionales.
- La publicidad y la decisión de los escolares para elegir alimentos y/o bebidas.
- Proyectos educativos para la promoción de la alimentación saludable.

8. RESPONSABILIDADES

8.1 NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública (DGIESP), es responsable de la difusión del presente Documento Técnico hasta el nivel regional, brindando asistencia técnica al Ministerio de Educación, para la implementación y supervisión de los lineamientos establecidos en el presente Documento Técnico; y es responsable de la supervisión de su cumplimiento.

8.2 NIVEL REGIONAL

Las Direcciones Regionales de Salud, Gerencias Regionales de Salud, Direcciones de Redes Integradas de Salud y las Redes de Salud o las que hagan sus veces, en coordinación con las Direcciones Regionales de



DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

Educación, son las responsables de difundir, implementar y supervisar el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el presente Documento Técnico hasta el nivel local.

8.3 NIVEL LOCAL

Los directores de las Redes, Microredes de Salud y establecimientos de salud, en coordinación con los directores de las Unidades de Gestión Educativa Local, los directores de las Instituciones de la Educación Básica y las autoridades del Gobierno Local, son los responsables de la implementación, monitoreo, vigilancia y fiscalización de los lineamientos establecidos en el presente Documento Técnico en el ámbito de su jurisdicción.



ANEXO N° 1
LISTADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
QUIOSCOS ESCOLARES

Consideraciones generales:

- En los quioscos se pueden incluir preparaciones sencillas, como pan con palta, pan con queso, ensalada de frutas, choclo sancochado etc.
- Los alimentos y bebidas NO deben tener altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasa trans (Sin Octógonos), de acuerdo a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, su Reglamento aprobado por DS N° 017-2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado con DS N° 012-2018-SA y normas conexas.
- El listado de alimentos y bebidas deberá adaptarse a los alimentos locales de las regiones, para lo cual las Direcciones Regionales de Salud coordinarán con las Direcciones Regionales de Educación.
- Los alimentos, bebidas naturales o embotelladas no deben tener aditivos como conservantes, saborizantes, colorantes, acidulantes, edulcorantes entre otros.

1. Cereales y derivados

- Cebada tostada, maíz cancha, maíz para pop corn, kiwicha pop, quinua pop (cereales extruidos/ expandidos) sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos.
- Pan francés, árabe, ciabatta, campesino, integral, de maíz, chapla y otros panes regionales de preparación diaria (no industriales).
- Galletas de soda u otra sin cremas y coberturas.
- Barras de cereal.
- Queques sin cobertura, ni relleno de cremas.



2. Verduras y hortalizas

- Apio, cebolla de cabeza, lechuga, tomate y otras que puedan ser utilizadas en preparaciones culinarias sencillas.

3. Frutas

- Manzana, plátano, naranja, mandarina, durazno, tuna, fresa, uva, melón, papaya, mango, capulí o tomatillo o mushaca, tomate de árbol, caimito, camu-camu, granadilla, guayaba, guaba o pacaé, higo, marañón, palta, pera, pijuayo, tuna, taperibá, tumbo, zapote, derivados como la harina de plátano, entre otros.
- Aceituna, palta.
- Guindones, huesillos, higos, pasas, orejones, entre otros (sin adición de azúcar, colorante, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).

4. Grasas, aceites y oleaginosas

- Maní, avellana, almendra, castaña, chía, linaza, pecanas, sachá inchi, semillas de girasol, ajonjolí, semillas de cacao, entre otros (sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).
- Aceite vegetal.

5. Leche y derivados

- Leche entera o descremada pasteurizada en envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche con adición de cereales pasteurizada en un envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche entera o descremada si cuenta con refrigeración.
- Queso pasteurizado o queso fresco.
- Yogurt natural sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.



- Yogur bebible sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.

6. Leguminosas y derivados

- Habas, tarwi, numia, frejol entre otros sancochados o tostados (sin adición de sal, aditivos).

Líquidos

- Agua mineral o de mesa embotellada con o sin gas.
- Jugos naturales producidos con extractores mecánicos: jugo de naranja y piña u otros sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Refrescos naturales sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Infusiones, té o café sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).

Preparaciones

- Ensalada de frutas frescas de estación sin azúcar adicionada.
- Sánduche de queso, de aceitunas, de palta u otros.



ANEXO N° 2
LISTADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES

Consideraciones generales:

- En las cafeterías y comedores escolares se puede expender todos los alimentos y bebidas recomendados en los quioscos, además del listado que se incluye en esta sección.
- Los alimentos y bebidas NO deben tener altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasa trans (Sin Octógonos), de acuerdo a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, su Reglamento aprobado por DS N° 017-2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado con DS N° 012-2018-SA y normas conexas.
- El listado de alimentos y bebidas deberá adaptarse a los alimentos locales de las regiones, para lo cual las Direcciones Regionales de Salud coordinarán con las Direcciones Regionales de Educación.
- Los alimentos, bebidas naturales o embotelladas no deben tener aditivos como conservantes, saborizantes, colorantes, acidulantes, edulcorantes entre otros.

1. Cereales y derivados

- Arroz, arroz fortificado, trigo, maíz, maíz mote, avena, centeno, fariña, cebada, maíz cancha, morón, quinua, trigo mote, kiwicha, cañihua, entre otros en grano entero, partido o en harina, hojuelas y fideos.
- Queques caseros sin coberturas ni relleno de cremas.

2. Verduras y hortalizas

- Acelga, alcachofa, apio, berro, brócoli, caigua, cebolla, col, coliflor, chonta, hojas de quinua, culantro, espinaca, lechuga, nabo, pepinillo, pimienta, poro, rabanito, tomate, vainitas, zanahoria, zapallo, limón, ajos, ajíes, hierbas aromáticas, entre otros.



3. Frutas y derivados

- Manzana, plátano, naranja, mandarina, durazno, tuna, fresa, uva, melón, papaya, mango, capulí o tomatillo o mushaca, tomate de árbol, caimito, camu-camu, granadilla, guayaba, guaba o paca, higo, marañón, palta, pera, pijuayo, tuna, taperibá, tumbo, zapote, derivados como la harina de plátano, entre otros.

4. Grasas, aceites y oleaginosas

- Aceite vegetal.
- Maní, avellana, almendra, castaña, chía, linaza, pecanas, sachá inchi, semillas de girasol, ajonjolí, semillas de cacao, entre otros (sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).

5. Pescados y mariscos

- Pescados: palometa, bagre, zúngaro, paco, fuasaco, trucha, paiche, carachama, doncella, bonito, jurel, anchoveta, liza, caballa, pejerrey, pampanito, liza, toyo, entre otros.
- Mariscos: choros, machas, pota, pulpo, entre otros.

6. Carnes y derivados

- Carnes: aves (pollo, pavo, gallina, entre otros) res, cerdo, ternera, cuy, conejo, cordero, alpaca, entre otros.
- Vísceras: sangre de pollo, res, cuy, cordero o cerdo, hígado, pulmón, molleja, corazón entre otros.

7. Leche y derivados

- Leche entera o descremada pasteurizada en envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche con adición de cereales pasteurizada en un envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.



G. Rosell

- Leche entera o descremada si cuenta con refrigeración.
- Queso pasteurizado o queso fresco.
- Yogurt natural sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.
- Yogurt bebible sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.

8. Huevos y derivados

- Huevos de gallina, codorniz, pata, taricaya, motelo, etc.

9. Leguminosas y derivados

- Frijol bayo, caballero, canario, chiclayo, negro, panamito, castilla, palo entre otros; chocho o tarwi, pajuro, zarandaja, numia, soya, pallar, garbanzo, arveja, haba, lenteja, etc.
- Harina de leguminosas.

10. Tubérculos, raíces y derivados

- Papa, papa nativa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale – dale, quillu uncucha, pituca o taro, sachapapa, tocosh, llacón, chuño, moraya, maca, betarraga, entre otros.
- Harina de tubérculos y raíces.

11. Líquidos

- Agua mineral o de mesa embotellada con o sin gas.
- Jugos naturales producidos con extractores mecánicos o licuadora: jugo de naranja y piña u otros sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Refrescos naturales sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Infusiones, té o café sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).



ANEXO N° 3

DEFINICIONES

1. Agua de consumo humano

Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.

2. Alimentos naturales

Son aquellos alimentos —plantas o animales— que se encuentran en su estado natural y que no han sido sometidos a modificaciones o transformaciones significativas hasta su preparación culinaria y consumo. Hay ciertos procesamiento básicos a los que se someten los alimentos naturales sin alterarlos, entre ellos: la limpieza, la remoción de partes no comestibles o no deseadas; entre esos procesos se encuentran: partido, selección, rebanado, deshuesado, picado, pelado, desollado, triturado, limpiado, desgrasado, descascarillado. También los alimentos naturales pueden ser sometidos a procesamiento primarios que no modifican su condición de “naturales”, como son los procesos de secado, molienda, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío, fermentación no alcohólica y otros procesos de conservación. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos en estado natural o mínimamente procesados o de procesamiento primario. Los alimentos mínimamente procesados o de procesamiento primario no contienen ningún tipo de agregados tales como aditivos, saborizantes, edulcorantes e ingredientes de naturaleza sintética.

3. Alimentos procesados

Son aquellos elaborados de manera artesanal o industrial a partir de los alimentos en estado natural, y que en su elaboración se han añadido sal, azúcar u otra sustancia de uso culinario, con el propósito de hacerlos durables y más agradables al paladar. En su preparación se utilizan diferentes procedimientos entre los cuales están la cocción, el secado, o la fermentación no alcohólica como el caso de panes, queso y yogur.

Otros ejemplos incluyen:

- Hortalizas tales como zanahorias, pepinos, arvejas, palmitos, cebollas y coliflor conservadas en salmuera o encurtidas.



- Concentrados o pastas de tomate (con sal o azúcar).
- Frutas en almíbar y frutas confitadas.
- Tocino; sardina y atún enlatados.
- Carnes o pescados salados, ahumados o curados.
- Jamones.
- Quesos; panes y productos horneados (en general).
- Mermeladas de frutas.

4. Alimentos ultra procesados

Son formulaciones industriales fabricadas íntegra o mayormente con sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado) o sintetizadas en laboratorios a partir de materias orgánicas, como derivados de petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, resaltadores de sabor y diversos tipos de aditivos usados para dotar a los productos de propiedades sensoriales atractivas).

Por ejemplo:

- Snacks (bocaditos) dulces o salados envasados.
- Galletas (Dulces, saladas y rellenas).
- Helados industriales con colorantes y saborizantes artificiales.
- Margarinas, mantecas con grasas trans.
- Caramelos y golosinas (en general)
- Bebidas gaseosas, refrescos envasados, jugos y extractos endulzados.
- Cereales endulzados para el desayuno.
- Bizcochos y mezclas para bizcochos y barras de cereales.
- Yogures y bebidas lácteas aromatizadas y azucaradas.
- Sopas, fideos instantáneos, condimentos enlatados, envasados, deshidratados e instantáneos.
- Pizza y platos de pasta listos para comer.
- Hamburguesas, salchichas, jamones y otros embutidos.
- Trozos de carne de ave y pescado empanizados o de tipo Nuggets y otros productos procesados de preparación rápida.



5. Alimentación saludable

Es aquella alimentación variada con alimentos preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales

que cada persona necesita para mantenerse saludable, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Una alimentación saludable también debe ser inocua.

6. Azúcares

Considerados azúcares totales, son los azúcares que están presentes naturalmente en las frutas, plantas, leche más los azúcares que son agregados por el fabricante, cocinero o consumidor, como los monosacáridos (glucosa, fructosa, galactosa) y los disacáridos o azúcares compuestos (sacarosa, maltosa, lactosa) entre otros. También contienen azúcar el jarabe de maíz de alta fructuosa, el jarabe de glucosa, los jarabes de goma o similares, los jugos de frutas, los concentrados de jugos de fruta y la miel de abeja⁵.

7. Cafetería escolar saludable

Es el espacio donde se ofrecen alimentos y/o bebidas que puedan requerir de conservación en frío o calor, así como refrigerios saludables que requieran preparación (lavado, picado, corte, cocción, etc.). Este espacio debe contar con agua potable, desagüe y electricidad para garantizar las condiciones de inocuidad en los procesos de preparación y expendio de los alimentos y bebidas, así como para mantener la limpieza y conservación adecuada de los alimentos. Brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables, así como platos y preparaciones en base a ellos, siguiendo las normas de alimentación saludable e inocuidad formuladas por el Ministerio de Salud.

8. Cocina

Es el espacio dentro de la institución educativa, próximo al comedor escolar, donde se preparan los alimentos y bebidas. Su diseño debe permitir que todas las operaciones (recepción, conservación y almacenamiento, preparación y servido de alimentos y bebidas) se realicen en condiciones higiénicas adecuadas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.



⁵ Organización Panamericana de la Salud. 2016. Modelo de perfil de nutrientes. Washington, DC: OPS

9. Comedor escolar saludable

Es el ambiente a cargo de la institución educativa, donde las y los estudiantes y la comunidad educativa en general pueden ingerir sus alimentos y/o bebidas apropiadamente, que incluye mesas y sillas. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables en el marco de las normas vigentes del Ministerio de Salud. En los comedores escolares se implementan las normas de una alimentación saludable y de inocuidad de alimentos, formulados por el Ministerio de Salud.

10. Contaminación cruzada

Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento o bebida, que ocurre cuando se cruzan zonas sucias con zonas limpias u operaciones sucias con operaciones limpias. Es directa cuando hay contacto del alimento o bebida con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia ocurre a través del contacto del alimento o bebida con vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

11. Comunidad educativa

La comunidad educativa está conformada por estudiantes, madres, padres de familia, profesores, directivos, administrativos y miembros de la comunidad local.

12. Educación básica

Es la etapa del sistema educativo destinada a la formación integral de la persona para el logro de su identidad personal y social, el ejercicio de la ciudadanía y el desarrollo de las actividades laborales y económicas, mediante el desarrollo de competencias, capacidades, actitudes y valores para actuar adecuada y eficazmente en los diversos ámbitos de la sociedad. Comprende las siguientes modalidades: Regular, Alternativa y Especial.

13. Grasas saturadas

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de



origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao.

14. Grasas trans

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono- carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasa saturadas.

15. Inocuidad de los alimentos

Es la garantía que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

16. Manipulador de alimentos

Es la persona que está en contacto con los alimentos y bebidas a través de sus manos, y que emplea cualquier equipo o utensilio en su manipulación, en cualquier etapa de la cadena alimenticia, desde la adquisición de alimentos y/o bebidas hasta el servicio a la mesa del consumidor.

17. Máquina expendedora de alimentos y bebidas

Es una máquina automatizada que dispensa alimentos, bebidas o preparaciones de manera individual de acuerdo a lo solicitado por el consumidor tras el depósito de dinero en esta.

18. Momentos de comidas

Se refiere a los momentos en que el escolar consume sus alimentos habitualmente, como son el desayuno, el almuerzo, la cena (comidas principales), así como también a la media mañana y media tarde (en forma de refrigerios).

19. Quiosco escolar saludable

Es el espacio donde se expende o distribuye exclusivamente alimentos y/o bebidas saludables de acuerdo a la normatividad del Ministerio de Salud. Estos



alimentos y bebidas pueden ser perecibles y/o no perecibles dependiendo de los recursos de higiene y conservación de alimentos y bebidas con los que cuente el quiosco. Debe contar con servicios de agua para el consumo humano y podría contar con desagüe y electricidad que garanticen las condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos, bebidas y su consumo.

20. Sodio

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa.

Asimismo, encontramos otras sales de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros. Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400 mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 gr de sal de mesa).



G. Rosell



Resolución Ministerial

Lima, 30 de ENERO del 2020

Visto, el Expediente N° 19-102678-003, que contiene el Informe N° 02-2020-DPROM-DGIESP/MINSA de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, y el Informe N° 038-2020-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales 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. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el numeral 1) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, dispone como ámbito de competencia del Ministerio de Salud, la salud de las personas;

Que, el artículo 4 de la precitada Ley dispone que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, los literales a) y b) del artículo 5 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por la Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud, señalan que son funciones rectoras del Ministerio de Salud, formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de promoción de la salud, prevención de enfermedades, recuperación, rehabilitación en salud y buenas prácticas en salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; así como dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, entre otros;

Que, la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, tiene por objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la



V. BOCANGEL



G. Rosell



L. CUEVA



A. Gonzáles



J. GALDOS

publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, el artículo 9 del Reglamento de la Ley N°30021, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, dispone que: *"El Ministerio de Educación, tomando en consideración el marco técnico normativo del Ministerio de Salud referente al control sanitario de quioscos, comedores y cafeterías escolares y los alimentos y bebidas saludables, emite la normativa específica sobre la gestión de quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica. Los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables de acuerdo a los lineamientos que para tal fin establece el Ministerio de Salud. Las Direcciones Regionales de Salud/Gerencias Regionales de Salud y el Ministerio de Educación coordinan la realización del control sanitario de los quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas. Asimismo, de manera conjunta coordinan acciones para el monitoreo y evaluación de quioscos, comedores y cafeterías saludables e informan su cumplimiento por lo menos una vez al año al Ministerio de Salud y al Ministerio de Educación"*;

Que, el artículo 63 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA, establece que la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública es el órgano de línea del Ministerio de Salud, dependiente del Viceministerio de Salud Pública, competente para dirigir y coordinar las intervenciones estratégicas de Salud Pública en materia de Promoción de la Salud, entre otros;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA, se aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de alimentación Saludable en las Instituciones de Educación Básica, cuya finalidad es promover y proteger la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes de las instituciones de educación básica con enfoque intercultural a nivel nacional, estableciéndose las condiciones sanitarias para quioscos, cafeterías y comedores escolares;

Que, con el documento del visto, la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública ha propuesto el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable, con la finalidad de contribuir a la promoción de la alimentación saludable en las instituciones de educación básica regular públicas y privadas mediante la evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA;

Que, ante lo expuesto, corresponde emitir el acto administrativo que aprueba el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable;

Con el visado del Director General de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, de la Directora General (e) de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Viceministro de Salud Pública; y, del Viceministro de Prestaciones y Asesoramiento en Salud,

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por la Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud; y, en el Reglamento de Organización y





V. BOCANGEL



G. Rosell

Resolución Ministerial

Lima, 30 de ENERO del 2020

Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable, que en documento adjunto forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial en el portal institucional del Ministerio de Salud.

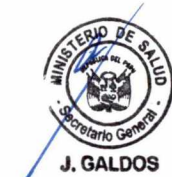
Regístrese, comuníquese y publíquese.



L. CUEVA



A. Gonzáles



J. GALDOS

MARÍA ELIZABETH HINOSTROZA PEREYRA
Ministra de Salud



DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES
EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA
UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. FINALIDAD

Contribuir a la promoción de la alimentación saludable en las instituciones de educación básica regular públicas y privadas, mediante la evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL:

Establecer criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, según competencia del Ministerio de Salud, en articulación con el Ministerio de Educación, sus instancias de gestión descentralizada y los gobiernos locales.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Promover entornos saludables relacionados a la alimentación saludable a través de los quioscos, cafeterías y comedores escolares de instituciones de educación básica regular públicas y privadas, a nivel nacional.
- Monitorear y evaluar la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares a nivel nacional, en el marco del Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA.
- Difundir en la comunidad educativa acciones de promoción de la alimentación saludable, en coordinación con el Ministerio de Educación.



A. Gonzáles

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Documento Técnico es de aplicación obligatoria en los establecimientos de salud del primer nivel de atención y aquellos establecimientos de salud de categoría II-1 con población asignada del Ministerio de Salud a cargo de las Direcciones de Redes Integradas de Salud - DIRIS de Lima Metropolitana, de las Direcciones Regionales de Salud - DIRESAs, de las Gerencias Regionales de Salud - GERESAs, o las que hagan sus veces en el ámbito regional.

4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación, y sus modificatorias.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niños y Adolescentes.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su modificatoria.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008 -2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niños y Adolescentes.

- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 277-2005/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA que aprueba el Documento Técnico: «Guías Alimentarias para la Población Peruana».
- Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA que aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica.
- Convenio N° 218 -2017/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud.
- Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominadas “Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica”.

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Definiciones operativas



A. Gonzáles

- **Ácidos grasos trans¹:**
Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.
- **Agua segura²:**
Agua sin riesgo para el consumo humano.
- **Alimentos naturales³:**
Son aquellos alimentos que están en estado natural, es decir que no hayan sido sometidos a alteraciones desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También se consideran en dicha definición los alimentos mínimamente procesados, que son los divididos, partidos, seleccionados, rebanados, deshuesados, picados, pelados, desollados, triturados, cortados, limpiados, desgrasados, descascarillados, molidos, pasteurizados, refrigerados, congelados, ultracongelados o descongelados; y los alimentos con procesamiento primario, que son aquellos sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizadores.

¹ PCM 2018. Documento “Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable”.

² MINSA 2018. Documento “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

³ PCM 2018. Documento “Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021”.

- **Alimentos procesados¹:**
Estos corresponden a los alimentos elaborados industrialmente (alimentos fabricados). Los alimentos procesados se refieren a todos los alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- **Alimentos ultra procesados⁴:**
Son formulaciones industriales fabricadas íntegra o mayormente con sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado) o sintetizadas en laboratorios a partir de materias orgánicas, como derivados de petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, resaltadores de sabor y diversos tipos de aditivos usados para dotar a los productos de propiedades sensoriales atractivas).
- **Alimentación saludable⁴:**
Es aquella alimentación variada con alimentos preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse saludable, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Una alimentación saludable también debe ser inocua.
- **Azúcares²:**
También considerados azúcares libres o azúcares totales. Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros; y, todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa, entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.
- **Cafetería escolar saludable⁴:**
Es el espacio donde se ofrecen alimentos y/o bebidas que puedan requerir de conservación en frío o calor, así como refrigerios saludables que requieran preparación (lavado, picado, corte, cocción, etc.). Este espacio debe contar con agua potable, desagüe y electricidad para garantizar las condiciones de inocuidad en los procesos de preparación y expendio de los alimentos y bebidas, así como para mantener la limpieza y conservación adecuada de los alimentos. Brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables, así como platos y preparaciones en base a ellos, siguiendo las normas de alimentación saludable e inocuidad formuladas por el Ministerio de Salud.
- **Comedor escolar saludable²:**
Es el ambiente dentro del local escolar a cargo de la institución educativa, donde las y los estudiantes y la comunidad educativa en general pueden ingerir sus alimentos en un ambiente apropiado, que incluye mesas y sillas. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos, bebidas y preparaciones culinarias saludables, en el marco de las normas vigentes del Ministerio de Salud. En los comedores escolares se implementan las normas de una alimentación saludable y de inocuidad de alimentos, formulados por el Ministerio de Salud."
- **Comunidad educativa⁵:**
Conjunto de personas que influyen y son afectadas por un entorno educativo. Está integrada por los estudiantes, docentes, directivos, padres, personal administrativo y de limpieza.



A. Gonzáles

⁴ MINSA 2019. Documento "Lineamientos para la promoción y protección de alimentación saludable en las instituciones de educación educativas públicas y privadas de la educación básica".

⁵ MINSA 2011. Documento "Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible".

- **Evaluación⁶:**

Es el proceso sistémico y explícito que permite verificar el cumplimiento de objetivos y metas propuestas.

- **Espacios educativos⁶:**

Son entornos que promueven el desarrollo de aprendizajes de los estudiantes. Estos espacios facilitan las interrelaciones del estudiante con personas, objetivos, realidades o contextos, que le proporcionan experiencias e información valiosa para lograr propósitos específicos o resolver problemas con pertinencia y creatividad.

Los quioscos, cafeterías y comedores escolares son espacios educativos donde los estudiantes realizan actividades sociales y de descanso. Es importante identificarlos como una oportunidad para el desarrollo de los aprendizajes vinculados a hábitos de alimentación saludable, valoración de la cultura, convivencia y reforzamiento de vínculos.

- **Grasas saturadas¹:**

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas, como la palma, el coco y cacao.

- **Manipulador de alimentos²:**

Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no representa riesgo de contaminar los alimentos.

- **Monitoreo⁵:**

El monitoreo es el proceso de seguimiento sistemático y periódico de la ejecución de las actividades para verificar el avance en la implementación de las metas propuestas y la utilización de recursos con el fin de detectar, oportunamente deficiencias, obstáculos o necesidades de ajuste, durante la implementación de actividades de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.

- **Preparación sencilla o preparación culinaria simple:**

Es la mezcla de determinados alimentos que se prepara con menos operaciones. Dichas operaciones pueden ser el lavado, pelado, cortado, hervido, escalfado, entre otros, por ejemplo: pan con queso, papa con huevo.

- **Quiosco escolar saludable⁴:**

Es el espacio donde se expende o distribuye exclusivamente alimentos y/o bebidas saludables de acuerdo a la normatividad del Ministerio de Salud. Estos alimentos y bebidas pueden ser perecibles y/o no perecibles dependiendo de los recursos de higiene y conservación de alimentos y bebidas con los que cuente el quiosco. Debe contar con servicios de agua para el consumo humano y podría contar con desagüe y electricidad que garanticen las condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos, bebidas y su consumo.

- **Sodio¹:**

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa. Asimismo, encontramos otras sales



A. Gonzáles

⁶ MINEDU 2019. Documento " Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica ".

de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros. Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400 mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 g de sal de mesa).

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Procesos para la la implementación de los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables

La implementación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en el ámbito educativo constituye un enfoque de trabajo concertado entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación. Para la implementación, el personal de la salud desarrolla 5 procesos:

- 6.1. Concertación
- 6.2. Planificación
- 6.3. Ejecución
- 6.4. Monitoreo y evaluación
- 6.5. Acciones posteriores al monitoreo y evaluación

6.1. Concertación:

Es un mecanismo que permite articular las decisiones de los sectores involucrados en base a prioridades comunes. Para este caso, la implementación de los quioscos, cafeterías y comedores y escolares saludables comprende los siguientes pasos:

- a) A nivel de las DIRIS/DIRESAs/GERESAs, se establecen líneas de articulación con las Direcciones Regionales de Educación o Gerencias Regionales de Educación (DRE/GRE) del Ministerio de Educación para la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, lo mismo se realiza a nivel del establecimiento de salud con las instituciones educativas del ámbito de su jurisdicción.
- b) Las redes de salud, microredes y/o establecimientos de salud, según corresponda, realizan la incidencia a los gobiernos locales para que estos cumplan el control y vigilancia sanitaria en los quioscos, cafeterías y comedores escolares, por ser de su competencia.
- c) A nivel del establecimiento de salud, se designa al personal de la salud que integran el equipo responsable del monitoreo y evaluación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, el cual coordina con las autoridades educativas y el gobierno local, así como con otras instancias vinculadas a temas de protección del consumidor, prevención del delito, entre otros.



A. Gonzáles

6.2. Planificación:

El responsable de promoción de la salud del establecimiento de salud, quien lidera el equipo, promueve:

- a) La programación de actividades en el Plan Operativo Anual o Plan de Trabajo, vinculadas a la implementación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, a fin de contar con el presupuesto para el cumplimiento de las actividades planteadas.
- b) El desarrollo de planes, programas y/o proyectos que incluyan actividades relacionadas al diseño de material educativo, comunicación social y fortalecimiento de capacidades para la implementación de los quioscos, cafeterías y comedores saludables.
- c) La gestión de los recursos humanos, logísticos y otros necesarios para la implementación y cumplimiento de las actividades planteadas en el Plan Operativo Anual o Plan de Trabajo.

- d) La identificación de iniciativas locales y regionales que permitan lograr las buenas prácticas, a través de concursos, campañas, ferias, entre otras iniciativas.

6.3. Ejecución:

Los representantes del establecimiento de salud que integran el equipo de monitoreo y evaluación realizan los siguientes pasos:

- a) Socializar con las instituciones educativas los criterios de evaluación para la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables.
- b) Gestionar la incorporación de los criterios señalados en el presente Documento Técnico en las bases del contrato de concesión de servicios para quioscos, cafeterías y comedores escolares, según normativa vigente aprobada por el Sector Educación.
- c) Realizar la incidencia con los gobiernos locales de su jurisdicción para la programación y ejecución de presupuesto en el PP018 Enfermedades No Transmisibles, que permita la implementación, reconocimiento, vigilancia y fiscalización de quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables, en el marco de sus competencias.
- d) Fortalecer las capacidades a través de la ejecución de sesiones educativas dirigidas a la comunidad educativa. Asimismo, pueden programarse capacitaciones dirigidas a las autoridades de los gobiernos regionales y locales, de acuerdo al nivel de competencia.
- e) Fortalecer las capacidades a través de la ejecución de sesiones demostrativas dirigida a los expendedores/manipuladores de alimentos de los quioscos, cafeterías y comedores escolares.
- f) Ejecutar actividades de animación sociocultural (teatros, pasacalles, concursos, ferias, campañas, entre otros) para la promoción de la alimentación saludable en el ámbito educativo, en coordinación con la institución educativa.
- g) Elaborar los informes de las asistencias técnicas realizadas a las instituciones educativas, los cuales forman parte del informe anual que se remite a la instancia de salud correspondiente.



A. Gonzáles

Cabe resaltar que las DIRIS/DIRESAs/GERESAs realizan la asistencia técnica al equipo de salud responsable, quienes a su vez realizan la asistencia técnica permanente a todos los miembros de la comunidad educativa.

6.4. Monitoreo y evaluación

En este proceso se verifica el cumplimiento de la promoción y protección de la alimentación saludable en la comunidad educativa, conforme al Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA; para lo cual se considera lo siguiente:

a) De los quioscos, cafeterías y comedores escolares:

Si la institución educativa seleccionada cuenta con varios quioscos, cafeterías o comedores, se deben evaluar a todos.

b) Equipo responsable del monitoreo y evaluación:

Está integrado por:

El establecimiento de salud:

- ❖ El/la responsable de Promoción de la Salud.
- ❖ El/la responsable de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable o Salud Ambiental

La comunidad educativa:

- ❖ El/la Director (a) de la institución educativa o docente designado.

- ❖ El/la representante de la Asociación de Padres de Familia APAFA de la institución educativa.

El gobierno local:

- ❖ Un representante de la Gerencia de Desarrollo Social o de la Gerencia de Fiscalización.

Para ello, el equipo responsable del monitoreo y evaluación, recibe una capacitación teórica y práctica, previo a la aplicación de las fichas, de parte de la DIRIS/DIRESA/GERESA o quienes hagan sus veces en el contexto regional y local.

c) Instrumentos técnicos a utilizar:

Ficha de monitoreo y evaluación de los quioscos escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular (Anexo N° 1). La ficha comprende los siguientes aspectos a evaluar:

- A. Condiciones físicas.
- B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas
- C. Del cumplimiento de la Ley N° 30021, Ley de Alimentación Saludable y normas conexas.

Ficha de monitoreo y evaluación de las cafeterías y comedores escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular (Anexo N° 2). La ficha comprende los siguientes aspectos a evaluar:

- A. Condiciones físicas.
- B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas
 - B.1. De los alimentos
 - B.2. Del área de cocina
 - B.3. Del manipulador de alimentos
- C. Del cumplimiento de la Ley N° 30021, Ley de Alimentación Saludable y normas conexas.



A. Gonzáles

d) Periodicidad de las visitas

Las evaluaciones se realizan 2 veces al año, al inicio (Marzo – Abril) y término del año escolar (Octubre – Noviembre), y las visitas de monitoreo se realizan 2 veces al año, tal como se detallan en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 1								
Mes 1 Marzo	Mes 2 Abril	Mes 3 May	Mes 4 Jun	Mes 5 Jul	Mes 6 Agos	Mes 7 Sep	Mes 8 Oct	Mes 9 Nov
1° Evaluación		1° Monitoreo			2° Monitoreo		2° Evaluación	

Para el caso de la evaluación, se realiza con la participación de todo el equipo responsable de la actividad, previa coordinación; y, en el caso del monitoreo, este es inopinado y realizado por el equipo responsable del establecimiento de salud. Para ello, las instituciones educativas brindan las facilidades que correspondan.

e) Momentos de aplicación de los instrumentos

La aplicación de la Ficha de monitoreo y evaluación de los quioscos escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular (Anexo N° 1) y la Ficha de monitoreo y evaluación de las cafeterías y comedores escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación

básica regular (Anexo N° 2) se realiza durante el momento que se prepara y/o ofertan los alimentos, con el objetivo de verificar las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

f) Caracterización del riesgo

La caracterización del riesgo se basa en el puntaje obtenido de la evaluación de condiciones sanitarias del quiosco, cafetería o comedor escolar.

Para determinar si un quiosco, cafetería o comedor escolar es saludable, se deben cumplir los siguientes criterios:

CUADRO N°2	
QUIOSCO ESCOLAR	
PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo en el quiosco escolar	NO SALUDABLE

CUADRO N°3	
CAFETERIAS Y COMEDORES ESCOLARES	
PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo en el comedor o cafetería escolar	NO SALUDABLE



A. Gonzáles

En los procesos de evaluación sólo se otorga puntaje a los aspectos contenidos en las fichas, mientras que en el proceso de monitoreo se verifica el cumplimiento de los compromisos asumidos durante la evaluación.

g) Observaciones y/o recomendaciones

En el campo de "OBSERVACIONES GENERALES" de las fichas, se registran los puntos más resaltantes para la mejora continua; y, en el campo de "ACUERDOS Y COMPROMISOS" se precisan los acuerdos establecidos con plazos establecidos.

h) Informe anual del monitoreo y evaluación

El responsable de promoción de la salud del establecimiento de salud elabora un informe anual de todos los quioscos, cafeterías o comedores escolares monitoreados y/o evaluados; y, remite dicho informe a la microred de salud o DIRIS, según corresponda. Posteriormente, la microred de salud remite el informe anual consolidado a la Red de Salud; la misma que remite a la DIRESA/GERESA con copia a la Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL). Finalmente, la DIRIS/DIRESA/GERESA remite el informe final al Ministerio de Salud para su consolidación respectiva.

Diagrama de flujo que muestra la estructura organizacional y el flujo de información:

- EE.SS.** (Entidades Esenciales de Salud) envía información al **Ministerio de Salud (PERÚ)** y a la **RED DE SALUD**.
- El **Ministerio de Salud (PERÚ)** envía información a la **UGEL** (Unidad Gerencial de Educación).
- La **UGEL** envía información al **Ministerio de Salud (PERÚ)** y a la **DIRIS/DIRESA/GERESA**.
- La **RED DE SALUD** envía información al **Ministerio de Salud (PERÚ)** y a la **DIRIS/DIRESA/GERESA**.
- La **DIRIS/DIRESA/GERESA** envía información al **Ministerio de Salud (PERÚ)** y al **MINSA**.

Logos y siglas involucradas:

- EE.SS.**: Entidades Esenciales de Salud.
- MICRORRED DE SALUD**: Red de salud a nivel micro.
- RED DE SALUD**: Red de salud a nivel regional.
- UGEL**: Unidad Gerencial de Educación.
- DIRIS/DIRESA/GERESA**: Dirección Regional de Investigación y Salud / Dirección Regional de Epidemiología y Salud Pública / Gerencia Regional de Salud.
- PERÚ Ministerio de Salud**: Gobierno del Perú, Ministerio de Salud.
- MINSA**: Ministerio de Salud.

6.5. Acciones posteriores al monitoreo y evaluación:

El responsable de promoción de la salud de los establecimientos de salud realiza la verificación del cumplimiento de los acuerdos y compromisos descritos en las fichas de monitoreo y evaluación para la toma de acciones correspondientes por parte de la institución educativa.

7. RESPONSABILIDADES

7.1. A nivel nacional

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública (DGIESP), realiza las siguientes acciones:

- Difundir el presente Documento Técnico hasta el nivel regional.
- Brindar asistencia técnica y acompañamiento, dirigidos a los equipos técnicos de las DIRIS/DIRESA/GERESA o quienes hagan sus veces, para desarrollar y fortalecer capacidades en la implementación del presente Documento Técnico.
- Brindar asistencia técnica al Ministerio de Educación, para el cumplimiento de los criterios establecidos en el presente Documento Técnico.
- En el marco al Convenio MINSA – MINEDU, promover la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, según lo establecido en el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA.
- Elaborar mensajes educativos comunicacionales para la promoción de la alimentación saludable en instituciones educativas, teniendo como base lo establecido en el Documento Técnico: Guías Alimentarias para la población peruana, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA, incluyendo buenas prácticas de manipulación, agua segura y lavado de manos.

- Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación de los proceso de implementación del presente Documento Técnico.
- Impulsar el reconocimiento social de los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables.

7.2. A nivel regional

Las DIRIS/DIRESA/GERESA o las que hagan sus veces, en coordinación con las DRE/GRE, realiza las siguientes acciones:

- Difundir el presente Documento Técnico hasta el nivel local.
- Brindar asistencia técnica a los equipos técnicos de las Redes de Salud para desarrollar o fortalecer capacidades en promoción de la alimentación saludable en las instituciones educativas.
- Brindar apoyo y asesoramiento técnico a la DRE/GRE en la implementación del presente Documento Tecnico.
- Difundir mensajes informativos y educativos sobre promoción de la alimentación saludable en instituciones educativas, incluyendo buenas prácticas de manipulación, agua segura y lavado de manos.
- Coordinar con el gobierno regional y provincial el cumplimiento de la vigilancia de la inocuidad y manipulación de los alimentos en los quioscos, cafeterías y comedores escolares, así como gestionar el reconocimiento social de aquellos que califiquen como saludables.
- Formular e implementar un plan de comunicación estratégica que permita difundir los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables.
- Asegurar que las instituciones educativas focalizadas del «Programa de Promoción de la Salud en la Instituciones Educativas» promuevan la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables.
- Realizar el reconocimiento a los quioscos, cafeterías y comedores escolares como saludable, según los criterios establecidos en el presente Documento Tecnico.
- Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación de los proceso de implementación del presente Documento Técnico.
- Gestionar el reconocimiento a los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables de la región.



7.3. A nivel local

El establecimiento de salud, en coordinación con la UGEL, instituciones de la educación básica regular y con el gobierno local; y, teniendo el acompañamiento de la Red de Salud y Microred, realiza las siguientes acciones:

- Implementar, monitorear y evaluar los criterios establecidos en el presente Documento Técnico.
- Planificar con el director de la institución educativa seleccionada, las visitas de evaluación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares.
- Fortalecer las capacidades de los directivos, docentes y expendedores de las instituciones educativas en promoción de la alimentación saludable y manipulación de alimentos.
- Difundir mensajes informativos y educativos sobre alimentación saludable en instituciones educativas, incluyendo buenas prácticas de manipulación, agua segura y lavado de manos.
- Registrar en el Sistema de Información HIS del Ministerio de Salud las acciones desarrolladas por el personal de la salud para la implementación de los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables.
- Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación de los quioscos, cafeterías y comedores en las instituciones educativas públicas y privadas, con participación de la comunidad educativa.

8. ANEXOS

Anexo N° 1: Ficha de monitoreo y evaluación de los quioscos escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular.

Anexo N° 2: Ficha de monitoreo y evaluación de las cafeterías y comedores escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular.

Anexo N° 3: Mensajes para una alimentación saludable contenidos en el Documento Técnico: Guías alimentarias para la población peruana, aprobado por Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA.



A. Gonzáles

ANEXO N° 1

FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR



FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

Datos generales:

Nombre de la Institución Educativa: COD. MODULAR: NIVEL: UGEL:

Dirección: Distrito:

Responsable del quiosco escolar: N° Manipuladores:

Responsables del monitoreo/evaluación (Personal de Salud):

Red de salud: Establecimiento de Salud:

Indicación: Para la calificación se asigna el puntaje 2 ó 4, si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios.



A. González

A. CONDICIONES FÍSICAS		Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	Está ubicado en un lugar libre de plagas, lejos de los servicios higiénicos o con algún tipo de contaminación y son de uso exclusivo.	Si=4					
2	El quiosco escolar cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	Si=4					
3	3.1 Cuenta con equipos de refrigeración o conservación operativos y limpios para los alimentos que lo requieren. 3.2 Colocar cumple en caso de no requerir de equipos de refrigeración o conservación.	Si=4					
4	Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón, papel y gel desinfectante así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos	Si=4					
5	La infraestructura es de material resistente y su iluminación facilita el expendio de alimentos y bebidas saludables	Si=2					
6	Los pisos, paredes, techos y ventanas son lisos, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar.	Si=2					
7	El mobiliario se encuentran en buen estado de conservación y limpieza	Si=2					
8	Los residuos sólidos se disponen en tachos con tapa y bolsa sanitaria y se elimina a diario	Si=2					
9	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	Si=2					
B. BUENAS PRACTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS							
10	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y están debidamente protegidas.	Si=2					
11	Cuenta con una persona exclusivamente para el cobro.	Si=2					
12	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludables (Constancia, certificado u otro documento)	Si=2					
13	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorra o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para las actividades que realiza.	Si=2					
14	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Carné de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	Si=4					

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACION SALUDABLE

C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE						
15	Se expende solo alimentos saludables (ANEXO N° 1- RM 195-2019-MINSA). <u>Revisar Anexo 1 (*)</u>	SI=2				
16	Los alimentos y bebidas industrializados que se expenden no presenta altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasas trans (sin octógonos)	SI=2				
17	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en los quioscos cuentan con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente.	SI=2				
18	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el quiosco escolar(explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2				
19	Preparaciones sencillas como sanguches, ensaladas de frutas, choclo sancochado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del quiosco escolar.	SI=2				
20	No hay presencia de mensajes publicitarios (carteles y/o letreros) que promuevan el consumo de alimentos ultraprocesados.	SI=2				

Incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables

PUNTAJE TOTAL	50				
PORCENTAJE	100%	0	0	0	0

PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo(**) en el quiosco escolar	NO SALUDABLE



A. González

(*) SI SE IDENTIFICA A UN ALIMENTO QUE NO ES CONSIDERADO SALUDABLE EN EL QUIOSCO, SEGÚN EL ANEXO N° 1, SE COLOCARÁ "0" INDICANDO QUE NO CUMPLE.

(**) Riesgo. – Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. ANEXO. Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Legislativo N° 1062.

1RA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

.....

.....

.....

.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

.....

.....

.....

.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO ESCOLAR

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACION SALUDABLE



FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN
BÁSICA REGULAR

1RA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.E.E.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO

2DA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.E.E.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO

2DA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.E.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO ESCOLAR


A. Gonzales

ANEXO N° 2

FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR



FICHA DE DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERÍAS O COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

DATOS GENERALES			
Nombre del Centro Educativo: COD. MODULAR:.....	NIVEL: <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>P</td><td>S</td></tr></table> UGEL:.....	P	S
P	S		
Dirección:	Distrito:.....		
Responsable del comedor o cafetería escolar :	N° Manipuladores :		
Responsables del monitoreo (Personal de Salud).....			
Red de Salud :	Establecimiento de salud :		

Indicación: Para la calificación se asigna el puntaje 2 ó 4, si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios.

A. CONDICIONES FISICAS	Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN:	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO:	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO:	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN:	OBSERVACIONES
1 Esté ubicado en un lugar libre de plagas, lejos de los SS.HH., o residuos sólidos, y son de uso exclusivo para el fin.	Si=4					
2 El comedor/cafetería cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	Si=4					
3 El comedor/cafetería cuenta con electricidad y garantiza las condiciones adecuadas para el expendio de alimentos.	Si=2					
4 Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón, papel y gel desinfectante así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos	Si=4					
5 Los productos que se emplean para la limpieza y desinfección (químicos), se encuentran almacenados en un lugar exclusivo, seguro, lejos de la zona de manipulación de alimentos y debidamente etiquetados con indicaciones de uso.	Si=2					
6 Los servicios higiénicos y vestuarios se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene y no tiene comunicación directa con el área de alimentos.	Si=4					
7 Sus ambientes se encuentran iluminados y ventilados.	Si=2					
8 El almacén del comedor o cafetería cuenta con tarimas, anaqueles o parihuelas en buenas condiciones, limpios a una distancia aproximada no menos de 20 cm., o estandar internacional (13 y/o 14 cm del piso), alejada de la pared y permita las operaciones de limpieza.	Si=2					
9 Los sacos, cajas y similares se encuentran en orden (de manera entrecruzada) y separados del piso, paredes y techo con espacios y permiten la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.	Si=2					
10 La infraestructura es de material resistente y esta iluminado para facilitar el expendio de alimentos y bebidas	Si=2					
11 Los pisos, paredes, techos y ventanas se encuentran en buen estado de conservación, son de superficie lisa, de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar.	Si=2					
12 Los residuos sólidos se dispone en tachos con tapa de vaivén y bolsa sanitaria y se elimina a diario.	Si=2					
13 Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	Si=2					


A. Gonzales

DOCUMENTO TÉCNICO:

B. BUENAS PRACTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

B.1. DE LOS ALIMENTOS

14	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y estan debidamente protegidas.	SI=2					
15	Los alimentos de origen animal (carnes de aves, vacuno, cerdo, pescado, lacteos y derivados) tienen una buena apariencia y estan en buenas condiciones de conservaci3n.	SI=2					
16	Los alimentos de origen vegetal (frutas y verduras en general) tienen una buena apariencia y estan en buenas condiciones de conservaci3n.	SI=2					
17	Realizan un correcto procedimiento de descongelaci3n de los alimentos a utilizar y verifica que no existe riesgo de contaminaci3n cruzada.	SI=2					
18	Los alimentos preparados (platos frios y platos calientes) son servidos de manera higienica y en buen estado de conservaci3n.	SI=2					

B.2. DEL AREA DE COCINA

19	Tiene bien diferenciada las zonas de preparación de alimentos: Actividades previas, Preparación y Servicio	Si=2				
20	Los utensilios de cocina y menaje (tablas de picas, cubiertos, ollas, entre otros) son de material sanitario y estan en buen estado de conservación y limpieza.	Si=2				
21	Utiliza tablas de picar diferenciadas para los productos crudos o cocidos.	Si=2				
22	Para las preparaciones se utilizan aceite de aspecto limpio y sin olor a rancio.	Si=2				
23	Elimina adecuadamente las grasas y aceites de las cocinas (estos no son eliminados por el desagüe ni tachos de basura)	Si=2				

B.3. DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

24	El comedor o cafetin escolar cuenta con dos personas, con una persona exclusivamente para el cobro y la otra de responsable de manipular los alimentos.	Si=2							
25	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados semestralmente en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludable.	Si=2							
26	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorra o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para las actividades que realiza.	Si=2							
27	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Came de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	Si=4							

C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

28	Se expende solo alimentos saludables (ANEXO N° 2 - RM N°195-2019-MINSA). Revisar Anexo 2 (*)	SI=2				
29	La planificación y programación de los menus del comedor esta a cargo de un profesional nutricionista	SI=2				
30	Los alimentos y bebidas industrializados que se expenden no presenta altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasas trans (sin octógonos)	SI=2				
31	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en los quioscos cuentan con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente.	SI=2				
32	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el comedor y cafeterías (explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2				
33	Preparaciones sencillas como sandwiches, ensaladas de frutas, choclo sancochado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del comedor y cafeterías.	SI=2				
34	No hay presencia de mensajes publicitarios (carteles y/o letreros) que promuevan el consumo de alimentos ultraprocesados.	SI=2				
35	Todas las preparaciones son elaboradas en las instalaciones de la cafeteria/comedor escolar	SI=2				

	PUNTAJE TOTAL	80				
incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables	PORCENTAJE	100%	0	0	0	0

PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo(**) en el comedor o	NO SALUDABLE

(*) Riesgo = Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. ANEXO. Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Legislativo N° 1062.

1RA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES

ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE SS

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA IIEE

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL COMEDOR O CAFETERIA

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACION SALUDABLE



FICHA DE DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERIAS O COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y
PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

1RA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDO

2DA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDO

2DA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDOR



A. Gonzales

ANEXO N° 3

MENSAJES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE CONTENIDOS EN EL DOCUMENTO TÉCNICO: “GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN PERUANA”, APROBADO POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 1353-2018/MINSA

En la escuela y en el hogar tener en cuenta los mensajes para una alimentación saludable señalados en el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”, estos mensajes están enfocados a guiar a la población a mantener una alimentación sana, a sentirse bien, que favorezca el crecimiento y desarrollo del individuo, aumentar su capacidad mental y productiva:

- ✓ **Mensaje 1:** Elige y disfruta todos los días de la variedad de alimentos naturales disponibles en tu localidad.
- ✓ **Mensaje 2:** Reduce el consumo de alimentos procesados para proteger tu salud.
- ✓ **Mensaje 3:** Protege tu salud evitando el consumo de alimentos ultra-procesados.
- ✓ **Mensaje 4:** Pon color y salud a tu vida, consume frutas y verduras diariamente.
- ✓ **Mensaje 5:** Fortalece tu cuerpo y mente, comiendo diariamente un alimento de origen animal, como huevos, carnes, vísceras, sangrecita, pescado y lácteos.
- ✓ **Mensaje 6:** Que no te falten las menestras, son sabrosas,. Muy saludables y se pueden preparar de muchas formas.
- ✓ **Mensaje 7:** Cuida tu salud, evita el sobrepeso disminuyendo el consumo de azúcares en tus comidas y bebidas.
- ✓ **Mensaje 8:** Cuida tu peso consumiendo con moderación el arroz, el pan y los fideos.
- ✓ **Mensaje 9:** Evita la presión alta disminuyendo el uso de sal en tus comidas.
- ✓ **Mensaje 10:** Mantente saludable tomando de 6 a 8 vasos de agua al día.
- ✓ **Mensaje 11:** Mantén tu cuerpo y mente activos y alertas, realiza al menos 30 minutos de actividad física al día.
- ✓ **Mensaje 12:** Prefiere preparaciones caseras y disfrútalas en compañía.



A. Gonzáles